

**Présents :**

Tanya Aydosian, Emmanuelle Bailles, Djillali Balghi, Aurélie Bonin, Patricia Brethenoux, Céline Chataignier, Alain Chauvineau, Emma Duchêne, Bénédicte Duée, Marie Duhem-Martin, Pauline Durand, Sarah Faure, Jéromine Gaucherand, Sandrine Lemaire, Céline Lothoré, Charlotte Magnin, Julie Malafont, Séverine Najjar, Maguy Nouail, Céline Papin-Lépine, Magali Renard, Véronique Sardet, Coline Treuil, Valérie Varennes, Marie Ventrou-Phelippeau, Agnès Vialle, Maité Villeneuve, Laurane Liedana.

**Intervenants :** Céline Pailhou, Elisabeth Schom, Martine Touchard

**Excusés :**

Stéphanie Garcia, Anne-Sophie Bidoire, Carole Bodet, Françoise Coutant, Benoit Evariste-Eugène, Audrey Goursaud, Isabelle Lagrange, Angelina Laurent, Laurence Métreau, Camille Moreau, Tony Pirès, Maxime Verdier, Anne-Laure Willaumez-Guillemeteau, Aïcha Ziad.

**1 - Accueil des participants et dégustation**

**Sandrine Lemaire**

- Distribution du livret de recettes (pièce jointe)

et dégustation : d'un velouté de fenouil à la faisselle, Cake aux carottes râpées et comté, Compote Pomme et Kiwi.

Temps d'échange autour de ces plats déjà servis dans les structures

**2 - Tour de table**

**3- Information autour de l'alimentation**

- Intervention d'Elisabeth Schom (Responsable de la Restauration des écoles et des structures petite enfance de la ville d'Angoulême, Diététicienne), Céline Pailhou (Directrice du multi-accueil de Ma Campagne et puéricultrice ), Martine Touchard (Cuisinière au multi-accueil Zarafa)
- cf document joint

**questions diverses des parents suite à la présentation du diaporama :**

**- Est-il nécessaire de désinfecter les légumes avec de l'eau de javel ? : ne peut-on le remplacer par le vinaigre blanc ?**

Quantité infime d'eau de javel, diluée dans la première eau de rinçage. C'est une obligation dans le cadre de la restauration collective (Plan de Maîtrise Sanitaire). Une réflexion menée par le groupe éco-pratiques pourrait permettre d'envisager d'autres méthodes.

**- pourquoi le poisson servi est-il uniquement du poisson surgelé ?** A Angoulême, il n'existe pas actuellement de fournisseur de poissons frais, qui puisse livrer l'ensemble des restaurants collectifs de la ville : soit environ 3 000 repas pour les écoles, et 350 repas pour les structures petite enfance.

**- pourquoi n'y a-t-il pas de menu végétarien ? 1 par mois ou 1 par semaine ?**

La ville d'Angoulême applique les recommandations GEMRCN.

Les professionnels sont vigilants à ne pas resservir les plats protidiques afin de respect le grammage journalier. Ex : 30g pour un enfant de 3 ans.

#### **4- Échanges autour des rencontres entre parents au sein des structures**

##### **Idées émergentes de l'échange :**

- café des parents
- coin aménagé dans les structures (moment de transition) : coin existant à la Grand Font par ex qui sont « des pièges » pour arrêter les parents et provoquer l'échange entre les parents ou entre parents/professionnels
- des ateliers : des moments privilégiés qui « figent » les parents pressés (atelier jardinage, théâtre...)
- temps d'échange sur les choses anodines du quotidien, autour du « polyculturel » richesse des enfants accueillis
- développer le réseau dans les structures : tableau d'affichage pour les parents pour la mise en œuvre de co-voiturage, l'échange de services, « bouteille à la mer » ...
- possibilité d'organiser des accueils nocturnes pour permettre aux parents de se rencontrer ?

##### **Freins :**

- le stationnement devant les structures : (Kirikou, L'Houmeau, Grand-Font par ex)

##### **Rappel de ce qui existe déjà :**

- café des parents du CIDFF
- Parlons de bébé de l'UDAF
- LAEP : Lieu d'Accueil enfants/parents sur 3 sites. Lieu anonyme et gratuit
- La grande semaine de la petite enfance sur ma Campagne du 12 au 16 mars : BabysittingDating
- temps festifs sur chaque structure
- sortie parents-enfants ( ludothèque, gymnastique, médiathèque...)

Conclusion

Sandrine Lemaire

**Prochaine date :** 25 avril 2018 de 18 H à 20 H

Salle de réunion de la Direction de l'Enfance – Saint Cybard