

COMMISSION RESTAURATION



Séance du 24 Juin 2021

Présents COTTIER Laurence, MASSEI Muriel, CASES Sophie, CRAMPON Brigitte (DDEN), OUVRARD Françoise, BARLIER Thierry, NAUDIN Karine, LAZEYRAS Estelle, BONNET Hervé, GAUTIER Adeline, CHARRIER Frédéric, LE NOC Coralie (enseignante Jules Ferry), LAMY Séverine (enseignante Bellefois).

Excusés SAINT-PÉ Séverine, MEKILA Adeline, DEMEOCQ Karine, WOLFF Nicolas, CHABRIER Lydie.

POINTS A L'ORDRE DU JOUR

▲ Approbation compte rendu commission restauration du 10 décembre 2020

Mme COTTIER a ouvert la séance et a mis au vote le compte rendu de la commission restauration du 10 décembre 2020. Aucune remarque n'a été soulevée, celui-ci a été approuvé à l'unanimité.

▲ Règlement intérieur du restaurant scolaire et de la pause méridienne pour 2021-2022

Mme Cottier a expliqué que chaque année, le service des Affaires Scolaires et Périscolaires de la Mairie de Neuville de Poitou remet à jour ce règlement.

Ce règlement n'a pas été modifié, il a été proposé une reconduction à l'identique.

Une remarque a été formulée concernant le paragraphe « la charte du restaurant scolaire et du temps d'interclasse ».

En effet, il est noté que la charte est consultable sur le site internet de la commune.

D'avis général, il est souhaitable que cette charte soit distribuée à la rentrée de septembre pour les élèves d'élémentaires afin que chaque élève en prenne connaissance.

Le règlement intérieur pourrait lui être distribué également en début d'année mais en limitant les impressions à un exemplaire par famille.

La remarque est prise en compte et sera donc appliquée dès la rentrée de septembre 2021.

La demande est faite de modifier la charte, ce qui fera l'objet de la prochaine commission du 8 juin 2021. Il est demandé de remettre la mention de la signature des parents et de l'élève en bas de la charte sous forme de bon détachable qui sera à retourner.

Pour plus de simplicité Mme Le Noc et Mme Ouvrard proposent que chaque enseignant récupère et contrôle le retour de ces bons.

Autre modification demandée : mettre le numéro de téléphone de la Garderie de Bellefois et indiquer que la charte concerne uniquement la garderie de Bellefois, la garderie de la Souris Verte étant gérée par une association.

M. Bonnet, représentant pour l'AIPEN, a expliqué que certaine famille séparée souhaitait pouvoir disposer de 2 factures distinctes afin d'effectuer chacun leur paiement séparé. Il a précisé que c'était le cas pour la facturation de la garderie de la Souris Verte.

Mme Cottier a expliqué que la comptabilité publique et la Trésorerie demande à ce qu'un responsable payeur soit identifié, ce qui suppose que la facture ne peut pas être divisée en 2.

En revanche, Mme Lazeyras a proposé que sur simple demande des familles, une même facture pouvait être éditée en double pour que chaque parent puisse régler leur « part » distincte.

▲ Charte du restaurant scolaire et de la Pause Méridienne pour 2021-2022

La révision de la charte du restaurant scolaire et de la pause méridienne pour 2021-2022 a été reporté au jeudi 8 juillet 2021 pour permettre à chaque intervenant de la commission de pouvoir y réfléchir en amont.

▲ Tarifs cantine et garderie pour la garderie de Bellefois, pour l'année scolaire 2021-2022

➤ Tarifs cantine :

La dernière augmentation des tarifs de cantine date du 03 mai 2018.

Le Conseil Municipal réuni le 26 juin 2020, a reconduit lesdits tarifs, à compter de l'année scolaire 2020-2021, par délibération n° IV-1.

En conséquence, les tarifs restent les suivants :

- ✓ Pour les enfants des ex communes du SIVOS (Neuville et Yversay) :
Maternelle 2,80 €/repas
Elémentaire 3,20 €/repas
- ✓ Pour les enfants des autres communes hors Neuville et Yversay :
Maternelle et/ou Primaire 4,20 €/repas

➤ Tarifs garderie pour la garderie de Bellefois :

Comme pour les tarifs de cantine, la dernière augmentation date du 03 mai 2018.

Le Conseil Municipal réuni le 26 juin 2020, a reconduit lesdits tarifs, à compter de l'année scolaire 2020-2021, par délibération n° IV-2.

En conséquence, les tarifs restent les suivants :

GARDERIE	EX communes du SIVOS (Neuville et Yversay)		Autres communes HORS Neuville et Yversay	
	Matin	Soir (avec goûter)	Matin	Soir (avec goûter)
0 à 700	1,70 €	2,50 €	2,50 €	3,00 €
700 et +	2,00 €	2,80 €	2,80 €	3,30 €

Il est à noter que les tarifs de restauration scolaire et de garderie pour la garderie de Bellefois devraient être réévalués pour la rentrée de septembre 2022.

Il est précisé également que les tarifs adultes et agents restent inchangés.

▀ Questions diverses

M. Bonnet, pour l'AIPEN, a fait part de questions ou remarques provenant de quelques parents :

- **Prix des repas revenant à presque 10 € à la collectivité** : certains parents estiment que la qualité des plats servis ne reflète pas le prix de revient.
Mme Cottier a expliqué que le prix de revient pour la collectivité intègre tous les frais annexes aux matières premières (frais de personnel, eau, électricité, gaz, entretien du matériel, ...).
Mme Cottier a également informé que les achats se font de plus en plus en circuit court via notamment la plateforme Agrilocal développée par le Département de la Vienne.

Bien que le coût du repas ait évolué, il n'y a eu aucune répercussion sur le prix payé par les parents depuis 3 ans.
- **Problème de quantité servie** : Mme Cottier a indiqué qu'une famille avait fait part de ce problème via un courrier adressé à la Mairie et une réponse lui avait été apportée.
En effet, les élèves de maternelle et les élèves d'élémentaires n'ont pas les mêmes quantités servies pour plusieurs raisons.
D'une part, le plan alimentaire établi par une diététicienne tient compte de l'âge.
D'autre part, la restauration collective est soumise à des règles strictes et notamment aux recommandations du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).
Il est important de préciser que les recommandations du GEMRCN découlent des grands principes nutritionnels dictés par le Programme National Nutrition Santé comme notamment la lutte contre le surpoids et l'obésité, et les besoins alimentaires des convives en limitant les excès.
- **Problème de température dans la salle de restauration (un enfant a froid)** : Mme Cottier a indiqué que les locaux étaient en permanence aérés en cette période de crise sanitaire, peut-être qu'en période d'hiver, les enfants ont pu ressentir un peu de fraîcheur.

M. Charrier, pour l'APE de Bellefois, a également fait part de quelques remarques de parents :

- **Les parents indiquent qu'ils ne savent pas si l'enfant mange bien à la cantine ou non** : Mme Cottier précise qu'il est difficile de pouvoir informer chaque famille compte tenu du nombre de rationnaire. En revanche, si des familles souhaitent avoir des informations, ils peuvent se rapprocher directement des agents afin d'échanger avec eux. Dans le cas de problèmes alimentaires particuliers hors PAI, les parents concernés peuvent se rapprocher des services.
- **Les parents sont satisfaits de la gestion des PAI (Projet d'Accueil Individualisé)** et considèrent que cela est plutôt bien géré.
- **Problème du bruit avec des services déséquilibrés** : 4 classes déjeunent au premier service et 2 seulement au deuxième.
Ce problème a été évoqué à plusieurs reprises car le premier service comprend les 2 classes de maternelles (pour la sieste des PS et MS et les TAP des GS et des classes de élémentaires) et 4 agents interviennent pour le service.

Au deuxième service, un agent est détaché pour aider au couchage des maternelles, ce qui porte à 3 le nombre d'agents dédiés au service pour 2 classes.

M. Bonnet a souhaité savoir si la venue de la diététicienne stagiaire (comme évoqué lors de la commission de décembre 2020) s'était bien déroulée ?

Le chef de cuisine a indiqué que cette stagiaire était en première année d'études de diététique et conformément à ce qu'elle apprend, le plan alimentaire en vigueur dans notre cuisine centrale est conforme aux attentes des organismes de santé publique. Il a précisé que cette étudiante a également participé à l'élaboration d'une période de menus.

Les membres de la commission présents demandent qu'en début d'année, une information soit faite sur les fournisseurs locaux retenus pour les plats cuisinés par la cuisine centrale.

Une réflexion va être menée au sein du service affaires scolaires afin de proposer un menu lisible et reprenant ces informations.

M. Bonnet a demandé s'il était envisageable d'intégrer un ou plusieurs élèves lors de l'élaboration des menus, mais une question se pose sur la mise en œuvre de cette action.

Mme Ouvrard a proposé que lorsque les élèves travailleraient sur l'alimentation, une réflexion puisse être menée au sein des classes pour proposer, sous forme de jeu concours par exemple, un ou deux menus équilibrés.

Ces menus seraient transmis au chef de cuisine qui déciderait en fonction de la faisabilité, du « meilleur » menu, pour ainsi le réaliser et le servir à l'ensemble des demi-pensionnaires.