

## **COMITE DE GESTION CANTINE**

### **Compte rendu de la réunion du 21 novembre 2022**

#### **Participants :**

- BOSC Françoise : directrice de l'école
- FREMAUX Loïc : animateur territorial périscolaire
- GRIMAUULT Bernard : adjoint à la vie scolaire
- LATIL Mohamed : cuisinier
- MULLER Michel : conseiller municipal
- PORRETTI Gérard : maire
- RIBOT Régine : parent d'élèves
- SEVE Christelle : adjointe aux finances
- VARAMBON Evelyne : adjoint technique principal

Les enfants sont représentés par Juliana RIBOT et Axelle SEVE.

**Secrétaire :** PORRETTI Gérard

#### **Ordre du jour :**

1. Mise en place du comité
2. Organisation du temps méridien
3. Menus et repas (aspects qualitatifs)
4. Présentation de MAIA
5. Bilan financier
6. Questions diverses

---

#### **1 - Mise en place du Comité**

Les conditions de fonctionnement du Comité sont définies en début de séance :

- 2 réunions par an, et + si besoin, selon l'actualité
- Diffusion : membres du comité et parents d'élèves.

#### **2 - Organisation du temps méridien**

Loïc FREMAUX présente l'organisation du temps méridien

- 175 repas par jour en moyenne, avec des pointes à + de 180 (le mardi et le jeudi)
- 5 personnes assurent le service dans les 2 réfectoires
- 3 personnes surveillent dans la cour
- Loïc pilote l'ensemble
- Mohamed assiste et aide pour le service des plats.

- 2 services (Mat/CP et CE/CM), d'une durée de 45 min chacun, souvent + pour les petits, avec ¼ heure entre les deux services, les enfants sont dans la cour lorsqu'ils ne sont pas à table.
- Les petits ont un peu plus de temps, on ne presse pas les enfants, ils sortent quand ils ont fini le repas. Les petits arrivent au 1<sup>er</sup> service avant midi, le second service arrive à 12h50 / 13h00. Le temps du repas est très dépendant du menu, plat complet ou légumes/viande (plus long).
- Les maternelles (PS/MS) vont en salle de motricité avant la sieste à 13h30.
- Pour les petits jusqu'au CE1, les entrées sont déjà dans les assiettes (en petite quantité avec possibilité d'un complément sur demande de l'enfant ou proposition de la personne de service), les verres d'eau sont remplis.
- Les tables sont de 6 à 8 ou 10 places selon la taille des tables. Les hauteurs de tables et de chaises sont différentes selon les classes. Les tables sont organisées avec une préparation en nombre d'assiettes, de couverts par table. Tout est prêt pour les petits, les grands prennent juste leur couvert. En fin de repas, les enfants regroupent les couverts dans des paniers adaptés, empilent les assiettes en bout de table.
- Le temps méridien hors repas se passe dans la cour, ou sur le city stade avec accès par roulement de 10 minutes. Pour les petits et moyens, des jeux sont proposés.
- Questions des parents :
  - Lutte contre le gaspillage :
  - Point souligné lors du dernier conseil d'école « les enfants ont tendance à mettre dans la poubelle de table rapidement leur entrée sans essayer de la manger (ou de la goûter). Pour répondre à ce point qui concerne principalement les petits jusqu'au CE1, depuis, les saladiers/poubelles de table ne sont pas mis tout de suite, incitant les enfants à manger finalement le contenu de leur assiette, et cela limite le gaspillage.
  - Sensibiliser les enfants au gaspillage : par exemple, il n'y a pas de gaspillage de pain dans notre restaurant. Le nombre de tranches servies en début de repas est le même pour chaque enfant, puis celles-ci sont distribuées à la demande.
  - Idées de sensibilisation : afficher le total de nourriture non consommé et donc jeté par jour, le valoriser, à réfléchir mais cela semble compliqué à faire.
  - Pour répondre à certains enfants qui ne mangent pas leur dessert, pourquoi ne pas les laisser emporter le dessert (pomme, gâteau ...) ? Cela a été fait, mais on récupère la pomme à peine croquée et les papiers/emballages dans la cour. Pour l'exemple, on retrouve les papiers et de la nourriture du goûter de l'après-midi dans la cour. Il semble difficile de mettre en place cela, ou alors il faudrait surveiller chaque enfant pour qu'il ne jette pas ou ne laisse pas son reste de nourriture ou d'emballage. La surveillance à ce niveau n'est pas souhaitable, il serait préférable que l'enfant de lui-même prenne conscience de ne pas jeter.
  - Madame RIBOT fera parvenir des idées « anti-gaspillages ».
  - Pour les salades de fruits : expérimenter le passage en ramequins individuels plutôt qu'en petits pots
- Autre question :
  - Un enfant dit qu'il n'a pas assez à manger, qu'un autre mange tout. Cela a été repéré très vite en début d'année scolaire, et fait l'objet d'une attention particulière de la part des personnes dédiées au service. Elles remédient rapidement et systématiquement à ce comportement très ponctuel qui est souvent le fait de garçons. Certains menus peuvent accentuer les choses, telles les pâtes qui ont beaucoup de succès. À noter qu'il y a du « rab » chaque jour, ce qui permet de pallier tant ce problème que de servir les enfants selon leur appétit.

### **3 - Menus et repas (aspects qualitatifs)**

- Le menu de ce jour (lundi 21/11/22), avis d'un enfant : « c'était très bon »
- Avis des enseignants : c'est très bon et copieux
- Présentation des menus de la semaine : un menu unique pour tous chaque jour. Cependant, il est tenu compte des enfants qui sont végétariens ou qui ne mangent pas de viande ou de porc (remplacement par une autre protéine). Trois enfants viennent avec leur repas (allergies).
- Les menus sont faits par demi-trimestre, entre chaque période de petites vacances, proposés par Mohamed et Evelyne (pour le mercredi), validés par un comité (Bernard GRIMAUULT – Mohamed LATIL - Evelyne VARAMBON) pour vérifier la cohérence du contenu des menus.
- Les livraisons des fournisseurs sont faites chaque semaine
- Retour des enfants :
  - Les salades, les pâtes, c'est trop bon, Mohamed cuisine super bien (retour d'un enfant qui n'est pas difficile)

- Un autre s'est régalé, apprécie les découvertes culinaires, c'est copieux.
- Questions des parents :
  - Il faudrait moins de boîtes de conserves ... Nous regardons le menu de la semaine 47 : il y a 6 conserves sur 22 plats (Salsifis, Sauce lasagnes, Compote, Fruits au sirop, Sardines à l'huile, Betteraves), celui de la semaine 48 en comporte 3 (Compote, Salade de fruits, Sauce couscous)
  - Question des concombres et tomates en hiver ? C'est pour avoir le nombre de crudités requis et varier les légumes
  - Idée de servir de la soupe ? Est-ce que les enfants vont en manger ? Cela paraît difficile à gérer, à la fois en termes de service et de vaisselle (bols).
  - Il y a beaucoup trop d'ail dans les plats : il faut diminuer, cela est noté
  - D'où proviennent les produits ?
    - Les produits proviennent pour la plupart de fournisseurs locaux :
    - Boulangerie de Civrieux Augusta : pour le pain
    - L'Instant Primeur - Lipcol (Reyrieux) : fruits et légumes frais en provenance directe du producteur
    - Tradisteam (Reyrieux) : viandes, produits laitiers
    - Volailles Pichat-Chapolard (Reyrieux) : produits frais, fromages, œufs, etc
    - Transgourmet (Saint-Quentin-Fallavier) : frais, surgelés, épicerie, viandes, conserves
    - Producteur local de pommes de terre : M. ODET à Saint-Jean-de-Thurigneux
  - L'approvisionnement en circuit court et le recours à des fournisseurs locaux ne signifient aucunement que les productions soient locales. C'est un point à travailler
  - Remarque d'un enfant : beaucoup d'enfants n'aiment pas les œufs durs servis sur les épinards, cela sera modifié, ils seront servis à part.

#### **4 - Présentation de MAIA**

Christelle SEVE présente l'outil MAIA

MAIA est un outil informatique qui va nous aider dans l'élaboration des menus, des approvisionnements et aussi nous aider à répondre aux exigences de la loi EGALIM (\*). Nous sommes en phase de préparation et de mise en place de l'outil, qui sera opérationnel au 01/01/2023. Il permettra de regrouper toutes les données concernant les menus, les appros, le bio, les allergènes, autres, et de communiquer facilement ces données aux organismes.

(\* ) Loi EGALIM : appelée aussi Loi Agriculture et Alimentation, elle a pour objectif de rééquilibrer les relations commerciales dans le secteur agricole et d'œuvrer pour une alimentation saine et durable. Elle préconise 50% de produits durables (labels sur les produits (Label Rouge par exemple), produits locaux) et 20% d'agriculture biologique. Les pourcentages sont exprimés en prix « hors taxes », un rapport est à communiquer chaque année.

#### **5 - Bilan financier**

Christelle SEVE présente les chiffres du budget Cantine pour l'année 2021-2022

<b>DEPENSES</b>	<b>2021-2022</b>
	<b>Réel</b>
Achats de nourriture	50 997,83 €
Frais de Personnel	73 249,00 €
Energie (Gaz / Electricité)	6 000,00 €
Amortissements / Intérêts	8 000,00 €
Contrôles sanitaires	400,00 €
Entretien des matériels	3 000,00 €
Fournitures diverses	2 600,00 €
Contrôles des installations	2 000,00 €
BL Enfance	1 650,00 €
<b>TOTAL</b>	<b>147 896,83 €</b>

<b>RECETTES</b>	<b>2021-2022</b>
	<b>Réel</b>
<b>BL Enfance</b>	
Repas payés par les familles	89 214,30 €
<b>TOTAL</b>	<b>89 214,30 €</b>

Les dépenses comportent tous les postes de dépenses inhérents au restaurant scolaire, détaillés ci-dessus.

Les recettes sont constituées par le nombre de repas pris par les enfants, multiplié par 4,00 €, prix actuel du repas payé par les familles.

La différence entre dépenses et recettes est largement déficitaire de 58.682,53 €. C'est une charge pour le budget de la commune, c'est un effort important fait par la collectivité, qui est connue et entérinée par le conseil municipal, à caractère hautement social.

Le nombre de repas pris par les enfants pour l'année 2021/2022 est de 21.896.

Le prix de revient complet d'un repas est de 6,34 € (dépenses totales / nombre de repas), pour un prix facturé aux familles de 4.00 €.

Rappel : les 4,00 € comprennent le coût de la nourriture, ainsi que la surveillance pendant la récréation méridienne.

Commentaires / Question :

- Un parent trouve que le prix de 4,00 € est très bien.
- Il est noté que ce prix est très raisonnable, et souvent moins cher que dans les autres communes, sachant que dans les autres communes la surveillance est comptée à part.
- Une question est posée sur le nombre de cantines qui ont un cuisinier qui prépare les repas comme à Civrieux, dans les communes de la CCDSV. Il y en a très peu.
- Ces éléments sont à demander aux autres communes pour connaître notre positionnement.
- Une question est posée par Mohamed LATIL : comment serait pris le fait de mélanger avec la viande animale une légumineuse, les apports protéiniques étant complémentaires ? Le Comité n'y verrait pas d'inconvénients, par exemple sur 2/3 de viande et 1/3 de légumineuse.

## 6 - Questions diverses

- Suite à des échanges avec quelques parents, il semble que 2/3 des parents (soit 67%) soient plutôt satisfaits de la cantine, 15% très satisfaits, 19% moyennement satisfaits.
- Question déjà évoquée au conseil d'école : est-il possible d'envoyer une notification de rappel pour les inscriptions fin août ?
  - Loïc propose d'ouvrir le service BL-enfance bien avant la rentrée pour donner de la lisibilité, peut-être dès le mois de juin, avec un rappel en août + information sur les supports de communication de la mairie comme Panneau Pocket

Les deux enfants présents au comité, Juliana et Axelle, élaborent pendant la réunion, un menu pour une semaine, ainsi qu'une appréciation toute personnelle sur leur composition.

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées	Salade Tomate, Thon maïs	Salade	Brioche au fromage	Pâté en croûte
Poulet / Purée	Steack / Brocolis	Petits Pois Carottes Lardons	Lasagnes aux légumes	Croziflette
Banane / Gâteau Bio	Yaourth aux fruits	Pomme / Comté	Clémentine Salade de fruits	Kiwi / Gâteau LU

Juliana et Axelle sont remerciées par le Comité, agréablement surpris par la proposition.

Ce menu fera l'objet d'un examen, éventuellement d'un rééquilibrage pour respecter l'aspect diététique, mais pourra, d'après Mohamed LATIL, faire l'objet par exemple des menus de la deuxième semaine de rentrée de janvier 2023.

## **PROCHAINE REUNION**

**Lundi 24 avril 2023 – 18h30 – Salle du Conseil**