

## Compte rendu de la réunion de la Commission cantine du 18 octobre 2011

**Présents** : Lucie Boury-Esnault, Nathalie Debuire et Myriam Beauchamp, (parents d'élèves), Pierre Monier (directeur ALAE), Marie Christine Leroy (infirmière de la crèche), Alban Bossaerts (cuisinier), Sylvie Grandin (économe), Jessy Ducournau (parent d'élève et conseillère municipale), Nabila Senhadji (conseillère municipale chargée des écoles), Christelle Guirard, Bernard Cattelani et Brigitte Quintard (maires-adjoints).

**Absent excusé** : Jean-Louis Bourgeois (Maire),

- ◆ **Présentation du nouveau cuisinier** : Alban Bossaerts qui a pris son service à la cuisine centrale depuis le début de l'été se présente et explique qu'il a trouvé une équipe dynamique et motivée, travaillant essentiellement des produits frais ce qui permet de servir des repas de qualité.
- ◆ **Quotient familial** : Le Conseil municipal envisage de mettre en place un quotient familial, dès le 1<sup>o</sup> janvier 2012, lors de l'entrée en vigueur des nouveaux tarifs, afin d'aider plus les familles les plus en difficultés. Les propositions suivantes sont présentées aux participants, pour avis sachant qu'il appartiendra aux élus de prendre la décision finale.

### Propositions présentées :

On diminue le tarif des 2 catégories les plus défavorisées, on ne modifie pas le tarif des 10% de familles à revenu modeste (entre 901 et 1151) et on fait supporter cette répartition aux familles les plus aisées (mais aussi les plus nombreuses).

**A noter que le prix payé par les familles les plus aisées est toujours inférieur au prix de revient du repas**

| QF            | Inférieur à 650 |                  |               | Entre 651 et 900 |                  |               | Supérieur à 1151 |                  |               |
|---------------|-----------------|------------------|---------------|------------------|------------------|---------------|------------------|------------------|---------------|
|               | Baisse en %     | Prix élémentaire | Prix maternel | Baisse en %      | Prix élémentaire | Prix maternel | hausse en %      | Prix élémentaire | Prix maternel |
| Proposition 1 | 40              | 1€80             | 1€68          | 25               | 2€25             | 2€10          | 7                | 3€21             | 3€00          |
| Proposition 2 | 60              | 1€20             | 1€12          | 30               | 2€10             | 1€96          | 10               | 3€30             | 3€08          |
| Proposition 3 | 70              | 0€90             | 0€84          | 30               | 2€10             | 1€96          | 11               | 3€33             | 3€11          |
| Proposition 4 | 20              | 2€40             | 2€24          | 10               | 2€70             | 2€52          | 3                | 3€09             | 2€88          |

Les calculs sont faits sur la base du prix actuel (octobre 2011) des repas: 3 € à l'élémentaire et 2 € 80 à la maternelle.

Les parents d'élèves, considérant la « répartition sociale » de notre commune avec un nombre non négligeable de très hauts revenus (QF dépassant de beaucoup 1151) demandent si une tranche supplémentaire ne pourrait pas être créée pour ces familles. Il leur est répondu, que pour plus de commodité, les propositions formulées sont basées sur les répartitions du QF pratiquées par l'ALSH.

Les personnes présentes à la réunion, constatant que l'augmentation maximale proposée pour la tranche supérieure serait de 6 € par mois et par enfant sont favorables à la proposition n° 3.

Les élus s'engagent à écrire à tous les parents pour les informer de ce changement ; l'information sera également donnée via le site internet de la commune dès que ce dossier sera voté en Conseil municipal.

- ◆ **Le point sur la rentrée :** Le nombre de repas servis cette année est en diminution, le Lycée l'Oustal ne faisant plus appel aux services de la cuisine centrale. Le nombre de repas servis aux écoles est en légère augmentation et varie suivant les jours de la semaine. On note qu'une très grande proportion d'enfants reste manger à la cantine. Il est servi, par jour, une moyenne de 100 repas à la maternelle (62% des enfants) et de 220 à l'élémentaire (85%).
  
- ◆ **Actions spécifiques :**
  - **La semaine du goût :** La commission cantine ayant lieu la semaine du goût, le cuisinier, le directeur de l'ALAE ainsi que les parents qui avaient mangé le jour même à la cantine ont présenté les menus de la semaine : un continent par jour ; le vieux continent n'étant pas oublié avec une traditionnelle garbure. Cette semaine du goût a été l'occasion de faire découvrir aux enfants de nouveaux épices et produits, avec la participation des animateurs de l'ALAE.
  - **Un fruit pour la récré :** Lors de précédentes commissions, il avait été demandé qu'un fruit soit servi chaque matin, aux enfants qui arrivent tôt à la garderie. Les animateurs de l'ALAE, les parents sont favorables à cette opération. Les élus ont réaffirmé leur volonté qu'elle soit mise en place rapidement et ont demandé expressément à la gestionnaire de prendre les mesures qui s'imposent pour commencer dès la rentrée des vacances de Toussaints.
  - **Autres animations :** les élus souhaitent que régulièrement (pas seulement une semaine par an) des actions type atelier des saveurs soient proposées aux enfants pour leur faire découvrir la richesse des saveurs, développer leur curiosité, réveiller leurs papilles.
  
- ◆ **Diététicienne :** pendant 6 mois, de janvier à juin 2011 la cuisine centrale a bénéficié des conseils d'une diététicienne (payée par la mairie). Après qu'un bilan a été fait de son action (sécurité alimentaire, équilibre des menus, conseils au personnel de la crèche, marchés publics, proposition d'animations, composition des menus), les élus ont rappelé que dans l'éventualité d'un renouvellement du contrat ceci devait apporter un plus : cette personne n'est pas là pour faire ce qui doit être fait par ailleurs, préparer les marchés publics, établir les menus, mais seulement pour vérifier leur équilibre, ...

- ◆ **Bio et produits labélisés :** Si la part du bio et des ingrédients labélisés qui entrent aujourd'hui dans la composition des repas ne peut être définie avec exactitude, il est précisé que ces produits sont régulièrement servis aux enfants. Il est demandé à la gestionnaire de faire un point précis sur cette question. Les parents souhaitent que l'introduction du bio soit accélérée et donnent une adresse d'un fournisseur (coopérative bio). Les élus sont favorables à ce principe; des repas de ce type doivent être servis à une cadence régulière (on pourrait ainsi opter pour des lundis de la qualité sur le même principe que les repas SIQO).

**Remarque** (hors compte rendu) A l'issue de cette réunion deux élus ont pris contact avec quatre coopératives ou groupements de producteurs bio locaux; un leur a déjà envoyé son catalogue, un autre doit venir rencontrer les élus et la gestionnaire prochainement.

- ◆ **Point sur les équipements commandés :**

Des travaux de rénovation ont été entrepris à la cuisine centrale.

Ils ont consisté dans un premier temps au remplacement des appareils de cuisson, hors fours, ces derniers étant arrivés prématurément à usure complète par la faute d'un problème récurrent de ventilation. Le montant de l'investissement correspondant atteint la somme de 29 500 € TTC.

Puis, afin de préserver les nouveaux matériels, la reprise de la ventilation sous-dimensionnée depuis l'origine, a donné lieu à la commande d'un montant de 42 200 € TTC.

Les travaux consisteront en la réfection complète de la ventilation, profitant de cette occasion pour mettre en œuvre une ventilation double flux permettant de réaliser quelques économies d'énergie et d'offrir aux personnels travaillant en cuisine centrale des températures de travail acceptables.

- ◆ **Questions diverses :**

- Les parents qui sont venus manger à la cantine de la maternelle, le jour même ont constaté que quelques enfants (5) sont encore très petits et que le mobilier n'est pas adapté à leur taille. Bernard Cattelani prend note de cette demande qui ne pose pas problème et assure qu'une table et des chaises vont être commandées.
- Le récent décret sur l'équilibre des repas servis en restauration collective ne modifie en rien les habitudes de la cuisine centrale, les repas préparés répondent déjà aux préconisations contenues dans ce décret.