

Procès-verbal du conseil d'école

Mardi 11 février 2014

MEMBRES DU CONSEIL D'ECOLE PRESENTS

Municipalité : Mme Crochet (Maire), Mme Lagarde
(Adjointe- chargée des affaires scolaires)

Représentants des parents titulaires : M. Karl-Bour Eric,
M. Viaud Morgan, M. Maillou Julien, M. Ménard Yann

Représentants des parents suppléants : M. Souppart
Jérémy, Mme Gauriveau Delphine, Mme Tortillon Carole,
Mme Poitevin Sabrina

Enseignants : M. Chataigner, M. Davoust, Mme Loubes et
Mme Tavanae, Mme Robin

DDEN : Mme Audin-Combeau

MEMBRES DU CONSEIL D'ECOLE EXCUSES

Inspecteur de l'Education Nationale : M. Rougier

Enseignantes : Mlle Vernet, Mme Kebbache.

Représentants des parents : Mme Bossuet Corinne, Mme
Ménadier Virginie,

Désignation d'un secrétaire de séance : M. Chataigner

Désignation d'un parent d'élève pour la relecture : Mme Tortillon

1. Adoption du procès verbal du dernier conseil d'école

2. Point sur les effectifs scolaires

A ce jour, il y a 115 élèves à l'école pour 84 familles, quelques arrivées en cours d'année.

Les effectifs pour la rentrée 2014 dépendront du nombre d'élèves inscrits en petite section (17 naissances sur la commune en 2011 dont 4 élèves déjà inscrits en petite section pour la rentrée).

Mme Loubes propose une rencontre durant 2h au mois de juin pour les nouveaux élèves de petite section afin qu'ils puissent découvrir la classe et les adultes qui les accompagneront. A priori, il y aura un changement de configuration des classes (en élémentaire) pour la rentrée prochaine : PS/MS – MS/GS – CP/CE1 – CE2/CM1 – CM1/CM2.

3. Vie des classes

• Manifestations de l'école

Le loto de l'école du vendredi 22 novembre

Les enseignants tiennent à remercier tous les parents qui se sont vraiment investis et qui ont permis la réussite de cette soirée. Le loto a permis un bénéfice d'environ 2600 euros qui va être utilisé pour financer les différentes sorties scolaires.

Mme Tortillon précise que les remerciements de l'école faits aux commerçants ont été appréciés et ont permis d'obtenir de nouveaux lots pour le loto de l'association de parents d'élèves.

La fête de Noël et la galette sont des moments de vie de l'école très conviviaux où les enfants prennent beaucoup de plaisir.

La photo de classe aura lieu le lundi 14 avril 2014 au matin.

• Relations avec les parents d'élèves :

Mme Tavanae rappelle qu'il ne faut pas hésiter à prendre rendez-vous avec les enseignants en cas d'inquiétudes, de problèmes ou pour toutes autres questions. L'équipe de l'école est à votre disposition sur rendez-vous.

Liaison/école collège : **Information pour les parents des élèves de CM2** : une réunion d'information sur le collège de La Tremblade a eu lieu le lundi 13 janvier à 18h à l'école. Cette réunion fut animée par Mme Salvatierra

(principale du collège) qui a présenté le fonctionnement du collège de La Tremblade. D'autre part, une sensibilisation aux transports scolaires est proposée par la CARA pour rassurer les enfants qui seront amenés à prendre le bus pour aller au collège. M. Chataigner a participé à un conseil « école-collège », il y en aura encore 2 dans l'année qui permettront d'harmoniser des pratiques entre le collège et l'école primaire.

M. Karl-Bour : propose que quelques 6^{ème} viennent rendre visite aux élèves de CM2 pour faire part de leur expérience et les rassurer. M. Chataigner trouve que c'est une bonne idée qui sera mise en place cette année.

- **Projet des classes**

- *Intervention de la CARA pour toutes les classes de l'école : vendredi 7 février.*

Cycle 2 et cycle 3 : dans le cadre du programme de sciences les élèves ont travaillé sur la marguerite alimentaire (fleur des familles d'aliments) afin de savoir équilibrer un menu.

Cycle 1 (maternelle) : parcours sensoriel autour des 5 sens

Les animations se sont très bien passées et le travail sera continué dans la classe.

- *Festival Ciné mioche :*

Pour les classes de maternelle : 5 février « Loulou et l'incroyable secret ».

Pour les élèves de CM1/CM2 : 10 mars « tante Hilda »

- *Semaine de la maternelle : du 14 au 18 avril (lundi, mardi, mercredi et vendredi)*

Deux pôles :

✓ Portes ouvertes aux parents de 8h45 à 10h30 le lundi, mardi, mercredi et vendredi.

Ateliers thématiques et motricité.

Thèmes des ateliers :

- découverte du monde (mathématiques, cuisine)
 - graphisme
 - phonologie
 - lecture
- ✓ Expositions expliquant aux parents les objectifs des ateliers auxquels ils peuvent assister ainsi que la présentation de la construction d'un projet en cours de réalisation.

- *Sortie au Marais aux oiseaux pour les classes de maternelle : mardi 3 juin.*

Sortie marais des oiseaux pour observer la faune sous forme de visite en milieu naturel et d'atelier découverte.

- *CM1-CM2 : projet histoire Chaillevette*

La classe de CM1/ CM2 réalise un travail sur un illustre soldat de Chaillevette (Charles Ballande). Ils ont reçu M. Bernard Tastet qui leur a raconté l'histoire de ce soldat de la première guerre mondiale. Ce travail est en lien avec la mairie car une « cérémonie » devrait avoir lieu dès que possible pour l'inauguration d'une plaque en souvenir de ce soldat.

- *Sortie Saintes pour les CE2-CM1-CM2 : jeudi 20 février.*

- En lien avec le programme d'histoire (Antiquité), les élèves de CE2 découvriront l'amphithéâtre gallo romain de la ville de Saintes ainsi que son musée.

- En lien avec le programme d'histoire (Moyen Age), les élèves de CM1/CM2 découvriront l'art roman et l'art gothique en découvrant l'architecture de la ville de Saintes.

- *Sortie Rochefort pour les GS/CP/CE1 : jeudi 10 avril.*

En lien avec le programme de découverte du monde (structuration du temps) : les élèves de GS, CP et CE1 découvriront le pont transbordeur de Rochefort (évolution des ponts) et visiteront le musée des commerces d'autrefois avec un travail plus spécifique sur l'école d'autrefois.

- *Natation scolaire des CP/CE1*

12 séances débutées au mois de janvier et qui continuent lors des prochains mois.

Travail sur 3 domaines : immersion – entrée dans l'eau – déplacement.

3 groupes en fonction de l'autonomie des élèves (maitre nageur, enseignant et parents accompagnateurs).

Bonne prise de confiance des élèves et bonne progression.

Les CE1 passeront un test nautique lors des dernières séances pour les activités nautiques proposées dans les autres classes (kayak, surf, voile).

4. Point sur le budget

- **Concernant le budget mairie** : avec ce budget, nous avons financé les cadeaux de Noël, 2 nouveaux véhicules pour la maternelle, l'achat d'un poste CD/USB/MP3, un appoint de fournitures scolaires ainsi que l'achat d'un peu de matériel pédagogique. A ce jour, il reste **1798.98€** qui nous permettront de payer la commande de matériel d'arts visuels (1600€ environ) et les photocopies pour la fin de l'année.

L'équipe enseignante demande l'installation de miroirs dans la salle de motricité.

- **Concernant la coopérative scolaire** :

Les achats effectués depuis le dernier conseil d'école	Les recettes depuis le dernier conseil d'école
<ul style="list-style-type: none"> - Les panneaux de Basket qui ont été installés dans la cour par la mairie - Des séries de livres pour le Défi lecture des élèves de CP/CE1/CE2 - Les ingrédients pour la réalisation des galettes + les fèves - Renouvellement des livres de la Bibliothèque de l'école - Du matériel de sciences (dissection du cœur) - Les fournitures pour les ateliers de Noël 	<ul style="list-style-type: none"> - Le bénéfice de la vente des photos individuelles est de 863€. - Le bénéfice du loto est de 2600€ - Les cotisations des familles sont de 976.70 €.

A ce jour, le solde du compte de la coopérative scolaire est de **7 559,50€**.

Voici l'utilisation qui sera faite de cet argent :

- Environ 2400€ : financement des sorties scolaires organisées cette année.
- 2300€ : réserve pour la classe découverte de 2018. (Dont 1200€ économisés en 2012/2013)
- 2000€ : réserve pour un projet en 2015 (à confirmer).
- 859.50€ : fond de roulement toujours sur le compte de la coopérative scolaire.

La recette de la fête de l'école n'est pas significative car nous ne l'organisons pas pour « gagner » de l'argent mais pour faire plaisir aux enfants.

5. Questions diverses

Hygiène et sécurité :

- Un deuxième exercice incendie a été effectué le 27 janvier 2014 et l'évacuation s'est faite en moins de 1 minute 59 secondes (2 min 38 s lors du premier exercice). Seuls les enseignants étaient prévenus. L'évacuation s'est bien déroulée. Nous en ferons un autre dans l'année et personne ne sera prévenu.

- **Réponse à la question de M Viaud :** Pourquoi ne peut-on pas faire des gâteaux « maison » pour les anniversaires des enfants?

La circulaire du 3 janvier 2002 intitulée « la sécurité des aliments : les bons gestes », n'interdit pas la consommation de gâteaux « faits maison » mais donne des conseils pour limiter les risques. Le conseil des maîtres a décidé d'accepter les gâteaux « maisons », si au préalable les familles se sont adressées aux enseignants pour demander une copie de cette circulaire (**voir annexe**) en s'engageant à la respecter scrupuleusement. De plus, il faut aussi prendre en considération les intolérances et les allergies alimentaires. Donc avant d'amener un gâteau « maison » pour la consommation sur le temps scolaire, merci de vous adresser à l'enseignant de votre enfant.

- **Questions des parents d'élèves :**

- Les parents aimeraient que les enfants sortent à l'heure, surtout quand il y a plusieurs enfants à récupérer (primaire et maternelle).

L'équipe enseignante présente ses excuses pour les retards qui ont eu lieu depuis le début de l'année et les enseignants vont faire des efforts afin de sortir bien à l'heure.

Mme la directrice en profite pour demander aux familles de respecter les horaires de classe de l'école. Quelques familles arrivent en retard le matin ou le soir lors de la sortie des classes. A l'inverse, certaines familles arrivent plus tôt dans les classes de maternelle.

Voici les horaires :

Matin : accueil 8h35 – 8h45 / début de la classe à 8h45. Avant 8h35, il ne doit y avoir personne ni dans la cour de récréation, ni dans les classes.

Midi (si votre enfant mange à la maison) il doit revenir entre 13h50 et 14h00 – pas avant !

- Suite à des problèmes de violence entre les enfants durant les APE (CE1-CM2), à qui les parents peuvent-ils s'adresser afin d'en discuter?

En cas de problème durant les APE, les parents doivent s'adresser à la Mairie. (Ni aux enseignants, ni au personnel communal, ni aux bénévoles). Soit directement auprès de Mme le Maire soit auprès de Mme Bricou.

Mme le Maire précise que lors d'une réunion, sur le fonctionnement des rythmes scolaires, entre les 6 communes du canton, le retour sur Chaillevette fut très positif mis à part les problèmes de violence et d'agressivité des élèves entre eux. Mme le Maire s'est déplacée pour faire le point avec les élèves sur les problèmes de comportement au cours des APE et faire respecter les règles.

Elle précise également que si des enfants ne veulent pas suivre les APE, ils ne sont pas obligés de venir. Ils le signalent à leurs parents qui préviendront alors la mairie.

Mme le Maire va continuer à passer voir les élèves durant les APE et convoquera si besoin les parents des élèves perturbateurs.

M. Karl-Bour propose qu'un règlement soit mis en place pour les APE comme pour la garderie ou la cantine.

Mme Audin-Combeau doute que cela règle le problème d'agressivité des enfants.

- Des précisions ont été demandées sur l'organisation et le choix des activités durant les APE (CE1-CM2).

Mme le Maire précise que les enfants choisissent leur groupe. Le responsable demande aux élèves leur souhait. Les bénévoles s'adaptent pour encadrer les effectifs en fonction des choix des enfants. Les encadrants sont en sureffectif par rapport au nombre d'enfants.

- **Cantine :** retour positif des familles qui apprécient l'amélioration des repas.

Présidente du conseil d'école : Mme Tavanae

Secrétaire du conseil d'école : M. chataigner

SANTÉ DES ÉLÈVES : La sécurité des aliments : les bons gestes

NOR : MENE0102836C RLR : 505-9 CIRCULAIRE N°2002-004 DU 3-1-2002
MEN - DESCO B4 SAN - AGR - ECO

Préambule

Les activités d'élaboration d'aliments dans les classes, notamment dans le premier degré de l'enseignement scolaire, ainsi que les goûters ou repas organisés par les parents d'élèves pour les anniversaires des enfants ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les kermesses, lotos et autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire, qui sont des moments importants de la vie scolaire, ne sont pas couvertes par les dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs, bien que ces activités conduisent stricto sensu à la remise directe d'aliments au consommateur. Il est cependant important que l'élaboration de ces aliments soit faite en s'entourant de tout le soin nécessaire pour éviter les risques pour ces consommateurs.

En particulier, l'attention des directeurs d'école, des enseignants ou des parents d'élèves demandeurs doit être attirée sur les moyens à mettre en œuvre pour limiter les risques que peuvent présenter certaines denrées très périssables si elles ne sont pas fabriquées et conservées dans des conditions adéquates, notamment de température.

Le présent guide est destiné à rappeler les conseils simples pour éviter les risques qu'une mauvaise maîtrise des aliments pourrait engendrer.

Certaines denrées alimentaires présentent des dangers plus grands que d'autres à cause de leur composition qui permet plus facilement le développement des microbes.

Ainsi, au moment du choix des produits à fabriquer lorsque vous participez à l'organisation de goûters ou repas pour les anniversaires des enfants ou les fêtes de fin d'année scolaire, y compris les kermesses, lotos et autres réunions de convivialité ou d'entraide en milieu scolaire, **il faut privilégier les produits ne présentant en général pas de risque particulier, ce qui n'est pas le cas des gâteaux avec de la crème pâtissière ou Chantilly par exemple.**

De plus, certains principes, rappelés ici, doivent être mis en application.

Les matières premières à utiliser

Il est important de rappeler que les matières premières utilisées doivent être les plus fraîches possibles. Depuis l'achat, elles doivent avoir été transportées et conservées dans de bonnes conditions. La température de conservation des produits périssables est mentionnée sur les étiquettes : cette température doit être respectée, les produits alimentaires doivent donc être transportés depuis le magasin dans des sacs isothermes, même s'ils ne sont pas congelés mais simplement réfrigérés.

Les précautions à prendre lors de la fabrication

Du fait qu'ils sont destinés à être partagés, notamment par de nombreux enfants, qu'ils sont élaborés en plus grande quantité, qu'ils seront transportés et subiront des délais entre leur fabrication et leur consommation, les produits élaborés par les parents d'élèves et destinés à être consommés à l'école présentent des risques plus élevés que ceux que l'on prépare chez soi, pour sa propre consommation. **Leur fabrication nécessite le respect de règles élémentaires d'hygiène plus strictes, en particulier sur les points suivants :**

- fabrication à un moment le plus proche possible de la consommation (le matin même ou alors la veille au soir) ;
- nettoyage et désinfection des surfaces de travail de la cuisine (les surfaces peuvent être désinfectées avec un peu d'eau de javel dans un grand volume d'eau puis rincées avec de l'eau du robinet) ;
- bon état et propreté du matériel et des ustensiles ;
- préparation de l'ensemble des ingrédients et du matériel pour avoir tout sous la main ;
- rangement des produits d'entretien ;
- éloignement des animaux domestiques ;
- lavage des mains aussi souvent que nécessaire, en particulier après être allé aux toilettes.

Au moment de leur utilisation, vérifiez toujours que la date limite de consommation (DLC) des ingrédients utilisés, inscrite sur l'emballage, n'est pas dépassée. Ces dates limites ne sont d'ailleurs valables que dans la mesure où les emballages n'ont pas été ouverts. Dès qu'ils le sont, les produits doivent être consommés très rapidement. Pour la réalisation de denrées destinées à l'école, il est recommandé de ne pas utiliser de produits qui ont été entamés depuis plus d'une journée pour des produits comme le lait et la crème par exemple et d'utiliser les produits ayant la DLC la plus éloignée.

Pour éviter toute source de contamination, les aliments après leur cuisson ne doivent pas être remis en contact avec les surfaces ou les ustensiles ayant été utilisés pour les matières premières sans qu'ils aient été préalablement correctement nettoyés.

Les conditions de conservation des produits

Après leur cuisson, les aliments doivent être convenablement protégés des contaminations. Ils peuvent, selon leur nature, être mis dans des boîtes ou recouverts de film étirable alimentaire ou de papier d'aluminium alimentaire. Certains produits plus fragiles, tels que les pizzas, les quiches, les sandwiches, etc., doivent être conservés au réfrigérateur en attendant leur transport.

Le transport des produits jusqu'à l'école

Le temps nécessaire au transport des produits, en particulier pour les produits fragiles, doit être réduit le plus possible.

Les produits doivent être transportés bien enveloppés afin de réduire les risques de contaminations.

Les produits conservés au froid doivent être transportés, pour assurer un maintien à basse température pendant tout le temps du transport et éventuellement du stockage avant consommation, dans des glacières (caisses isothermes) ou des sacs isothermes :

- munis de plaques à accumulation de froid (plaques eutectiques) ;
- ou, à défaut, de bouteilles d'eau congelées, en quantité suffisante.

Les conditions de stockage des produits à l'école

Avant consommation, dans l'enceinte de l'école, les produits qui nécessitent une conservation au froid doivent être entreposés dans le réfrigérateur lorsque cet équipement existe. À défaut, les produits sont laissés dans la caisse glacière ou le sac isotherme jusqu'au dernier moment. Pendant l'attente, les caisses ou sacs isothermes sont mis à l'abri de toute source de chaleur, à l'abri notamment du soleil.

Les autres produits doivent être conservés emballés jusqu'au moment de la consommation.

La consommation des produits

Il est préférable, lors de la consommation des produits, d'utiliser du matériel jetable (verres, assiettes, couverts, etc.). Ce matériel doit être entreposé à l'abri des contaminations, par exemple dans une caisse ou un placard fermé, surtout si les conditionnements ont été ouverts.

Avant le goûter ou le repas, les enfants doivent être invités à se laver les mains.

Si l'événement pour lequel les produits ont été fabriqués est destiné à durer longtemps, au-delà d'une ou deux heures par exemple (kermesse, barbecue, fête de fin d'année, loto, etc.), ils doivent être sortis au fur et à mesure des besoins et gardés à l'abri du soleil (parasol par exemple) et des contaminations (boîtes, films alimentaires).

Les produits non consommés le jour même doivent être jetés.

Le choix des produits

Le tableau ci-dessous présente des exemples de produits à privilégier et identifie ceux qui doivent être évités.

PRODUITS À PRIVILÉGIER EXEMPLES		PRODUIT À ÉVITER EXEMPLES
Fruits frais Gâteaux au yaourt, génoises Cakes Tartes aux fruits, au citron Biscuits secs (sablés, tuiles, etc.) Confitures Fruits déguisés (enrobés de pâte d'amande)	Produits à conserver au froid Desserts lactés, yaourts Gâteaux au chocolat (autres que ceux visés dans la colonne ci-contre) Crêpes Quiches, pizzas Sandwichs Salades assaisonnées Viandes et poulets froids Fromage	Gâteaux à base de crème chantilly Gâteaux à base de crème pâtissière Mousse au chocolat Truffes ("bonbons") au chocolat Mayonnaise maison (œuf cru)