

Compte-rendu du conseil d'école du 12 mars 2020

Personnes présentes :

Madame Merzouk, Madame Bidault, élues à la commission scolaire,

Monsieur Lecomte, responsable du service périscolaire,

Mesdames Massicot, Paris et Boiteau et Monsieur Lotton (représentants des parents),

Monsieur Vallejo, DDEN

Mesdames Bouteloup, Béchu, Besnard (enseignantes),

Madame Bullenger, ATSEM

Madame Levalet, enseignante et directrice

Personnes excusées : Madame Gillard, Inspectrice de l'Éducation Nationale,, Madame Duval

Retour sur les points abordés lors des précédents conseils d'école

- L'inscription de l'école au projet « Festival de l'école au jardin », proposé par les DDEN de la Mayenne est validé. Lecture du projet.

Point sur la carte scolaire/effectifs

	TPS	PS	MS	GS
2019-2020	19 (+ 4 pré-inscriptions)	38	29	39
2020-2021	3 pré-inscriptions	33	38	29

Demandes d'investissement formulées à la Municipalité

Comme chaque année, l'équipe enseignante a dressé une liste des besoins de l'école en matière d'investissement. Voici les demandes pour cette année :

- 2 vidéoprojecteurs interactifs (1 seul a été voté au budget municipal 2020)
- maintenance des ordinateurs de l'école
- mobilier de rangement pour les classes
- aménagement de la classe 5 en dortoir (matelas, draps housse, couettes)

Ce budget sera voté après les élections.

Point sur les travaux réalisés ou à venir :

- Les colonnes du hall ont été repeintes durant les vacances de février.
- Le sol de la deuxième partie du hall de l'école a été changé durant les vacances de Noël.

Budget de la coopérative scolaire

La vente des sacs cabas personnalisés a permis à l'école de faire un bénéfice de 156,20€.

Projets et dates à retenir pour la fin de l'année scolaire :

Mobiliser le langage dans toutes ses dimensions :

- Les élèves se rendront à la médiathèque le 2 et le 9 avril.
- L'école s'est inscrite au projet Let's sing together proposé par la DSDEN. Il s'agit d'apprendre à chanter, puis de mettre en scène une comptine traditionnelle en anglais « The Elephant ». Les productions seront mises en ligne sur la site de la DSDEN d'ici la fin de l'année scolaire.

Explorer le monde :

- Projet bac de jardinage : Les élèves ont tous participé sur des temps de décrochage avec Mme Duval en début d'après-midi. En période 2, ils ont fait des plantations et en période 3, ils ont observé la pousse et ont réalisé les affichages. En parallèle, les élèves ont observé la croissance des amaryllis dans leur classe.
- Les classes de Mme Béchu et Mme Besnard ont accueilli Aurélie Fauque, animatrice Education à la maîtrise de l'énergie & au développement durable dans leur classe, le 3 mars, pour une animation autour du recyclage.
- La classe de Mme Bouteloup bénéficiera d'une animation autour du compostage le mardi 19 mai, Mme Levalet le mercredi 27 mai et Mme Duval le vendredi 29 mai.

Parcours culturel de l'élève :

- Le 28 avril, tous les MS se rendront à l'EHPAD d'Ernée pour une chasse aux œufs organisée par les résidents et ainsi favoriser le lien intergénérationnel. Les GS s'y sont rendus pour présenter des chants de Noël en décembre.

Divers :

- La sortie de fin d'année scolaire n'est pas encore définie précisément car nous attendons des devis, mais elle s'articulera autour du thème de l'année : le jardin.

Point sur la restauration scolaire et les TAP :

- Lors du précédent conseil d'école, un point sur la restauration scolaire avait été demandé et notamment sur le fait de goûter à tous les plats. Mme Merzouk répond qu'il y a eu une évolution et que les enfants goûtent à tout.

Questions diverses : Une question sur l'équilibre des repas et la qualité des produits utilisés (locaux, bio) a été déposée dans la boîte. Pourquoi nos enfants ne mangent pas de produits locaux ?

Mme Merzouk a apporté la réponse suivante :

« Je suis étonnée de voir que les repas ne seraient pas équilibrés à cause des saucisses de Strasbourg ou des cordons bleus puisque les saucisses de Strasbourg n'apparaissent plus au menu depuis au moins 5 ans (sauf en petite quantité dans la salade strasbourgeoise 4 à 5 fois par an), les cordons bleus appréciés des enfants ne sont pas servis plus d'une fois toutes les cinq semaines.

Concernant l'équilibre des repas plus généralement, voilà comment les menus sont établis : avant chaque vacances scolaires la « commission menu » se réunit afin d'établir la programmation pour la période suivante. Cette commission est constituée du chef de service restauration et/ou du cuisinier, de 2 élus, de parents d'élèves et de la responsable de la « commission menu enfants ». Le point est fait sur la période précédente (les plats qui ont été appréciés, ceux qui l'ont moins été, on analyse, on écoute les suggestions et demandes des enfants et dans ce cadre pour répondre à une demande insistante nous avons en effet remis sur la période en cours un service de saucisses de Strasbourg). Le chef de service propose alors les menus élaborés pour la période suivante. Ces menus ont été pensés en fonction des règles de la restauration collective c'est-à-dire en respectant un équilibre journalier (cruautés, produits laitiers, féculents, protéines, légumes verts) et sur la durée d'un plan alimentaire (la fréquence de certains plats étant limitée sur 5 semaines). La commission valide alors ou modifie chaque menu. Il peut arriver que certains jours ou semaines les menus ne semblent pas parfaitement équilibrés aux yeux des parents mais globalement nous sommes attentifs à ce qu'ils le soient.

Concernant l'approvisionnement, le nombre de repas préparés quotidiennement par les cuisines municipales (autour de 700 par jour) et donc le montant des achats oblige la municipalité à s'approvisionner en passant par des marchés publics européens. Ces marchés sont conclus suite à des appels d'offre dont la rédaction est contrainte par la réglementation. Celui en cours a débuté en 2017 pour une durée de 4 ans. Les appels d'offre ont été rédigés avec l'aide de la chambre d'agriculture de la Mayenne afin que nous puissions au maximum être approvisionnés en produits de qualité, locaux et circuits courts sachant que la provenance ne peut être un critère de choix. La qualité, le prix mais aussi la capacité de livraison et la fourniture de fiches techniques ont été des critères pris en compte pour choisir les fournisseurs. Les producteurs locaux ne sont toujours en mesure de répondre à certains des critères indispensables. Par exemple pour être fournisseurs de produits alimentaires à destination de la restauration collective, il faut être titulaire d'un N° d'agrément délivré par la DDSPP). Toutefois, nos pommes et poires par exemple, sont produites à Beaulieu sur Oudon, de plus le marché des légumes frais est un marché adapté conclu avec la légumerie 53 donc les légumes frais

sont bien d'origine mayennaise et nous y avons ajouté un caractère social et d'intégration, le développement durable, c'est cela aussi.

Les marchés en cours vont arriver à échéance et vont donc être renouvelés en 2021. Nous serons cette fois encore très attentif à ce que le contenu de l'assiette de nos enfants soit de qualité, livré en circuit court, le plus local possible et certainement en partie bio mais dans le cadre des règles des marchés publics.

Nous faisons des choses pour changer, pour évoluer, sans doute est-ce perfectible et probablement nous ne communiquons pas suffisamment encore sur nos actions au quotidien. »

Date du prochain conseil d'école : Mardi 18 juin 2020 à 18h15.

Rédigé par Marion Levalet le 13 mars 2020