

Création d'une Brochure d'informations	
 <b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Meilleure communication de la restauration vers les familles</li> <li>Plus grande lisibilité des informations sur la restauration collective de Montfort.</li> </ul>
 <b>CONTEXTE</b>	<p>Au vu de leur questionnement concernant la provenance des produits et le respect de l'équilibre alimentaire, les agents de restauration souhaitent informer les familles par le biais d'un document explicatif sur le cadre et les contraintes du quotidien pour la restauration collective.</p>
 <b>DESCRIPTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Production du document en concertation avec le service communication de la mairie</li> <li>Sollicitation des associations de parents d'élèves avant diffusion</li> <li>Première distribution de la brochure d'information lors de la « Portes Ouvertes »</li> </ul>
 <b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plus de dialogue avec les familles autour des menus, des aliments qui les composent et de la diététique</li> <li>Plus grande implication des parents dans les repas de leur(s) enfant(s) à l'extérieur de la maison</li> <li>Prise de conscience des parents vis-à-vis de l'équilibre alimentaire</li> </ul>
 <b>RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>François Verdes, direction Vie de la Cité</li> <li>Nicolas Garnier, responsable de la restauration municipale</li> </ul>
 <b>ACTEURS À MOBILISER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restauration municipale</li> <li>Service communication de la mairie</li> <li>Associations de Parents d'Elèves</li> </ul>
 <b>CIBLE</b>	<p>Les foyers usagers du restaurant municipal</p>
 <b>INDICATEURS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre de brochures diffusées</li> <li>Nombre de retours de parents à la « Portes Ouvertes » et au-delà.</li> </ul>
 <b>MOYENS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Concertation autour des informations présentes sur la brochure</li> <li>Travail avec le service communication pour la mise en forme</li> <li>Diffusion de la brochure aux familles lors de la « Portes Ouvertes » puis au grand public</li> </ul>

<b>Mise en place d'un Conseil d'Enfants</b>	
 <b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plus grande implication des enfants sur les questions d'alimentation</li> <li>Plus grande perméabilité entre la restauration et l'équipe enseignante</li> </ul>
 <b>CONTEXTE</b>	<p>Les enfants sont de plus en plus intéressés par les questions alimentaires et diététiques. Le projet REPAS pourrait être l'occasion de les impliquer plus directement dans la conception des menus.</p>
 <b>DESCRIPTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sensibilisation par le biais de l'ALSH : visite de la cantine mercredi ou vacances pour mobiliser de potentiels enfants volontaires</li> <li>Formation d'un groupe d'enfants volontaires pour évoquer les questions alimentaires sur le principe « 1 enfant = 1 mission »</li> <li>Ecriture d'objectifs et d'une charte de fonctionnement de cette « instance »</li> </ul>
 <b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plus de cohérence entre le contenu scolaire et les objectifs de la restauration</li> <li>Plus grande implication des enfants dans la conception des menus</li> <li>Meilleure connaissance des enfants sur la diététique</li> </ul>
 <b>RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>François Verdes, direction Vie de la Cité</li> <li>Nicolas Garnier, responsable de la restauration municipale</li> <li>Enseignants</li> <li>Stéphanie Chérel, coordinatrice enfance</li> </ul>
 <b>ACTEURS À MOBILISER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Enfants volontaires de Grande Section et des classes élémentaires</li> <li>Restauration municipale</li> <li>Enseignants</li> <li>Service animation</li> </ul>
 <b>CIBLE</b>	<p>Les enfants usagers du restaurant municipal</p>
 <b>INDICATEURS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Création effective d'un groupe composé d'enfants d'élémentaires et de GS</li> <li>Les enseignants et/ou animateurs sont-ils un relais entre la restauration et les enfants ?</li> <li>L'équipe de restauration recueille-t-elle des propositions d'enfants pour ses menus ? Les propositions sont-elles exploitables ?</li> </ul>
 <b>MOYENS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réunions de coordination enseignants, agents de restauration et d'animation à la rentrée 2018-2019</li> <li>Choix du temps du midi pour la tenue du conseil d'enfants</li> <li>Animation de ces temps par un enseignant et/ou un animateur</li> </ul>

<b>Confort des enfants pendant le repas</b>	
 <b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identifier le temps de repas comme un temps de pause pour les enfants</li> <li>▪ Améliorer les conditions de travail des agents de restauration</li> </ul>
 <b>CONTEXTE</b>	<p>D'après les agents de restauration, les enseignants et les enfants, il y a beaucoup de bruit pendant les repas. Un bruit dû aux discussions des enfants pendant le déjeuner, pas forcément à cause de l'agitation des enfants. Le bruit a été identifié par le comité de pilotage comme un axe d'amélioration.</p>
 <b>DESCRIPTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Etude acoustique éventuelle</li> <li>▪ Définition d'outils pour atténuer le bruit</li> <li>▪ Mise en place des outils (Ex : remplacer tables de 4 par tables de 6)</li> <li>▪ Evaluation de ces outils</li> </ul>
 <b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Amélioration des conditions de repas des enfants</li> <li>▪ Amélioration des conditions de service de l'équipe de restauration</li> </ul>
 <b>RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ François Verdes, direction Vie de la Cité</li> <li>▪ Nicolas Garnier, responsable de la restauration municipale</li> <li>▪ Représentants de parents d'élèves</li> <li>▪ Représentants des enfants</li> </ul>
 <b>ACTEURS À MOBILISER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Restauration municipale</li> <li>▪ Equipe d'animation (problème de l'attente dans les couloirs)</li> <li>▪ Associations de parents d'élèves</li> <li>▪ Conseil des enfants</li> </ul>
 <b>CIBLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les locaux du restaurant municipal</li> <li>▪ Les méthodes d'encadrement des enfants</li> </ul>
 <b>INDICATEURS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mise en place des outils</li> <li>▪ Temps d'évaluation adapté pour évaluer les changements</li> <li>▪ Consultation de l'équipe de restauration concernant les outils</li> <li>▪ Consultation du conseil d'enfants</li> </ul>
 <b>MOYENS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Concertation avec les autres restaurants de Montfort Communauté</li> <li>▪ Réflexion avec l'équipe d'animation</li> </ul>

<b>Organisation d'une Portes Ouvertes</b>	
 <b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plus grande implication des parents sur les questions d'alimentation</li> <li>Amélioration de la communication de la restauration vers les familles</li> </ul>
 <b>CONTEXTE</b>	<p>Les parents sont de plus en plus concernés par les questions alimentaires et diététiques. La restauration souhaiterait montrer aux familles les lieux de stockage des produits, de fabrication des plats, les locaux dans lesquels mangent les enfants et les conditions de travail des agents de restauration.</p>
 <b>DESCRIPTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Définition d'un temps pertinent pour la « Portes Ouvertes » (en soirée, liée à un autre événement...)</li> <li>Accueil des familles par l'équipe de restauration autour d'une expo scolaire</li> </ul>
 <b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Implication des familles dans la vie locale</li> <li>Meilleure connaissance des parents sur les pratiques de la restauration (locaux, matériel, approvisionnement des produits, lutte contre le gaspillage...)</li> <li>Meilleure connaissance des parents du cadre et des contraintes de la restauration collective</li> </ul>
 <b>RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>François Verdes, direction Vie de la Cité</li> <li>Nicolas Garnier, responsable de la restauration municipale</li> <li>Equipe éducative</li> <li>Stéphanie Cherel, coordinatrice enfance</li> </ul>
 <b>ACTEURS À MOBILISER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restauration municipale</li> <li>Services de la mairie (communication, événements, autres...)</li> </ul>
 <b>CIBLE</b>	<p>Les foyers usagers du restaurant municipal</p>
 <b>INDICATEURS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nombre de visiteurs sur la Portes Ouvertes</li> <li>Les familles ont-elles posé des questions ? Ont-elles fait des remarques, des suggestions ?</li> </ul>
 <b>MOYENS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mobilisation des agents de la restauration sur un temps de visite de leurs locaux</li> <li>Création d'une brochure explicative dont les infos accompagneraient la visite</li> <li>Mise en place d'un buffet, en prolongement, pour favoriser la convivialité</li> </ul>

Meilleure communication autour des menus	
 <b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Menus plus accessibles aux enfants et à leurs parents</li> <li>▪ Plus grande lisibilité des informations sur les aliments et l'équilibre alimentaire.</li> </ul>
 <b>CONTEXTE</b>	<p>Les menus sont à disposition des familles sur le portail internet et sur un affichage devant les écoles. Mais le restaurant voudrait ajouter des précisions sur la provenance des produits et l'apport en calories pour que les menus soient davantage lus.</p>
 <b>DESCRIPTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mise en place de 2 grands tableaux ardoise à partir du mois de mai</li> <li>▪ Réintégration des codes couleur autour de la classification des aliments</li> <li>▪ Lecture des menus et discussion en classe</li> </ul>
 <b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Plus de dialogue avec les familles autour des menus, des aliments qui les composent et de la diététique</li> <li>▪ Plus grande implication des parents dans le déjeuner de leur(s) enfant(s)</li> </ul>
 <b>RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ François Verdes, direction Vie de la Cité</li> <li>▪ Nicolas Garnier, responsable de la restauration municipale</li> </ul>
 <b>ACTEURS À MOBILISER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Restauration municipale</li> <li>▪ Enseignants</li> <li>▪ Service communication de la mairie</li> </ul>
 <b>CIBLE</b>	<p>Les parents et enfants usagers du restaurant municipal</p>
 <b>INDICATEURS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Questionnaire sous forme de jeux pour les enfants</li> <li>▪ Questionnaire de satisfaction pour les parents</li> <li>▪ Consultation des enseignants concernant les échanges en classe autour des menus</li> </ul>
 <b>MOYENS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Consultation d'un conseil d'enfants</li> <li>▪ Mise en place d'une commission parent</li> <li>▪ Ecriture d'une brochure d'informations sur la conception des menus et les méthodes de fabrication.</li> </ul>

**Mairie de MONTFORT-SUR-MEU**

Boulevard Villebois Mareuil  
 BP 86219  
 35162 MONTFORT-SUR-MEU CEDEX  
 Tél. 02 99 09 00 17  
 Fax 02 99 09 14 04  
[mairie@montfort-sur-meu.fr](mailto:mairie@montfort-sur-meu.fr)  
[www.montfort-sur-meu.fr](http://www.montfort-sur-meu.fr)

<b>Formation en interne des agents d'encadrement des enfants</b>	
 <b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Apporter de nouveaux outils pour éduquer les enfants à l'alimentation : nom, aspect et provenance des produits bruts.</li> <li>▪ Donner de nouvelles méthodes pour encadrer les enfants et limiter le bruit</li> </ul>
 <b>CONTEXTE</b>	<p>Dans le cadre du projet REPAS, il peut s'avérer utile que les ATSEM (qui encadrent les enfants durant le repas) aient une formation complémentaire concernant les questions alimentaires.</p>
 <b>DESCRIPTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sollicitation du Centre Permanent d'Initiative pour l'Environnement pour obtenir des contacts pour une formation adaptée au projet REPAS pour les agents.</li> <li>▪ Mobilisation des ATSEM et des agents de restauration sur des temps de formation et d'échange de pratiques</li> </ul>
 <b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Adéquation entre les méthodes des ATSEM et les objectifs de l'équipe de restauration</li> <li>▪ Connaissances communes sur les produits et l'équilibre alimentaire</li> <li>▪ Meilleure coordination sur les projets autour des questions alimentaires</li> </ul>
 <b>RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ François Verdes, direction Vie de la Cité</li> <li>▪ Nicolas Garnier, responsable de la restauration municipale</li> </ul>
 <b>ACTEURS À MOBILISER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Restauration municipale</li> <li>▪ ATSEM</li> </ul>
 <b>CIBLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Les ATSEM</li> <li>▪ Les agents de restauration</li> <li>▪ Les enfants usagers du restaurant municipal</li> </ul>
 <b>INDICATEURS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pertinence du contenu de la formation</li> <li>▪ Implication des ATSEM et des agents de restauration sur les temps de formation</li> </ul>
 <b>MOYENS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Identification des besoins en formation</li> <li>▪ Contact avec le CPIE</li> <li>▪ Etablissement d'un calendrier pour les ATSEM et les agents de restauration</li> <li>▪ Consultation des participants sur la pertinence du contenu de la formation</li> </ul>

**Mairie de MONTFORT-SUR-MEU**

Boulevard Villebois Mareuil  
 BP 86219  
 35162 MONTFORT-SUR-MEU CEDEX  
 Tél. 02 99 09 00 17  
 Fax 02 99 09 14 04

[mairie@montfort-sur-meu.fr](mailto:mairie@montfort-sur-meu.fr)

[www.montfort-sur-meu.fr](http://www.montfort-sur-meu.fr)

Développement Relations avec Enseignants	
 <b>OBJECTIFS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plus grande implication des enseignants sur les questions d'alimentation</li> <li>Plus grande perméabilité entre la restauration et l'équipe enseignante</li> </ul>
 <b>CONTEXTE</b>	<p>Le projet REPAS implique équipe de restauration, enseignants et enfants. Ce peut être l'occasion de renforcer les liens entre l'équipe de restauration et l'équipe enseignante.</p>
 <b>DESCRIPTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en place de réunions régulières entre l'équipe de restauration et l'équipe enseignante</li> <li>Coordination des agents et des enseignants sur différents temps forts et différents projets (semaine du goût, expositions, fête de l'école etc...)</li> </ul>
 <b>RÉSULTATS ATTENDUS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plus de cohérence entre le contenu scolaire et les objectifs de la restauration</li> <li>Plus grande implication des enseignants dans le quotidien des agents de restauration</li> <li>Plus grande implication des enfants par le biais du temps scolaire</li> </ul>
 <b>RÉFÉRENT(S) DE L'ACTION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>François Verdes, direction Vie de la Cité</li> <li>Nicolas Garnier, responsable de la restauration municipale</li> <li>Directrices d'école</li> </ul>
 <b>ACTEURS À MOBILISER</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Restauration municipale</li> <li>Enseignants</li> <li>Service animation/ ATSEM</li> </ul>
 <b>CIBLE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les agents de l'équipe de restauration</li> <li>Les enseignants</li> <li>Les enfants usagers du restaurant municipal</li> </ul>
 <b>INDICATEURS D'ÉVALUATION</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fréquence régulière des réunions</li> <li>Nombre de projets concertés dans l'année autour de la restauration</li> </ul>
 <b>MOYENS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Repérage de temps propices à des temps de travail en partenariat</li> <li>Etablissement d'un calendrier des réunions pour préparer les actions communes</li> <li>Transmission en amont des menus aux enseignants pour discussions en classe</li> </ul>