

Compte-rendu de la réunion COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE - Jeudi 26 Mars 2015-

PERSONNES PRESENTES :

Commission des Affaires Scolaires : Mr Daniel HENAFF, Mr Ange LE LAN, Mme Delphine LE GAL, Mme Valérie LAMY.

Représentants du groupe Ansamble: Mr Eric LEBORGNE (responsable de secteur), Mr MOALLIC (responsable restaurant scolaire de Meslan)

Parents d'élèves de l'Ecole Notre-Dame : Mme Cécile Evo, Mme Florence LECOQ.

Parents d'élèves de l'Ecole de l'Arbre Jaune : Mme Virginie DREVAL, Mr Fanck LE PIMPEC, Mme Magali BROUSTAL.

Auditeur présent non invité : Mr Sébastien BELLEC

Secrétaire de séance : Marine RICAILLE (DGS).

ABSENTS EXCUSES : *Mme Audrey ODIC-BERTHELOT (diététicienne de la société Ansamble)*

ABSENTS NON EXCUSES : *Mme Magali LE ROUX (membre de la Commission des affaires scolaires), Mr Pierre JULOU (membre de la Commission des affaires scolaires), MME Chantal PICARDA (membre de la Commission des affaires scolaires), Mme Marie-Claude BEYRIS (membre de la Commission des affaires scolaires), Mr Yoran FLOCH (parent d'élève de l'Ecole Notre-Dame).*

Ordre du Jour :

1. Validation des menus du 5^{ème} cycle scolaire
 2. Echanges sur l'organisation et le fonctionnement du restaurant scolaire
 3. Questions diverses
-

SYNTHESE DES POINTS ABORDES :

1- Validation des Menus du 5ème cycle scolaire

→ Mr MOALLIC explique à l'assemblée que la diététicienne du groupe Ansamble a préparé les menus du 5^{ème} cycle scolaire à partir de plans alimentaires en suivant les recommandations nationales (GEMRCN : Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition et PNNS3: Programme National Nutrition Santé).

→ Mr MOALLIC précise que les menus sont également adaptés au cahier des charges inclus dans le contrat liant la Commune de Meslan au groupe Ansamble à savoir :

- 4 éléments et demi par semaine (2 jours à 4 éléments, 2 jours à 5 éléments)
- 1 soupe toutes les semaines de la Toussaint à Pâques
- 1 entrée chaude tous les quinze jours
- 1 charcuterie tous les quinze jours
- 1 pâtisserie tous les 15 jours dont une pâtisserie locale par mois

→ Mr MOALLIC ajoute que le carné frais est commandé au 8à8 local et que le pain provient de la pâtisserie locale (NB : la boulangerie de Meslan étant fermée le lundi, le pain provient de la boulangerie du Faouët).

☞ *Les menus sont ensuite détaillés pour chaque jour et l'assemblée échange sur les plats proposés et la composition des menus.*

→ La vinaigrette

Mr BELLEC relève le fait que certaines crudités soient mélangées à de la vinaigrette et que la vinaigrette n'étant pas appréciée par tous les enfants, ces derniers ne mangeraient donc pas leur entrée. Mr BELLEC demande s'il est possible de séparer la vinaigrette des crudités pour que le plat puisse convenir à la majorité des enfants

⇒ Mr LE BORGNE assure qu'il est possible de prévoir des plats/ des assiettes sans vinaigrette pour les enfants le désirant et qu'il faudra seulement identifier le nombre d'enfants concernés afin de pouvoir quantifier le nombre de plats à proposer sans vinaigrette.

→ Le bio

Mme BROUSTAL demande s'il est possible d'inclure des aliments bio dans les menus proposés et auquel cas elle souhaiterait savoir quel serait le coût supplémentaire d'une telle évolution.

⇒ Mr MOALLIC affirme que le menu bio proposé l'année dernière à la cantine avait été un échec, les enfants n'avaient pas apprécié les plats proposés et que certains parents étaient venus se plaindre en mairie du repas proposé. Selon leurs dires, les crudités avaient une couleur différente, les pommes de terre un aspect non commun et les yaourts un goût particulier.

⇒ Mme BROUSTAL rétorque qu'il est faux d'affirmer que les aliments bio ont un "goût différent".

⇒ Mr LE BORGNE précise que dans certaines cantines gérées par leur groupe, des aliments bio sont intégrées soit ponctuellement ou intégralement aux menus. Mr LE BORGNE ajoute que c'est un choix de la municipalité qui doit prendre en

compte des considérations financières dans la mesure où un repas bio coûte 2.5 fois plus cher qu'un repas normal.

⇒ Mme LAMY pose la question de l'intérêt d'intégrer quelques aliments bio dans les menus quand la plupart des familles ne mangent pas bio à la maison.

⇒ Mr LE PIMPEC précise que c'est justement l'occasion de leur faire découvrir le bio dans la mesure où ils n'ont pas l'habitude d'en manger.

⇒ Mme RICAILLE demande à l'assemblée s'il est souhaitable d'organiser de nouveau cette année un menu découverte "bio" comme il avait été le cas l'année précédente.

⇒ Mme BROUSTAL ne voit pas l'intérêt d'intégrer un seul menu découverte "BIO" et que cette initiative favoriserait le refus du "bio" par les enfants.

⇒ Mr LEBORGNE propose d'intégrer au cours du 5^{ème} cycle deux produits laitiers bio sans l'annoncer aux enfants, l'intérêt de cette démarche étant de voir comment les enfants reçoivent le produit. L'assemblée est favorable à cette initiative.

⇒ Mme RICAILLE propose par ailleurs une consultation des parents pour savoir s'ils souhaiteraient que les repas de la cantine incluent des aliments bio (avec chiffrage de l'augmentation tarifaire générée). L'assemblée répond favorablement à l'idée d'une consultation et demande à être destinataire de la consultation avant qu'elle ne soit transmise aux parents.

⇒ **Les circuits courts**

⇒ Mr LEBORGNE explique à l'assemblée que la viande, les fruits et les légumes proposés à la cantine scolaire de Meslan respectent le fonctionnement des circuits courts, c'est à dire que ces produits proviennent de producteurs locaux.

⇒ Mr LE PIMPEC énonce que toute la viande n'est pas prise au 8 à 8 local.

⇒ Mr LEBORGNE affirme que toute la viande (le carne frais) provient du 8à8 local excepté les steaks hachés et les boulettes de viande qui conformément à la réglementation sanitaire doivent être surgelés.

⇒ Mme RICAILLE ajoute que le groupe Ansamble n'a pas d'intérêt à se fournir ailleurs en viande puisque c'est la Mairie qui règle intégralement les factures concernant les commandes de carné frais au 8à8 et que l'andouille acheté ailleurs qu'au 8à8 (aux frais du groupe Ansamble sans re-facturation) avait du être un cas isolé.

⇒ Mr LE PIMPEC pose la question de savoir pourquoi les fruits et légumes ne proviennent pas du 8à8.

⇒ Mr LE BORGNE répond que ce n'est pas inclus dans le contrat avec la municipalité de Meslan et que les fruits et légumes proviennent tout de même de producteurs locaux. Ces derniers doivent respecter un certain cahier des charges et doivent être inclus dans le circuit du fournisseur local.

⇒ **Le cas des allergies**

⇒ Mr LE PIMPEC demande s'il y a une prise en charge au niveau du restaurant scolaire en cas d'allergie alimentaire d'un enfant.

⇒ Mr LEBORGNE répond qu'il faut dans ces cas là un certificat médical d'un allergologue qui atteste de l'allergie alimentaire de l'enfant. Un PAI (Plan d'Accueil Individualisé) est alors mis en place.

2- L'organisation et le fonctionnement du restaurant scolaire

→ La qualité des aliments

- ⇒ Monsieur Le Maire demande à l'assemblée s'il y a des remarques particulières à faire sur la qualité des repas depuis le changement de cuisinier.
- ⇒ Divers parents précisent qu'ils n'ont aucun commentaire à faire sur la qualité des repas depuis la rentrée scolaire, les enfants trouvent cela bon.
- ⇒ Monsieur Le Maire précise que le dernier cuisinier du groupe Ansamble a été remplacé non par un manquement au niveau de ses qualités culinaires mais pour des problèmes relationnels avec certains membres du personnel communal.

→ La présentation des plats

- ⇒ Mme BROUSTAL tient à féliciter le nouveau cuisinier pour la présentation de ses plats qui est appréciée par les enfants.

→ Le lavage des mains

- ⇒ Mme BROUSTAL demande des précisions sur le lavage des mains des petits avant le déjeuner et précise que d'après un agent communal, cela aurait été remis en place il y a une semaine.
- ⇒ Mme RICAILLE précise que cela n'a pas été "remis" en place mais que le rappel du lavage de mains aux enfants avant d'aller déjeuner était peut-être exprimé avec moins de vigueur au fil du temps. Un rappel sera fait aux agents concernés pour inciter les enfants à aller aux toilettes et se laver les mains avant de passer à table.

→ Le temps des repas

- ⇒ Mme BROUSTAL estime que le temps de repas des enfants est insuffisant et qu'il faudrait peut-être prévoir un temps plus conséquent sur la pause méridienne ou éventuellement envisager la mise en place d'un deuxième service.
- ⇒ Monsieur Le Maire précise que les enfants ont besoin d'environ 45 minutes pour déjeuner et que ce temps est en général respecté.
- ⇒ Monsieur BELLEC affirme que les enfants ne disposent pas de 45 minutes pour déjeuner car il les voit passer devant chez lui à l'aller et au retour.
- ⇒ Monsieur Le Maire réplique que les fois où il a été déjeuné à la cantine, les enfants disposaient largement des 45 minutes conseillées.
- ⇒ Mme RICAILLE précise que les enfants sont normalement sortis à 12h00 de l'Ecole et rentrent entre 13h00 et 13h15 de la cantine en fonction des jours. Ils disposent donc de 1h15 pour faire les déplacements et déjeuner. Si on enlève les 45 minutes conseillées pour déjeuner, il reste donc 30 minutes pour faire les déplacements et opérer les gestes d'hygiène élémentaires.
- ⇒ Mme RICAILLE ajoute qu'un rappel a été fait aux écoles pour que les enseignants fassent sortir les enfants à 12h00 afin de ne pas retarder le service de restauration scolaire et perturber l'ensemble du fonctionnement en général (retour des agents...).
- ⇒ Mme RICAILLE ajoute que la pause d'Hélène BARACH (entre le retour de la cantine et la reprise des cours) n'est pas un problème vis-à-vis du fonctionnement du service, puisqu'il est convenu avec l'agent de lui payer cette pause vu son irrégularité. Par ailleurs, depuis la présence de la stagiaire en CAP

Petite Enfance, l'agent reporte de facto sa pause pour avoir ses 20 minutes pause légale.

⇒ Mme EVO demande s'il est possible d'envisager un deuxième service.

⇒ Monsieur Le Maire expose que la salle n'étant pas à saturation au niveau de l'effectif, il n'est pas envisagé de faire un deuxième service qui mobiliserait plus de personnel (surveillance, pédibus) et qui par conséquent augmenterait le coût de revient du repas.

→ **Accompagnement des maternelles pendant les repas**

⇒ Mme EVO demande s'il est envisageable d'avoir du personnel supplémentaire pour accompagner les maternelles pendant la prise du repas. Elle ajoute que le ratio de trois personnes pour 90 enfants apparaît insuffisant pour s'assurer d'une prise de repas convenable par tous.

⇒ Madame RICAILLE précise que le personnel communal est au nombre de 5 de 12h00 à 12h10 (pédibus, aide à l'habillage/déshabillage, accompagnement aux sanitaires) puis au nombre de 3 de 12h10 à 12h50 et repasse de nouveau à 5 de 12h50 à 13h15.

⇒ Mme BROUSTAL demande quel est le rôle exact de Solenn au sein du restaurant scolaire.

⇒ Mme RICAILLE répond que le rôle de Solenn à la cantine est d'assurer le déplacement entre la Cantine et l'Ecole, d'assurer l'habillage/déshabillage des enfants, de les accompagner aux sanitaires et d'accompagner les petits pour la fin du repas.

⇒ Madame RICAILLE ajoute que l'année dernière, une à deux bénévoles étaient présentes sur le temps des repas et que cela n'avait pas permis de réduire le bruit ni d'assurer la bonne prise des repas pour chaque enfant de maternelle.

⇒ Madame RICAILLE ajoute que la Mairie n'est pas opposée au recrutement d'un agent supplémentaire en charge de l'accompagnement des repas mais que le coût annuel d'un tel agent s'élèverait à 2500€ par an soit une augmentation d'environ 0.15€ du prix du repas.

⇒ Monsieur Le Maire ajoute que le restaurant scolaire génère déjà un déficit annuel de près de 55 000 € annuellement et que le choix d'embaucher du personnel supplémentaire ou de consommer des aliments bio ne peut être assumé par le contribuable. Etant donné qu'il s'agit d'un service supplémentaire, le coût devra être assuré par les parents via l'augmentation du tarif des repas payés par les parents.

⇒ Mme Marine RICAILLE propose d'intégrer cette question d'encadrement supplémentaire (avec chiffrage du coût supplémentaire généré) dans la consultation prévue sur le bio à destination des parents.

→ **Le bruit**

⇒ Mme DREVAL évoque le problème du bruit à la cantine et énonce que de son temps il n'y avait aucun bruit, que les enseignants déjeunaient avec les enfants et que ces derniers, intimidés par leur présence, n'étaient pas agités comme maintenant.

⇒ Mr Le Maire affirme que le bruit fait partie intégrante du fonctionnement des cantines scolaires, que les conditions sont différentes d'un repas à la maison auquel sont habitués les enfants. Par ailleurs, Monsieur Le Maire ajoute qu'il s'agit d'un moment de pause pour les enfants et que ces derniers ont naturellement besoin de s'exprimer pendant cette période.

→ Suites à donner à la réunion :

⇒ Une consultation sera menée auprès des parents d'élèves courant juin pour connaître leur avis: -d'une part sur une éventuelle intégration d'aliments bio dans les menus proposés à la Cantine et -d'autre part sur le recrutement de personnel supplémentaire pour accompagner les maternelles dans la prise des repas. Il sera précisé dans la consultation qu'une contrepartie financière (chiffrée) sera demandée aux parents via l'augmentation du tarif unitaire du repas.

⇒ La prochaine réunion de la commission restauration scolaire sera organisée fin juin pour notamment analyser les résultats de la consultation et valider les menus pour la première période de l'année scolaire 2015/2016.