

Comité consultatif Restauration scolaire #2

Mercredi 19 mars 2025 dans la salle du conseil municipal

Etaient présents :

Elus (3) : Christine Tazé (adjointe), Jean-Yves Fouqueray (conseiller), Anthony Morel (conseiller).

Enseignants (3) : Ludivine Le Trionnaire (directrice école Ste Annee), Annaig Magré (directrice école Guyomard), Christine Riebel (enseignante maternelle école Dolto).

Parents (5) : Karine Hanquet (Aveline), Marie Jacquart (Dolto), Vanessa Blondel (Ste-Anne), Véronique Le Pallec (Ste-Anne), Naima Sadi (Guyomard).

Enfants (7) : Leit Fiol (Aveline), Thomas Jacquart (Dolto), Nour Mahamat (Guyomard), Amar Aris Abbache (Guyomard), Iroise Robino (Ste Anne), Ema Willaume (Dolto), Anaëlle Wasier (Ste Anne).

Service scolaire (4) : Nicolas Richard (directeur vie scolaire), Nicolas Scourzic (responsable de sites Dolto et Guyomard), Anne Bellego (responsable de site Aveline), Coralie Buchard (référente enfance – service enfance jeunesse).

1- Rappel fonctionnement de l'entente

Dans le cadre d'un objectif d'amélioration de la qualité de sa restauration collective, la commune de Séné a sollicité en 2014 la commune de Theix-Noyalo, afin de mutualiser sa cuisine centrale pour la production de repas, la capacité de production de cet équipement étant sous-utilisée.

Ce partenariat sous la forme juridique d'une « entente » a offert la possibilité de passer de la liaison froide à la liaison chaude. La commune de Séné a recruté un cuisinier et un aide cuisinier mis à disposition de la cuisine centrale, a acquis un camion de livraison et du matériel de cuisine.

Cette collaboration a vu jour en septembre 2015 au sein des sites scolaires, des crèches et accueils de loisirs de Séné. En 2024, près de 280 000 repas ont été produits dont 63 % pour la commune de Séné, 30 % pour Séné, 7 % pour la Trinité-Surzur.

Theix-Noyalo

Sont livrés pour Séné : crèches, restaurants scolaires et accueil de loisirs.

Les objectifs communs des 3 collectivités pour une alimentation saine, ludique, éducative et responsable, sont de :

- **assurer** un service de restauration de qualité pour tous les usagers,
- **poursuivre** le développement de la démarche déjà engagée en matière d'achats responsables tels que l'approvisionnement en denrées issues de l'agriculture biologique et du commerce équitable ainsi que la valorisation des circuits courts et des produits locaux,
- **participer** à l'éducation au goût et à l'éducation nutritionnelle dans un objectif de santé publique en respectant l'équilibre alimentaire et en intégrant les recommandations du GRCN (groupe restauration collective et nutrition) et du PNNS (plan national nutrition santé) suite à la promulgation de la loi EGALIM,

- **assurer** une maîtrise des coûts sur la durée, notamment à travers une prise en charge par les trois collectivités du coût d'amortissement du matériel et des bâtiments existants, renforcée par une économie d'échelle liée à l'augmentation du nombre de repas produits,
- **partager** et **enrichir** leur savoir-faire, leur expertise et les compétences métiers de leurs agents, déjà acquises notamment en matière de changements nutritionnels, de veille réglementaire et d'adaptation aux nouveautés technologiques,
- **favoriser** la formation continue des agents territoriaux pour répondre aux évolutions sociétales.

2- Le plan alimentaire

Le plan alimentaire de la cuisine est établi sur 4 semaines à partir des recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire établi par le Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN). Ce document de présentation est disponible sur le site de la commune. Il a été élaboré par les 3 communes avec une diététicienne et le GAB 56 en 2019. Des évolutions ont été apportées depuis.

Les parents demandent un meilleur engagement en faveur du bio. Des éléments de réponse sont disponibles sur le site de la ville www.sene.bzh, dans la page de la restauration scolaire.

Extraits :

La restauration s'est engagée dans le cadre de la loi Egalim en 2022 pour proposer un objectif de **50% de produits locaux** ou sous signes d'origine et de qualité dont 20 % produits bio :

- Poulet, l'échine de porc, les chipolatas françaises Label Rouge
- Bœuf bio français
- Fromage d'appellation d'origine protégée (AOP) à la découpe
- Fromage Blanc Fermier bio
- Yaourts Fermiers bio
- Les compotes bio
- Lait 100% bio
- Desserts : Un objectif de desserts 100% bio à terme

Les parents demandent davantage de plats végétariens. Actuellement, un repas végétarien est prévu par semaine. Il est rappelé que pour le menu 2, il est proposé un plat végétarien en alternative (depuis janvier 2022).

Les élus expliquent que les trois collectivités se sont rendues à Bruz pour s'inspirer des méthodes en matière d'approvisionnement bio.

Il est aussi indiqué que des rencontres ont eu lieu au niveau communautaire et avec la chambre d'agriculture sur le sujet d'une légumerie permettant de l'achat local ainsi que de la préparation, découpe mais ce sujet est complexe compte tenu de la nécessité d'avoir un volume important de commandes pour faire fonctionner cette structure.

Les trois collectivités travaillent aussi avec d'autres communes sur les marchés publics pour une meilleure prise en compte du critère local et de l'approvisionnement en produits bio.

Un rapprochement avec les agriculteurs locaux a été effectué pour travailler notamment sur la saisonnalité des produits mais des freins subsistent.

Un parent demande s'il est possible de mettre en place un petit déjeuner en faveur de certains enfants. Les représentants de l'éducation nationale expliquent que la collation scolaire n'existe plus car elle n'était plus justifiée et avait un impact plutôt négatif sur la prise du repas du midi.

Le dernier service de repas du midi sur le site Guyomard est tardif, les enfants mangent à 13 h. Aussi, un roulement a été mis en place pour éviter que le même groupe mange à chaque fois à la fin.

3- L'application de la loi Egalim

La situation à la fin de l'année 2024 est la suivante :

- ✓ 19 % de produits bio sur un objectif de 20 %
- ✓ 37 % de produits de qualité sur un objectif de 50 %

(Des retards ont été pris sur ces objectifs en raison de la forte inflation durant les années précédentes sur certains produits de qualité).

Afin de se rapprocher, voire d'atteindre l'objectif de 50 %, les 3 collectivités ont décidé d'investir en 2025 davantage dans le bio. Il est prévu une augmentation des achats bio dans les denrées alimentaires pour correspondre à 20 centimes supplémentaires par repas. Cela devrait représenter de nouvelles dépenses d'environ 16 000 € pour la commune de Séné.

Il est aussi prévu au cours de l'année, un renouvellement progressif de la vaisselle pour remplacer celles en plastique comme certains verres et pichets.

4- Le coût d'un repas à Séné

Le coût d'un repas en 2024 représente 12,34 €. Il se décompose ainsi :

- 6,22 € pour le personnel de cuisine, de service et d'entretien des trois restaurants scolaires
- 1,97 € pour les denrées alimentaires
- 1,63 € pour le fonctionnement de la cuisine centrale (personnels, fluides)
- 1,44 € pour le matériel de production de la cuisine centrale (amortissement)
- 0,90 € pour le fonctionnement des restaurants scolaires de la commune
- 0,49 € pour la livraison des repas

Concernant la tarification des repas aux familles :

La commune a mis en place une tarification sociale à 1 € par repas par la signature d'une convention avec l'Etat destiné aux familles ayant un quotient familial inférieur à 600 €. Ce tarif correspond au tarif minimum dit « plancher ».

Une tarification au taux d'effort a été mise en place ce qui permet une tarification individualisée pour la famille.

Le tarif plafond pour l'année scolaire en cours est de 6,51 € ce qui représente près de 53 % du coût du repas.

Le budget de la restauration scolaire est important, il représente près de 820 000 € par an dont 550 000 € de reste à charge pour la collectivité après déduction des recettes des familles et des aides de l'Etat pour la tarification sociale.

4. La fréquentation des cantines

Entre 2015 et 2024, la fréquentation des restaurants scolaires a diminué de 12 % liée aux nouvelles organisations familiales et aux effectifs scolaires selon les années.

Pour l'année scolaire en cours, la fréquentation reste toutefois importante puisqu'environ 9 enfants sur 10 déjeunent à la restauration scolaire.

5. Expérimentation petit self

Depuis la rentrée de septembre 2024, la commune a rencontré des restaurants scolaires du Finistère et du Morbihan pour passer du service à table au fonctionnement en self.

Les objectifs de l'été ont été de :

- Apporter davantage d'autonomie à l'enfant,
- Rendre l'enfant responsable de la gestion de son repas,
- Améliorer les conditions environnementales du repas,
- Améliorer les conditions de travail pour le personnel,
- Lutter davantage contre le gaspillage alimentaire.

Après 4 mois d'expérimentation commencée en novembre, les observations ont été les suivantes :

- Une amélioration phonique,
- Une meilleure autonomie de l'enfant,
- Une baisse du gaspillage,
- Une installation et un nettoyage facilités pour les agents
- Un nouveau rôle des agents centré majoritairement sur l'accompagnement de l'enfant pendant le repas

Actuellement le self est prévu pour les enfants d'âge élémentaire. Les GS pourront passer au self après les vacances de pâques.

Pour les maternelles, il a été proposé de passer du service à l'assiette au plateau-repas. Globalement, les ATSEM et les agents de service auprès des maternelles ont jugé l'expérience positive. Les avantages des plateaux permettant :

- une plus grande disponibilité des adultes pour les enfants. Les professionnelles assurent davantage leur fonction « contenante » auprès du groupe. Les échanges sont plus nombreux et l'ambiance plus sereine.
- Une liberté pour l'enfant de manger les plats dans l'ordre qui lui plaît. Cette notion de plaisir est en effet primordiale. Elle permet à l'enfant de laisser libre cours à sa curiosité naturelle malgré la période de néophobie qui touche le petit enfant dès deux ans. Ce dernier sera plus enclin à goûter de tout.

Sur ce point, il est toutefois exprimé des réticences de la part de parents. Le personnel de service a aussi constaté que beaucoup d'enfants commençait par le dessert et afin d'éviter que l'enfant ne mange que cela, seule une partie du dessert est servie au début du repas.

- le plateau repas permet une présentation agréable et jolie des plats selon les menus préparés par les équipes de la cuisine centrale.
- Et surtout l'attente entre les plats à l'assiette est bien moindre avec le système des plateaux repas. La gestion du temps du midi est totalement différente, puisqu'un des intérêts de ce système est de laisser les enfants gérer la durée de leur repas.

Il est indiqué que les agents de service ont pour mission d'accompagner les enfants et de les inciter à tout goûter. Les enfants ont aussi la possibilité de redemander de la nourriture supplémentaire

6- Les animations

Des repas thématiques sont proposés durant l'année comme celui du téléthon, de Noël, la semaine du goût, le pique-nique de fin d'année, ...

Le conseil municipal des enfants a été chargé d'élaborer une semaine de repas en tenant compte du plan alimentaire. Ces menus seront servis en juin prochain.

7- Demandes diverses

Les parents font part de la qualité des plats végétariens et demandent les recettes pour pouvoir les réaliser à la maison. Il est répondu qu'il sera possible de récupérer des recettes sur le site internet de la Ville.

Il est rappelé que les parents ont la possibilité de venir manger gratuitement à la restauration scolaire pour découvrir les établissements. Il suffit de s'inscrire une semaine avant auprès du service scolaire en mairie (portailfamille@sene.bzh).

Le projet de visite de la cuisine centrale est également évoqué au cours du mois de juin.

8- Visite du restaurant scolaire Dolto

Les membres de la commission se sont rendus ensuite sur le site scolaire de la restauration Dolto où déjeunent les enfants de l'école Dolto et de l'école Ste-Anne.

Il leur a été présenté le fonctionnement du self : témoignages du responsable, d'agents et d'enfants.

Les membres ont ensuite déjeuné sur place avec les enfants de l'accueil de loisirs.

Fin à 13 h 00.



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

Christine Tazé

