

# Compte Rendu du Comité de Gestion de la Cantine

du 27 juin 2024

**Présents :** Gérard PORRETTI – Christelle SEVE – Régine RIBOT – Loïc FREMAUX – Mohamed LATIL – Evelyne VARAMBON – Françoise BOSC

**Absents excusés :** Bernard GRIMAULT – Michel MULLER

## **Bilan année 2023 – Qualitatif**

Régine RIBOT communique les résultats d'un sondage effectué auprès des parents

- 73 familles ont répondu à la question « Êtes-vous satisfait des services de la cantine ? »
  - Très satisfait : 37,1 %
  - Plutôt satisfait : 53,4 %
  - Moyennement satisfait : 8,22 %
  - Pas satisfait : 1,37 %

Un échange s'établit autour des commentaires formulés par des parents :

- La qualité est au RDV, c'est une remarque générale, et il est fait mention de beaucoup de bienveillance vis-à-vis des enfants de la part du personnel.
  - Néanmoins, des commentaires individuels (parfois contradictoires) ont été formulés sur les menus :
    - Menus un peu déséquilibrés, beaucoup de féculents et pas assez de légumes
    - Menus variés et en majorité cuisinés sur place
    - Menus : besoin d'être plus variés
    - N'a mangé qu'une fois mais était ravi
    - TROP d'oignons, trop de pommes
    - TROP petites quantités car pas assez pour tout le monde
    - On ne peut pas toujours se resservir
    - Pas assez de légumes en plat
    - TROP de bruit
    - Le bol des déchets qui est sur table est jugé trop facile d'accès (incitation à jeter ce qu'on n'aime pas ou qu'on ne veut pas manger) : réflexion à engager pour ce point
    - Assiettes un peu sales parfois
  - En réponse, il est expliqué que chaque menu doit comporter une cuuidité, une crudité, un féculent, un laitage et des protéinés, un fruit, et qu'ils sont composés avec ce principe. Après, il peut y avoir des changements en fonction de problèmes d'approvisionnement ou de choix de dernière minute.
    - Obligation de goûter les plats : le personnel de service ne force pas les enfants, mais demande à chaque fois au minimum de goûter
- En synthèse, moins de points négatifs que les autres années, donc le bilan qualitatif est jugé plutôt positif.
- D'autres points sont abordés qui concernent le temps méridien, hors repas :
  - Des bagarres ont eu lieu en début d'année, qui ont généré des histoires entre les enfantsRéponse : Loïc explique qu'il y en a eu pas mal en début d'année, qu'il est personnellement beaucoup intervenu en début d'années sur les groupes d'enfants qui avaient des comportements et des attitudes trop virulentes, mais quasiment plus maintenant. Les enfants aiment jouer aux jeux de superhéros et

aux gendarmes et aux voleurs. Il précise que le temps méridien hors temps de repas est un temps de défoulement pour les enfants, et il est difficile de leur interdire de jouer aux superhéros ou aux gendarmes et aux voleurs, mais le personnel de surveillance (de 2 à 4 personnes dans la cour selon le nombre d'enfants) est vigilant à cela et intervient s'il constate des situations qui seraient dangereuses pour les enfants, sachant qu'il sait où regarder pour surveiller. Il apprend aux enfants à jouer plus doucement et surtout sans brutalité, en faisant preuve de beaucoup de pédagogie. Il n'y a quasiment plus de bagarres pour « faire mal ».

### **Bilan année 2023 – Quantitatif**

Nb de repas : 25 008

Dépenses d'achats de nourriture : 56 496 € (2,26 € / repas)

Frais de personnel (Cuisine, Service et Surveillance) : 81 756 € (3,27 € / repas)

Dépenses totales : 138 252 € (5,53 € / repas)

Recettes : 96 532 €

Reste à charge pour la commune : 41 720 € (1,67 € / repas)

Il est rappelé que les montants ci-dessus ne prennent pas en compte l'amortissement des bâtiments, le coût des énergies, les frais d'achat et d'entretien des équipements ainsi que les coûts des produits d'entretien.

### **Nouveaux matériels**

Les matériels suivants pour le stockage et la production des repas ont été remplacés en raison de leur vétusté :

- Une chambre froide double (congélateur)
- Deux réfrigérateurs
- Un meuble bas réfrigéré
- Un four à vapeur (sera livré fin juin)

Une étuve pour le maintien des plats chauds a été achetée pour améliorer l'organisation du service, ainsi que deux chariots de service.

Le prochain achat sera le remplacement du lave-vaisselle qui devra être plus en adéquation avec l'activité actuelle de nombre de repas.

### **Tarification année scolaire 2024-2025**

Le repas à 4,50 € en vigueur depuis septembre 2023 est maintenu (pas d'augmentation)

### **Ma Cantine à 1 €**

Suite à une possibilité du gouvernement (non obligatoire), et sur proposition de Loïc FREMAUX soutenue par Bernard GRIMAULT, le principe de la cantine à 1 € a été présenté au Conseil municipal du 4 juin 2024, qui a accepté son principe.

L'objectif est de permettre aux enfants des familles défavorisées de bénéficier d'un repas à 1 € les jours scolaires, moyennant une aide de l'état pour la commune de 3 € par repas + 1 € si la commune applique les mesures de la nouvelle loi EGALIM, ce qui est le cas.

Les bénéficiaires sont les familles dont le Quotient Familial est égal ou inférieur à 600 €.

La grille tarifaire comporte 3 niveaux pour le coût d'un repas :

- Quotient familial supérieur à 600 € : 4,50 € / repas

- Quotient familial entre 500 € et 600 € : 1,00 € / repas
- Quotient familial inférieur à 500 € : 0,75 € / repas

Mise en place : septembre 2024

A noter que les repas du mercredi ne sont pas concernés par cette mesure, n'étant pas dans les mesures gouvernementales.

### **Organisation du temps méridien (autonomie des grands)**

Sur proposition de loïc, et dans le but de renforcer l'autonomie des grands, notamment pour les préparer au self du collège, il sera mis en place à la rentrée de septembre 2024, à partir des classes de CE1, pour le 2<sup>ème</sup> service, une organisation différente de l'actuelle et de celle des classes maternelles et de CP.

Les enfants récupéreront un plateau, leur assiette, couverts et se serviront l'entrée. Le plat principal (chaud) sera ensuite apporté par le personnel de service.

Ils vont trier leurs déchets et vider leur plateau en fin de repas.

Cela permettra de mieux s'adapter aux rythmes des enfants, d'avoir un début de 2<sup>ème</sup> service un peu plus tôt.

Le fonctionnement sera adapté au fur et à mesure de la mise en place de cette organisation.

Une demande est faite pour disposer d'activités pendant le temps méridien : cela est compliqué à mettre en place, notamment avec les organismes qui donnent les aides financières, et qui nécessitent un type d'intervenants qu'il est difficile de trouver dans le temps méridien. Néanmoins, le personnel de service gère quand il le peut des petits groupes d'activités calmes, mais cela dépend des enfants.

### **Menus proposés par les enfants**

Les enfants proposeront une semaine de menu au 1<sup>er</sup> trimestre de l'année scolaire 2024-2025. Ils prépareront cela sur septembre / octobre avec leurs instituteurs, la semaine de repas des enfants pourrait se dérouler avant ou après les vacances d'automne.

### **Questions diverses**

Christelle SEVE rappelle que la commune utilise un outil de gestion, NONA, qui est une aide pour les approvisionnements de la nourriture en termes d'achats, et notamment d'achats de produits durables et de produits BIO. L'outil permet de récupérer les données de ces achats.

Elle donne les résultats pour l'année 2023 :

- Quantité d'achats de produits durables : 30 %, dont 20 % de produits BIO
- Pour comparaison, les données nationales pour 2023 sont de : 23 % de produits durables, dont 10,6 % de produits BIO

Une question est posée sur l'application informatique qui est un peu capricieuse en cas d'annulation

- Réponse : le principe d'annulation va être modifié pour la rentrée prochaine, cela sera mentionné sur le règlement du périscolaire.

### **Fin du compte rendu.**