

# Compte-rendu de la réunion COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE - Jeudi 30 Juin 2015-

## **PERSONNES PRESENTES :**

**Commission des Affaires Scolaires :** Mr Daniel HENAFF, Mr Ange LE LAN, Mme Valérie LAMY, Mr Pierre JULOU, Mme Magali LE ROUX.

**Représentants du groupe Ansamble:** Mr Eric LEBORGNE (responsable de secteur), Mr MOALLIC (responsable du restaurant scolaire de Meslan), Mme NEDELEC Roxane (Cuisinière affectée à Meslan)

**Parents d'élèves de l'Ecole Notre-Dame :** Mr Yoran FLOCH

**Parents d'élèves de l'Ecole de l'Arbre Jaune :** Mme Virginie DREVAL,

**Secrétaire de séance :** Marine RICAILLE (DGS).

**ABSENTS EXCUSES :** *Mme Audrey ODIC-BERTHELOT (diététicienne de la société Ansamble), Mme Delphine LE GAL (membre de la Commission des affaires scolaires), Mme Cécile EVO (END), Mme Magali BROUSTAL (EAJ).*

**ABSENTS NON EXCUSES :** *MME Chantal PICARDA (membre de la Commission des affaires scolaires), Mme Marie-Claude BEYRIS (membre de la Commission des affaires scolaires), Mr Franck Le Pimpec (EAJ).*

---

## **Ordre du Jour :**

**Préambule :** présentation du nouvel agent affecté à la cantine scolaire

1. Validation des menus du 1<sup>er</sup> cycle scolaire 2015/2016
  2. Analyse des résultats de la consultation effectuée auprès des parents sur différents sujets
  3. Questions diverses
-

# **SYNTHESE DES POINTS ABORDES :**

---

## **PREAMBULE: Présentation du nouvel agent affecté à la cantine scolaire**

→ Mr LEBORGNE présente tout d'abord le nouvel agent affecté depuis le 1<sup>er</sup> juin 2015 au restaurant scolaire de Meslan. Il s'agit de Mme Roxane NEDELEC qui détient une certaine expérience de la restauration collective. Cette dernière a remplacé l'ancien cuisinier, Mr VERONEAU parti à la retraite le 31 mai 2015.

→ Mr LEBORGNE demande ensuite à l'Assemblée quels sont les premiers retours sur ce remplacement.

→ Les membres de la commission sont plutôt unanimes sur le fait que les échos sont plutôt bons sur la qualité des préparations culinaires depuis le début du mois.

→ Mr Pierre JULOU ajoute que son fils qui avait pour habitude de se "ruer" sur le goûter en sortant de l'école n'a plus ce comportement depuis quelques semaines, il pense donc que son fils apprécie davantage les plats préparés à la cantine.

→ Madame Roxane NEDELEC précise que, pour la préparation de ses plats, elle essaye de se mettre dans la tête des enfants afin qu'ils aient envie de manger ou de goûter ce qui leur est proposé. A titre d'exemple, la semaine passée pour des épinards à la béchamel, elle a ajouté en sus de la béchamel un petit carré de chèvre et le plat a connu un certain succès.

## **1- Validation des Menus du 1<sup>er</sup> cycle scolaire 2015/2016**

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

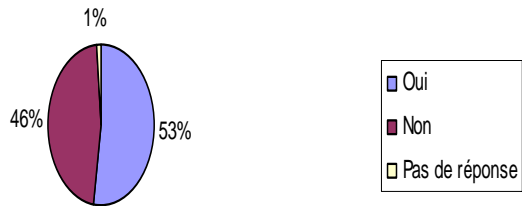
- 4 éléments et demi par semaine (2 jours à 4 éléments, 2 jours à 5 éléments)
- 1 soupe toutes les semaines de la Toussaint à Pâques
- 1 entrée chaude tous les quinze jours
- 1 charcuterie tous les quinze jours
- 1 pâtisserie tous les 15 jours dont une pâtisserie locale par mois

→ Mr MOALLIC rappelle enfin que le carné frais est commandé au 8à8 local et que le pain provient de la boulangerie locale (NB : la boulangerie de Meslan étant fermée le lundi, le pain provient de la boulangerie du Faouët). Mr Moallic précise que la pâtisserie proposée mensuellement à la cantine n'est plus achetée à la boulangerie locale pour des raisons de conditionnement non-conforme au règlement sanitaire à l'occasion du transport des pâtisseries (nécessité d'un camion réfrigéré).

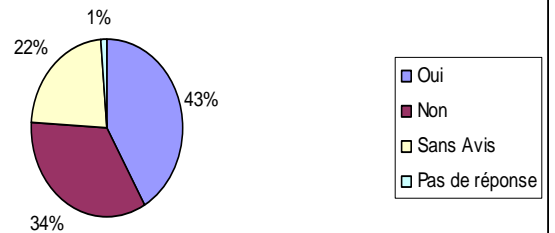
☞ **Les menus sont ensuite détaillés pour chaque jour et l'assemblée échange sur les plats proposés et la composition des menus.**

## 2- Analyse des résultats de la consultation effectuée auprès des parents d'élèves sur divers sujets en juin 2015

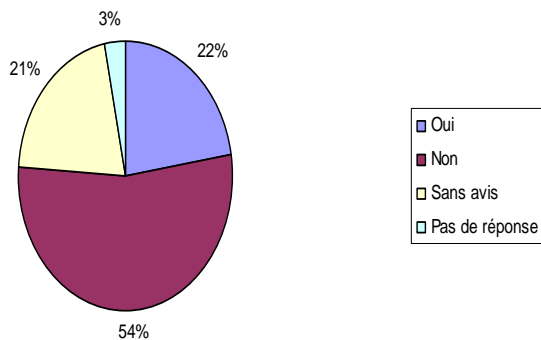
1) Votre enfant souhaiterait-il que les crudités soient proposées sans vinaigrette ?



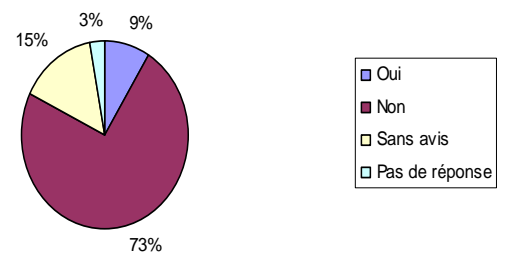
2) Seriez-vous favorable à l'intégration dans les menus de deux éléments bio dans la semaine (prévoir une augmentation tarifaire de 10%) ?



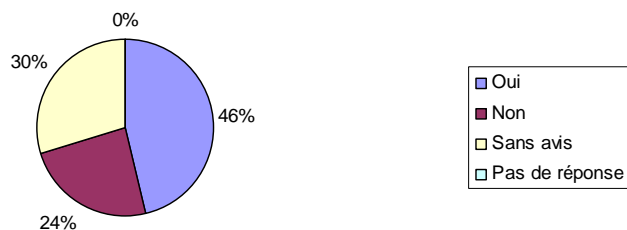
3) Seriez-vous favorable à l'intégration dans les menus d'un élément bio par jour (prévoir une augmentation tarifaire du prix de 15%) ?



4) Seriez-vous favorable au passage à un menu entièrement bio (prévoir une augmentation tarifaire du prix de 100%) ?



5) Seriez-vous favorable à la présence d'une personne supplémentaire à la Cantine pour accompagner davantage les maternelles lors du déjeuner (prévoir une augmentation tarifaire de 0,15€ par repas facturé) ?



### **A) 1<sup>ère</sup> consultation : proposer des crudités sans vinaigrette**

→ D'après les résultats de la consultation, 53% des parents affirment que leur enfant souhaiterait que les crudités soient proposées sans vinaigrette.

→ Mr LEBORGNE énonce que conformément à ce qui avait été décidé à la précédente réunion, des crudités sans vinaigrette sont proposées aux enfants qui le souhaitent. Ils sont mis en évidence sur une table et les agents les proposent aux enfants le désirant. Au vu des résultats, l'assemblée souhaite que l'expérience soit renouvelée pour l'avenir.

### **B) 2<sup>ème</sup> consultation: intégrer de deux éléments bio par semaine**

L'assemblée estime qu'au vu du résultat (56% non favorables ou sans avis, 34% de oui), l'intégration de deux éléments bio moyennant une augmentation tarifaire de 10% n'est pas souhaitable.

### **C) 3<sup>ème</sup> consultation: intégrer un élément bio par jour**

Vu les résultats (75% non favorables ou sans avis, 22% favorables), la commission n'est pas favorable à intégrer un élément bio par jour.

### **D) 4<sup>ème</sup> consultation: opter pour les menus entièrement bio**

Vu les résultats (88% non favorables ou sans avis, 9% favorables), la commission n'est pas favorable à opter pour les menus entièrement bio.

→ Néanmoins, Mr Yoran FLOCH estime que la démarche d'intégrer du bio mériterait plus d'intérêt car cela a une incidence selon lui sur la santé des enfants. Il ajoute que l'intégration de fruits et légumes bio ne devrait pas coûter plus cher en évoquant sa démarche personnelle.

→ Mr LEBORGNE rétorque que proposer des fruits et légumes uniquement bio a au contraire un coût en restauration collective pour entre autres des raisons de conditionnement. Il ajoute que les fruits et légumes proposés au restaurant scolaire proviennent de circuits courts et donc de producteurs locaux.

→ Mr LEBORGNE propose cependant de lancer une expérience au cours du 1<sup>er</sup> cycle scolaire à savoir intégrer dans les deux recettes alternatives (à base de protéines uniquement végétales) mensuelles des aliments uniquement bios. La commission accepte unanimement cette expérience et en fera le bilan lors de sa prochaine réunion à l'automne

### **E) 5<sup>ème</sup> consultation: prévoir un accompagnement des maternelles pour la prise des repas.**

→ 54% des parents consultés ne sont pas favorables ou sans avis 5CONTRE 46% favorables) quant à la présence d'une personne supplémentaire pour accompagner les enfants de maternelle pour la prise des repas, moyennant une augmentation tarifaire de 10%.

→ Mr Pierre JULOU demande si cette demande fait suite à une sollicitation du personnel qui s'estimerait être en sous-effectif.

- Mme Marine RICAILLE répond que cette consultation ne fait pas suite à une demande du personnel mais est issue des réflexions de la précédente réunion.
- Mr Pierre JULOU estime alors qu'en l'absence de demande expresse du personnel, l'emploi de personnel supplémentaire pour l'accompagnement de la prise des repas des enfants de maternelle ne s'avère pas nécessaire.
- Mme Marine RICAILLE ajoute, à titre d'information, que dans les cantines aux alentours, il n'y a pas de personnel supplémentaire dédié uniquement à l'accompagnement des maternelles lors de la prise de repas. Il est en effet estimé que l'enfant doit être autonome et en mesure de manger seul son repas. A la cantine de Meslan, deux agents s'occupent spécifiquement de la distribution des repas des enfants de maternelle (pour 20 à 50 enfants, effectif variant en fonction des jours). De plus, un agent supplémentaire vient renforcer l'effectif à partir de 12h50 pour la fin du repas. Par ailleurs, Marine RICAILLE ajoute que l'enfant est incité par les agents à goûter le plat mais quand l'enfant a décidé de ne pas manger le plat, dans la plupart des cas il ne le mangera pas. En outre, Mme Marine RICAILLE précise que l'année dernière, un enfant a été incité à goûter à plusieurs reprises des plats car il mangeait très peu et que l'agent municipal s'est fait reproché par les parents de forcer l'enfant à manger ce qu'il n'aimait pas.
- Monsieur Le Maire ajoute que le prix unitaire du repas n'a pas subi d'augmentation depuis 2010 alors que le prix de revient du repas a quant à lui évolué (en lien avec l'inflation). Aussi, le Conseil Municipal devra sans doute se prononcer sur une éventuelle augmentation en janvier prochain. Par conséquent, Monsieur Le Maire pose la question de l'opportunité de proposer des services supplémentaires variés (bio, personnel supplémentaire) qui seront assumés financièrement par les parents alors que la cantine doit rester accessible à tous et considérant enfin que des foyers ont déjà des difficultés de paiement concernant ces frais.

### **3) Questions diverses**

#### **❖ Les déchets alimentaires**

- Mr Yoran FLOCH pose la question de savoir s'il était possible de mener une campagne de sensibilisation aux quantités de déchets produits à la cantine (sur le pain par exemple).
- Mr LEBORGNE répond qu'il est tout à fait possible de lancer ce genre de campagne sur une courte période et que c'est une démarche qu'ils ont déjà effectué dans d'autres restaurants scolaires.
- Mr Pierre JULOU pose la question du devenir des déchets alimentaires à savoir s'ils peuvent être récupérés à des fins diverses.
- Mr LEBORGNE répond que seul le pain peut être récupéré. En effet, il est interdit réglementairement de récupérer tout ce qui est "servi à table".

**👉La Commission Restauration scolaire se donne rendez-vous avant les vacances scolaires de la Toussaint pour une nouvelle réunion.**