

## **COMITE DE GESTION CANTINE**

### **Compte rendu de la réunion du 24 avril 2023**

#### **Participants :**

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

**Secrétaire :** GRIMAULT Bernard.

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

1. Approbation du compte rendu de la réunion du Comité du 21 novembre 2023 ;
2. Organisation du temps méridien ;
3. Menus et repas ;
4. Incidence de la hausse des prix sur le coût du repas ;
5. Questions diverses.

---

#### **1 - Approbation du compte rendu de la réunion du Comité du 21 novembre 2023 ;**

À l'unanimité des membres présents.

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

Loïc FREMAUX anime cette partie de la réunion.

##### **Bilan à 6 mois**

L'extension du restaurant a amélioré le bien-être des enfants et du personnel : diminution du niveau sonore, plus d'espace pour la circulation des chariots et des personnes de service, adaptation du mobilier à la taille des enfants, accroissement de l'aire d'occupation pour chacun d'eux... Sur ces points, Madame RIBOT souligne la satisfaction des parents qu'elle a sollicités en vue de la préparation de cette réunion.

Les élèves petits et moyens grands de maternelle demandent plus d'attention. Initialement dans la nouvelle salle, ils occupent maintenant la partie ancienne du restaurant, plus proche des cuisines. En plus du personnel communal, ils sont encadrés par leurs ATSEM.

Les autres enfants mangent dans la nouvelle salle. Ils ont maintenant atteint un niveau de respect des consignes qui permet de leur laisser une part d'autonomie : ils se servent à table, trient les déchets, rangent et pour certains nettoient les tables...

Les CM1 et CM2 entrent en service à 13 h et le quittent, selon leur rapidité à manger, jusqu'à 13 h 45. Les autres enfants commencent à 12 h et sortent entre 12 h 30 et 12 h 45.

C'est plus d'une soixantaine d'enfants de maternelle qui mange à la cantine sur un total d'environ 170 à 180 enfants accueillis quotidiennement.

Cette organisation sera reconduite en septembre.

Le tri des déchets, déjà effectif cette année pour « isoler » les pots en « plastique », sera renforcé en raison de l'obligation de séparer les déchets compostables qui feront l'objet d'une collecte particulière dès janvier 2024.

### **Perspective d'évolution pour la rentrée de septembre 2023**

Pas de modification notable à prévoir.

Nous allons essayer (voir commentaires) de lutter plus efficacement contre le gaspillage alimentaire (évaluations des quantités jetées ; sensibilisation des enfants ; faire en sorte que tous goûtent à tous les plats, ce qui n'est pas toujours évident lorsque les enfants se servent seuls).

## **3 - Menus et repas**

Les menus sont proposés par les deux cuisiniers, pour 7 à 8 semaines, puis amendés et validés par une commission de 3 à 4 personnes. Ils sont consultables en accès libre dans la partie « restauration scolaire » du « Portail Famille » et affichés aux diverses entrées de l'école. Ils ne sont donnés qu'à titre indicatif car certaines contraintes peuvent en modifier inopinément la composition.

La rédaction des menus répond à différentes obligations :

- La loi EGALIM : les repas doivent comporter au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique. Les quotas sont calculés sur le montant hors taxe de l'ensemble des produits utilisés sur l'année.
- Un repas végétarien hebdomadaire.
- Le respect des règles nutritionnelles : part des féculents, des laitages... sur un repas et sur 4 semaines consécutives. Par exemple :

Entrée : crudités ; Plat principal : viande Garniture : légumes ; Fromage ou laitage ; Pâtisserie.	Entrée : féculents ; Plat principal : préparation < 70 % de viande Garniture : légumes ; Laitage ; Fruit.
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Mais, également à des contraintes :

- La disponibilité des produits chez nos fournisseurs ;
- Les prix (hausses conjoncturelles, mais également l'opportunité de promotions...) ;
- Les saisons ;
- La lutte contre le gaspillage (les fruits restants du lundi et du mardi peuvent être servis le mercredi) ;
- Le remplacement d'un cuisinier absent.

Indépendamment du menu végétarien hebdomadaire, les cuisiniers préparent des menus particuliers destinés aux enfants végétariens ou ne mangeant pas de porc. Cependant, ceux-ci doivent être en mesure de se signaler auprès des agents ou des ATSEM, surtout en début d'année ou lors du remplacement d'un personnel absent.

Les enfants ayant un projet d'accueil individualisé (PAI), qui nécessite un menu particulier, apportent leur repas. Ils ont un réfrigérateur dédié et les plats, si besoin, sont réchauffés en cuisine.

Madame RIBOT a fait parvenir à Loïc des fiches pratiques qui permettront aux enfants une participation raisonnée à la limitation du gaspillage et à une alimentation éthique. Les travaux pourraient se poursuivre, avec les enseignants, dans le cadre du Projet d'école.

Il est demandé aux enfants de CM1 et de CM2, encadrés par leurs professeurs, de proposer un menu pour la dernière semaine de juin.

## **4 - Incidence de la hausse des prix sur le coût du repas**

Le prix payé par les familles pour le temps méridien (12 à 14 h 00), comprenant le repas et la garde des enfants, est de 4,00 euros depuis 2018.

Le prix de revient, c'est-à-dire ce que coûte réellement le service à la collectivité est plus élevé : il était de 5 euros en 2018, et sera probablement proche des 6,00 euros pour la rentrée scolaire 2023/2024.

À noter que ce prix de revient ne prend pas en compte les frais d'énergies (eau, gaz, électricité), les produits d'entretien et la maintenance du matériel et des bâtiments.

Cela signifie que la collectivité participe au coût de ce temps méridien pour chaque enfant restant à la cantine :

- 1,00 euros en 2018 (5,00 euros – 4,00 euros) ;
- Probablement de 2,00 euros en septembre 2023 (soit 6,00 euros - 4,00 euros).

Deux raisons sont à l'origine de l'augmentation du prix de revient :

- La hausse importante du prix des aliments depuis 2018, surtout depuis une année ;
- La hausse des salaires et le renforcement des effectifs, notamment pour l'accompagnement des maternelles dont le nombre est croissant.

En conséquence, la participation financière de la commune est de plus en plus importante avec un impact non négligeable sur son budget.

Pour exemple, lorsque la cantine prépare 25.000 repas (chiffre de l'année scolaire 2022/2023), le coût pour la collectivité, s'il était de 25.000 euros en 2018 (1,00 euros de participation de la commune x 25.000 repas), avoisinera les 50.000 euros en septembre 2023 (2,00 euros de participation de la commune x 25.000 repas).

Cette situation sera portée à connaissance du Conseil municipal qui devra statuer sur un tarif du temps méridien pour l'année scolaire 2023/2024.

## 5 - Questions diverses

Par suite du sondage réalisé auprès des parents, 87 familles ont répondu, soit plus de 50 % des familles concernées par la cantine.

Voici le résultat : 47.10% sont très satisfaits (41) – 43.70% plutôt satisfaits (38) – 9.20% moyennement satisfait s(8) – 0% ne sont pas satisfaits (0).

Madame RIBOT a distillé les avis/questions des parents au fur et à mesure de la réunion.

Quelques exemples des commentaires de parents avec les réponses données par le Comité :

- Moyennement satisfaits

Commentaires : *Ma fille me dit qu'elle a très souvent de la salade ... sinon elle ne se plaint pas.*

Réponse du comité : la salade verte est parmi les crudités les mieux appréciées des enfants contrairement à la salade d'endives, de choux, de céleris... Des soupes froides (et également chaudes selon la saison) sont à l'étude en termes de faisabilité (équipement, vaisselle, espace dans les réfrigérateurs...).

- Plutôt satisfaits

Commentaires : *Je pense que dans l'ensemble ça va car nous avons peu de retour de la part de notre enfant sur la cantine. Difficile d'évaluer précisément. Toutefois il a souvent très faim en rentrant après l'école donc je ne sais pas s'il mange beaucoup.*

Réponse du comité : afin d'obtenir des informations sur les habitudes de l'enfant à la cantine, les parents peuvent s'adresser à l'ATSEM de la classe ou bien demander par courriel via le « Portail Familles ».

- Très satisfaits

Commentaires : *Menu varié et équilibré en prenant des produits locaux. Personnel très gentil à l'écoute des petits et des parents au besoin. Génial d'avoir fait une semaine où les enfants ont pu choisir le menu.*

Réponse du comité : merci beaucoup car toute l'équipe fait vraiment son possible pour que le moment du repas soit apprécié par le plus grand nombre.

**PROCHAINE REUNION**

Octobre 2023 – Salle du Conseil