

Comité consultatif Restauration scolaire

22 mai 2023 à 18 h dans la salle périscolaire de l'école élémentaire Dolto

Etaient présents :

Elus : Christine Tazé, Irina Royer, Roland Donat, Jean-Yves Fouqueray, Françoise Mercier.

Enseignants : Carla Huerman (Dolto), Catherine Gourvil (Guyomard).

Parents : Juliette Nicoletti (Dolto), Karine Hanquet (Aveline), Anne-Laure Kerviche (Ste-Anne).

Service scolaire : Nicolas Richard, Nicolas Scourzic, Olivier Caradec.

Cuisine centrale : Romain Jouannic

Se sont excusés : Tiffen Le Ray (parent Ste-Anne), Coralie Hecquet (parent Dolto), François Collineaux (Parent Dolto), Camille Fossati (parent Guyomard), Delphine Bardeau (service scolaire), Anne Bellego (service scolaire), les enseignantes de l'école Aveline.

En introduction, Christine Tazé, adjointe à la vie scolaire, installe la mise en place de cette première rencontre du comité consultatif autour de la restauration scolaire.

Elle excuse l'absence des membres du conseil municipal des enfants qui ont terminé leur mandat. Les prochains élus seront invités à participer à la prochaine réunion.

Irina Royer, conseillère municipale chargée de la mobilisation citoyenne, invite les membres présents à faire connaissance.

Mme Tazé demande aux personnes présentes de faire part de leurs attentes et des questions qu'elles souhaitent aborder.

Les réponses sont les suivantes :

- Comment fonctionne le service de la restauration scolaire ? Qui cuisine ? qui encadre les enfants ? comment se déroule le temps du repas ?
- Existe-t-il une éducation au goût, au repas ? l'éducation à la santé ? quelle pédagogie ?
- Les enfants ont-ils conscience de l'importance du repas ? et du moment qu'il vit durant ce temps à la restauration ?
- Qui élabore les menus et comment ?
- Quel est le travail de la diététicienne ?
- Peut-on participer aux choix des repas ?
- Comment recueillir les avis des parents et des enfants sur ce temps de repas ?
- L'organisation est-elle identique sur les 3 sites de restauration scolaire ?
- Quelle est l'organisation qui entoure ce moment du repas (les activités périscolaires) ?
- Quelle est la provenance des aliments servis aux enfants ?
- Quel est le plan alimentaire des repas : recherche de l'équilibre alimentaire, de la diversité dans les menus, le retour des enfants.

- Le temps de manger est-il suffisant pour les enfants et ce temps se déroule-t-il dans de bonnes conditions ? (ambiances)
- Quelle est la part de l'alimentation biologique et issue du circuit court dans les repas des enfants ?
- Quelle est l'intérêt du repas végétarien ? faut-il un second repas végétarien par semaine ?
- Qu'est-il fait des repas non mangés ? Quelle est la part du gaspillage alimentaire ?
- Quel est le prix de revient d'un repas ?

Réponses aux premières questions.

- Les repas sont intégralement cuisinés au sein de la cuisine centrale de Theix-Noyal dans le cadre d'une entente entre les communes de Séné, Theix-Noyal, la Trinité-Surzur et à destination des crèches, restaurants scolaires, accueils de loisirs pour Séné.

Les menus sont élaborés par la diététicienne et validés par l'équipe de la cuisine centrale en conformité avec le plan alimentaire validé par les communes de l'entente. Ce plan alimentaire est consultable sur le site internet de la commune. Il est également pris en compte les retours des sites de restauration sur les repas précédents.

- Les repas proposés intègrent des composantes issues de l'agriculture biologique et des denrées dites de qualité (labélisées) dans le cadre de la loi Egalim. La loi prévoit 50 % de produits de qualité dont 20 % de bio.

En raison de la crise alimentaire liée à la grippe aviaire, et à la situation économique et inflationniste, les objectifs ne sont pas encore atteints.

- Sur les 4 repas servis dans la semaine, les menus intègrent un repas végétarien, exigé par la loi Egalim, qui permet de limiter l'apport carné (et par conséquent, l'impact carbone) et réintroduire progressivement des légumineuses.

Une réflexion est en cours au sein de l'entente sur l'introduction d'un second repas végétarien avec des protéines qui profitent à la croissance des enfants. Dans les repas végétariens, il y a des légumes secs, des féculents, des produits laitiers, des œufs, des céréales, des légumes.

Les équipes de cuisiniers ont été formés à ces productions culinaires spécifiques dont la cuisson et le maintien en température sont parfois plus compliqués.

Un travail est mené avec l'Agglomération et la chambre d'agriculture pour impliquer davantage les producteurs locaux, simplifier les marchés publics, créer une légumerie pouvant servir à plusieurs collectivités.

- Les repas sont passés de 5 composantes à 4 composantes et sont mieux consommés par les enfants. Ils génèrent nettement moins de gaspillage alimentaire.

Les équipes de restauration travaillent depuis 2015 sur la thématique du gaspillage alimentaire. Des sensibilisations ont été effectuées avec des pesées. Des anticipations sont effectuées lors des envois des commandes en prenant en compte les réservations sur le portail familles, la connaissance du goût des enfants sur le menu servi.

Le pain est limité en fonction de la nature du repas, les excédents du pain sont proposés au goûter de la garderie et le restant est donné à un ESAT pour de la fabrication de farine animale.

Les fruits sont également remis à la garderie et à l'accueil de loisirs.

Un composteur a été mis en place au sein de la cuisine centrale. Une réflexion est en cours pour réaliser du compost avec les sites de restauration.

D'autres mesures existent pour lutter contre le gaspillage alimentaire comme la pénalité de 1 € sur les repas non réservés et la facturation du repas en cas d'absence non justifié et qui n'a pas été annulé en amont.

La commune ne peut donner gratuitement à la population les denrées non consommées à la cantine sauf dans le cadre de l'aide alimentaire auprès d'une association habilitée.

Mais cela suppose que la commune ou la cuisine centrale respecte la réglementation sur ce sujet comme : s'assurer de la qualité du repas donné, s'assurer des procédures de suivi et du contrôle de la qualité pour des raisons de sécurité alimentaire.

- La cuisine centrale prend en compte les allergies alimentaires. Les intolérances sont prises en compte avec les allergies uniquement dans le cadre d'un PAI (protocole d'accueil individualisé) mis en place avec la médecine scolaire, la direction de l'école et la mairie.

En fonction de l'allergie (notamment les allergies aux allergènes majeurs), il pourra être demandé aux parents de fournir un panier repas (tarification à 50 %).

- Le prix du repas facturé aux familles dépend de la tranche du barème au quotient familial. Il est important de rappeler que les tarifs mis en œuvre concernant la pause méridienne dans sa globalité soit près de deux heures.

Les familles ne paient jamais la totalité de la pause méridienne puisque le coût réel par enfant de ce temps est de 13,40 € pour 2022 :

- La production du repas par la cuisine centrale (cuisiniers, denrées, matériels et fonctionnement des locaux, livraison) : 35 %
- L'accompagnement et l'encadrement assuré par le personnel périscolaire : 57 %
- Les frais de fonctionnement des sites de restauration et l'entretien des locaux : 8 %

Le détail du coût du repas est indiqué dans l'annexe de ce compte-rendu.

Le prix plancher correspond à 1 € (tranche A) pour la tarification sociale et le prix maximal payé par les familles pour un enfant est actuellement de 5,22 € (tranche F du barème).

Les familles participent donc à hauteur de 7 % (tranche A) à 39 % (tranche F).

Mise en place d'une nouvelle tarification de la restauration scolaire

Le tarif est actuellement basé sur le quotient familial calculé par la Caisse d'allocations familiales en fonction des revenus et du nombre de personnes dans le foyer.

Pour la rentrée de septembre 2023, la municipalité souhaite mettre en place une tarification avec le système du taux d'effort actuellement appliqué au sein des crèches.

Ce nouveau système permet une tarification personnalisée en étant ajusté aux revenus de la famille (par son quotient familial) et non plus en fonction de tranches de tarification.

La présentation de cette réflexion est jointe en annexe à ce compte-rendu.

Suite aux échanges, le comité consultatif émet un avis favorable à cette mise en place de la tarification au taux d'effort.

Ce projet sera soumis à la commission municipale « éducation et solidarité » le 7 juin prochain puis au conseil municipal du 27 juin.

Il est demandé aux parents d'être vecteurs de communication pour ce changement en complément de la campagne de communication prévue par la ville : article de presse, article dans la revue municipale, distribution d'un flyer aux familles via le portail familles, ... ce sujet sera également abordé dans les derniers conseils d'école.

Mme Christine Tazé clôt à la réunion à 19 h 45 et propose aux membres de venir visiter la cuisine centrale (en complément de la vidéo projeté lors du comité et disponible sur le site internet de la ville), de participer au repas de la rentrée scolaire du 4 septembre prochain.

Le prochain comité consultatif se déroulera en octobre 2023.

L'adjointe au maire chargée de la petite enfance, enfance, jeunesse et vie scolaire,

Christine Tazé