

Compte-rendu de réunion - Commission temps du midi du mardi 16 octobre 2018

Présents : Jean Luc Coudray (Adjoint enfance jeunesse), Philippe BEUREL(Responsable pôle services à la population), Michèle Lemonnier (ATSEM self 2 et 3), Thierry Bézard (cuisinier municipal), Alain DELLIERE (chef gérant API), Arthur LOETLZ (Adjoint d'animation référent Grands Prés Verts), Alexandra LETORT(Adjointe d'animation référent Prés Verts), Denis KERANGUEVEN et Jérôme LE JOLIFF HOMO (APE Les Prés Verts)

Excusés : Annie LE GUILLOU (conseillère municipale), Fabienne DORE (ATSEM cycle 1), Emilie RICORDEL (ATSEM cycle 1), Muriel OZANN (APEL, école Saint Anne), Janick GOURONNEC (Responsable Halte crèche Brindille)

1) Projet anti gaspillage : perspectives 2018-2019

Le projet anti gaspillage avec l'association UNI CITES est reconduit. 3 volontaires en service civique seront mobilisés dans le cadre d'une nouvelle étude anti gaspillage au restaurant scolaire sur l'année 2018/2019.

Les volontaires en service civique commenceront leur mission anti gaspi le 22 octobre et les premières séances sur les sites le 26 novembre. Le programme se déroulera sur huit mois. Première étape : la journée d'immersion des volontaires, mi-novembre, qui leur permettra de découvrir le site et les équipes, préciser les objectifs et le fonctionnement des ateliers.

Il est prévu une dizaine d'interventions sur chaque site d'ici le mois de juin. Les animations sont reconduites et concerneront toujours uniquement les enfants de l'école élémentaire.

Par rapport à l'étude de l'an passé, il devrait y avoir deux modifications majeures :

- une modification des animations qui seront davantage définies par la municipalité
- le temps de l'étude sera un peu plus long

Un des indicateurs du projet consistera, notamment en début et en fin de programme, à peser les restes correspondant à des menus identiques.

Les animations n'auront pas de caractère obligatoire pour les enfants.

2) Etude des menus des prochaines semaines (du 05 novembre au 30 décembre) :

Avant de passer à l'étude des prochains menus, petit retour sur ce que les enfants ont apprécié ou moins apprécié (avec pour effet un gaspillage plus ou moins réduit) depuis la rentrée de Septembre :

- + : poissons frais, filet de poulet émincé, boulettes de viande, rougailles saucisse, ananas frais, langue de bœuf
- : bœuf dur à couper, porc/courgette

Pour rappel, les recettes du mois sont établies par des chefs cuisiniers et permettent aux enfants de découvrir de nouveaux aliments. Pour la prochaine période, les recettes du mois sont :

- Pour novembre : verrine de potimarron au carambar.
- Pour décembre : le Pad Thai au Tofu.

Les recettes du mois seront communiquées par la mairie à l'APE et nous pourrons les mettre en ligne sur le site internet de l'APE. Ces recettes sont affichées à l'intérieur des salles de restauration et sont consultables par les élèves.

Pour rappel, les produits "BIO" correspondent à 20% du coût des repas établis sur une semaine. Les produits locaux sont privilégiés. Le pourcentage du "bio" est souvent dépassé par certains produits récurrents comme le lait, les yaourts et fromages blancs, certains fruits, légumes secs (boulgour, riz... qui ne sont pas détaillés dans les menus.

Pour information, il y a en moyenne 670 repas chaque jour les lundi, mardi, jeudi et vendredi et 120 repas les mercredis.

Quelques modifications sont effectuées sur les menus prévus entre le 5 novembre et le 30 décembre.

Le centre aéré sera fermé les 24 et 31 décembre, il n'y aura donc pas de repas ces jours-là.

A noter que **le repas de Noël aura lieu le mardi 18 décembre.**

3) Questions diverses - Questions de parents (via l'adresse mail de l'APE et donc repris par les représentants de l'APE) :

Mes enfants Ce1 près verts et Ce2 grands près verts aimeraient bien que les entrées ne soient pas assaisonnées de sauce vinaigrette. Pensez-vous qu'il soit envisageable de demander cela en cuisine ? Mes enfants ne prennent régulièrement pas d'entrée de ce fait.

Réponse : Il y a souvent en principe une entrée alternative qui n'est pas assaisonnée. Pour les entrées déjà assaisonnées, l'assaisonnement est léger.

Si les entrées ne sont pas assaisonnées à l'avance, beaucoup d'enfants vont le demander, or les ATSEM n'ont pas matériellement le temps de pouvoir le faire.

Est-il possible d'insister également sur le lavage de Mains avant le repas ? Les enfants grandissent mais oublient parfois...

Réponse : le lavage des mains est automatique pour les enfants qui sont à l'école des petits Prés Verts. Le référent des Grands Prés Verts, Arthur LOELTZ, va réinsister aux grands Prés Verts.

Je trouve le prix des repas de cantine très élevé (tout comme le tarif du goûter). La mairie pourrait-elle indiquer la répartition statistique par tranche de quotient familial. Car si je comprends bien c'est ici un principe de solidarité que je trouve très bien si et seulement si il y a autant de famille avec un QF supérieur à 1811 que de famille avec un QF inférieur à 624. En général les prix des repas dans les communes sont entre 5 et 6 € et les mairies subventionnent aux alentours de 2 € ce qui ramène le repas à environ 3,50 €. Donc selon cette logique toutes les familles qui paient plus doivent équilibrer

celle qui paient moins... Par rapport au coût réel du repas, une famille avec un QF de 1429 n'a que 72 cts d'aide de la mairie, avec un QF de 1700 c'est 44 cts et avec un QF de 1820 ce n'est plus que 12 cts alors que ces familles paient toutes des impôts sur la commune

Réponse : la politique tarifaire de la commune en matière de restauration scolaire est basée sur 9 tranches (les 9 tranches de QF vont de 523 à > 1828). Ces éléments sont rappelés dans une **délibération du conseil municipal du 14 décembre 2017** (qui peut être téléchargée librement sur le site de la mairie - rubrique vie municipale - conseil municipal). 40% des familles seraient en tarif 9 (tranche de QF maximale).

Le coût de revient de chaque repas était de 5,59 euros en 2016. Aucune famille ne paie donc l'intégralité du coût de revient. Sur le coût de revient global du restaurant scolaire, l'ensemble des parents en paie 68%. La participation de la mairie est donc de 32% soit environ 170 000 euros.

La commune a fait le choix, sur les tranches les plus basses, de permettre aux enfants des familles les moins favorisées de disposer d'un repas décent (qui peut être le seul de la journée pour certains enfants).

Les enfants servis en dernier ont-ils un choix très restreint ?

Réponse : Il y a des rotations (par niveau) de classe toutes les semaines pour éviter que ce soit toujours les mêmes qui en pâtissent. Par ailleurs, s'il y a parfois un choix plus restreint (variable selon les menus proposés), c'est aussi pour éviter le gaspillage.

Pourquoi n'y a-t-il pas entrée/plat/fromage et dessert à chaque repas ?

Réponse : L'équilibre des repas est calculé sur la semaine, et validé par une diététicienne. Dans les cas passés où entrée/plat/fromage et dessert ont pu être proposés, un gaspillage important a été constaté.

Les parents paient parfois pour que les enfants mangent un bout de pain; le prix du goûter paraît cher (81 centimes) ?

Réponse : Les goûters ne se résument jamais à un bout de pain et comprennent des denrées différentes selon le jour de la semaine (pain + barre de chocolat ou madeleines + produits laitiers + fruits/compote + eau)

Le prix du goûter devrait être revu plutôt à la baisse d'ici quelques mois (étude en cours par la Mairie).

Quid de l'organisation dans l'effectif du personnel de cantine ? Va-t-il y avoir des suppressions de postes d'ici la fin de l'année ?

Réponse : Les élus portent une grande attention à l'encadrement et au service public de restauration municipale en particulier. Une nouvelle organisation est en cours de mise en place et a permis de ne pas renouveler l'agent qui était en fin de contrat (CAE) fin août. Les prochains départs seront remplacés.

La prochaine commission est fixée au mardi 4 décembre 2018 à 18h00.