



COMITE CONSULTATIF

13/01/2025

Ordre du jour



C.RESTAURATION

Invités : Pascal Goriaux, Mssassi-Beaucher Badia, Le Grogne Anaëlle, Gwendal Bédouin, Catherine Toudic, Angéline Bourges, Jean-Paul Auffray, Le Floch Pelletier Eliane, Céline Aubry, les directeurs d'écoles, représentant des parents de l'école Pierre Jakès Hélias, représentant des parents de l'école St Martin, représentant des parents de l'école Jacques Yves Cousteau, un animateur temps du midi.

Absents excusés: Pascal Goriaux, Angéline Bourges, Eliane Le Floch Pelletier, Les Directeurs d'Ecoles.

- 1- Bilan de la rentrée
- 2- Point sur les différents projets
 - a. Externalisation repas Vignoc
 - b. Repas à thème
 - c. Animations à prévoir pendant l'année scolaire
 - d. Renouvellement du marché public
- 3- Point Egalim
- 4- Tarifications
- 5- Questions diverses

1 - Bilan de la rentrée 2024



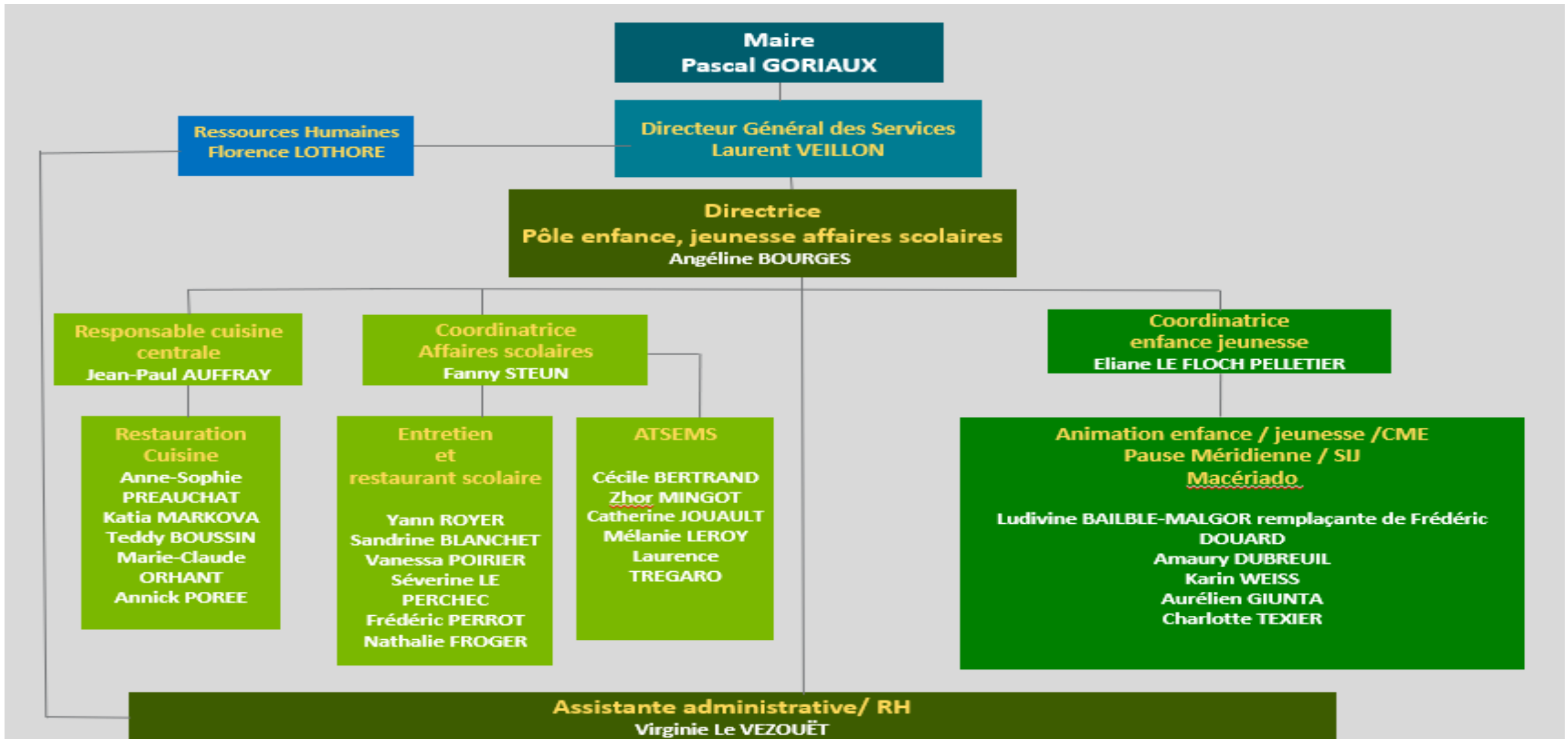
C.RESTAURATION

- Suite à de nombreux mouvements de personnels ces derniers mois, le service Enfance Jeunesse et Affaires Scolaires (**DEJAS**) a été repensé, se stabilise et retrouve une équipe quasi complète.
- Les agents de terrains sont plus sereins dans leurs missions et de ce fait au plus près de vos enfants.
- Il reste à ce jour un poste vacant ou nous continuons notre recrutement sur le poste « volant ».
- Nous arrivons sur la période hivernale et nous devons effectuer des remplacements, mais l'association ACTIF est à nos côtés, ce qui permet aux personnes retenues, de la réinsertion professionnel et ainsi ne pas pénaliser nos équipes.

1 - Bilan de la rentrée 2024 : organigramme du personnel DEJAS



C.RESTAURATION



1 - Bilan de la rentrée 2024 : photo de rentrée



C.RESTAURATION



1 - Bilan de la rentrée 2024 : Effectifs, nouvelle organisation



C.RESTAURATION

EFFECTIFS MOYEN DEPUIS LA RENTREE

- Moyenne effectifs enfants : 450 depuis début Septembre 2024
- Moyenne effectifs adultes : 20 depuis début Septembre 2024

EN COMPARAISON

- Moyenne enfants de Septembre à Décembre 2023 : 470 enfants
- Moyenne enfants 2019 par ex : 550 (pic jusqu'à 650, avec adultes) sur la même période

Effectifs des animateurs de la pause méridienne :

- Ecole maternelle Jacques-Yves Cousteau : 5 animateurs
- Ecole élémentaire Pierre Jakez Hélias : 6 animateurs
- Ecole maternelle Saint Martin : 5 animateurs
- Ecole élémentaire Saint Martin : 5 animateurs

Les projets d'animations de la pause méridienne :

- Participation au concours Phare de lutte contre le harcèlement organisé par l'éducation nationale
- Atelier empathie
- Le festoch du TDM
- Passerelle CM2/MACERIADO
- Projet Artistique avec exposition du 12 mai au 4 juillet 2025 en salle du conseil municipal

1- Bilan de la rentrée - Restauration - Maternelles



C.RESTAURATION

Dorénavant, une équipe de 4 agents sert le pain, l'eau et l'entrée sur table et dans les assiettes avant d'aller chercher les enfants pour un gain de temps par la suite

Pour les enfants TPS/PS

- JYC
 - Arrivée au RM : 12h00
 - Départ du RM : 12h50 *pour la sieste*
- St Martin
 - Arrivée au RM : 12h05
 - Départ du RM : 12h55 *pour la sieste*

Pendant que les petits mangent, les grands sont sur leurs cours respectives.

Pour les enfants MS et GS

- JYC
 - Arrivée au RM : 12h30
 - Départ du RM : 13h15
- St Martin
 - Arrivée au RM : 12h30
 - Départ du RM : 13h15

La longueur de la pause méridienne nous permet de faire quasiment deux services maternelles pour plus de confort pour les enfants.

Concernant les élémentaires pas de changements notables

- En général, après 13h20 tous les enfants sont sortis du RM. Passage par classe comme les années passées. D'abord les CP, et les CM2 en dernier.
- Une rotation est à l'étude pour que ce ne soit pas tout le temps les mêmes qui attendent et passent en dernier. Un essai sera fait début décembre à condition que l'ensemble des équipes soient au complet.
- En prévision des travaux de la cour élémentaire de Saint Martin, les élèves sont pour le moment accueillis sur Astromômes (centre de loisirs)

2 – Point sur les différents projets



C.restauration

A - Externalisation des repas de VIGNOC

Nous avons procédé à une demande d'agrément auprès de la DDPP le 1^{er} octobre 2024 pour passer le restaurant municipal en **Cuisine Centrale**. Nous l'avons obtenu le 16 Décembre 2024 pour une capacité de 1000 couverts.

Cette demande a été co-construite avec l'aide de LABOCEA. Le PMS a été revu dans son intégralité. En parallèle, de nombreux travaux ont du être effectués ainsi qu'une révision de notre fonctionnement.

Comme il y a 2 mois d'instruction de dossier, la DDPP doit rendre son avis **avant le 1^{er} décembre 2024**.

S'il est positif, nous pourrons externaliser des repas en liaison chaude.

JANVIER 2025

- Prévion de 250 repas maximum supplémentaires pour la restauration collective de VIGNOC.
- Cela va engendrer une nouvelle organisation au sein de nos équipes de cuisine et l'ensemble du personnel du pôle DEJAS mais nous sommes confiants.
- Au sein de notre cuisine, nous allons également accueillir 2 agents de Vignoc pour permettre de cuisiner les 850 repas journaliers.

2 – Point sur les différents projets



C.restauration

B - Repas à thème

- Chaque cycle de scolarité nous rappelle un menu festif comme la nouvelle année, l'épiphanie, la chandeleur, mardi gras...
- Nous essaierons de nous tenir au calendrier pour proposer des menus dit « festifs » pour ravir les papilles de vos enfants et ainsi leur donner encore plus envie de manger.
- Concernant la semaine du goût, celle-ci n'a pas été réalisé cette année dû à la réorganisation de service mais nous y repenserons pour Octobre 2025.
- Il est important de faire découvrir de nouvelles saveurs à vos enfants.

2 – Point sur les différents projets



C.restauration

C - Animation à prévoir pendant l'année scolaire

- Nous avons pour projet de démarcher **la diététicienne de la ville** pour intervenir sur le temps du midi sous forme d'atelier. Le but étant de faire comprendre aux enfants comment est construit un menu et de quels apports ils ont besoin tout au long d'une journée.
- Les ateliers **FRAICH FORCE Attitude** avaient bien fonctionnés l'année passée et nous allons les solliciter pour une nouvelle intervention aux beaux jours auprès de vos enfants.
- Nous allons également **démarcher nos fournisseurs** pour se renseigner sur les interventions possible sur le temps du midi afin de faire découvrir aux enfants leur métier « de la graine à l'assiette ». Rien de concret pour le moment mais nous continuons nos recherches. (Exemple : **Terre de Sources**)
- Lors de la fête de la jeunesse, nous envisageons un atelier « **vélo smoothie** » basé sur une alimentation saine tout en faisant du sport. Une activité très ludique et plaisante pour les enfants. Nous devons à ce jour faire des devis car très onéreuse. Mais si nous pouvons la réaliser, ça sera avec grand plaisir.

2 – Point sur les différents projets



C. restauration

D - Renouveau du marché public

- Nous arrivons à la fin de nos 2 ans de marché public alimentaire.
- Celui-ci va être relancé courant 2025 et ces deux années nous ont donnés des directives sur nos pratiques pour le nouveau marché à venir. Il sera désormais prévu pour 4 ans.
- Nous continuerons à travailler avec **TERRES DE SOURCES** suite à notre engagement jusqu'en 2026. Coopérative d'agriculteurs engagés pour la qualité de l'eau et de l'air. L'objectif est de prêter attention au mode de production animal et/ou végétal (production principalement BIO ou LABELLISE) ce qui garantit également un meilleur revenu aux producteurs.
- Un retour très qualitatif des produits est constaté mais parfois onéreux.
- Nous travaillons également avec Le Petit Gallo (produit laitier BIO à Montreuil le Gast), principalement pour des yaourts, crèmes dessert, fromage blanc en seau de 5 kg, ce qui réduit considérablement les déchets.
- Nous avons fait le choix de conserver des fournisseurs hors marché (boulangerie, fruits légumes bio et Kenty) pour faire fonctionner les commerces de la ville de la Mézière mais aussi pour apporter un peu de souplesse dans les commandes.

UNE ALIMENTATION SAINE ET ÉQUILIBRÉE

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, sur [l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous](#) dite « loi EGALIM », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée.

Cela constitue un levier d'action essentiel pour la Ville de La Mézière soucieuse de favoriser l'accès pour tous, à une alimentation plus saine, sûre, durable.

Pour respecter la loi EGALIM et **valoriser les produits frais et locaux, durables et de qualité**, les cantines scolaires ont généralement besoin de s'équiper en matériel permettant de cuisiner ces produits frais, de réduire le gaspillage ou de supprimer les contenants en plastique.

Avec l'externalisation des repas de VIGNOC, nous allons de nouveau prévoir l'achat de nouveaux matériels afin de gagner en temps pour les 250 repas supplémentaires à produire.

3 – Point EGALIM



C.restauration

MA CANTINE :

- EGALIM nous impose aussi de déclarer tout nos achats BIO et de qualité sur le site « ma cantine »
- Vous pouvez vous rendre sur le site internet (adresse ci-dessous) pour vous rendre compte de la part de BIO servi à vos enfants ainsi que les produits de qualité et durables.
- En 2023, en raison de la difficulté d'organisation du service DEJAS, nous n'avons pas pu atteindre les pourcentages recommandés par la loi mais depuis que Jean-Paul AUFFRAY a repris les commandes de la cuisine, nous avons une nette amélioration du %.

Site internet :

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

3 – Point EGALIM



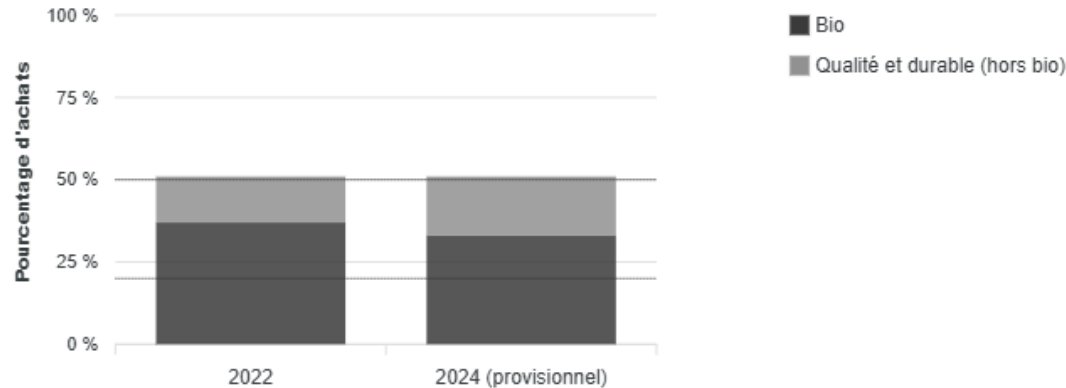
C.restauration

Qualité des produits

La loi EGAlim impose 50 % de produits durables et de qualité et durable, dont 20 % de bio

Bilan par période

2024 2023 2022 [Comparer](#)



Description du graphique

Les pourcentages d'achats par année pour cette cantine sont :

1. 2022 : 37 % bio, 14 % de qualité et durable (hors bio), 49 % hors EGAlim
2. 2024 (provisionnel) : 33 % bio, 17 % de qualité et durable (hors bio), 50 % hors EGAlim

Rappel de l'objectif : Les repas servis comportent au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion, pour les cantines en France métropolitaine.

4 – Tarifications



C.restauration

TARIFS 1€ :

- Depuis le 1^{er} avril 2019, l'Etat soutient la mise en place de la tarification sociale dans les cantines scolaires, pour permettre aux enfants des familles les plus modestes de manger à la cantine pour 1€ maximum.
- Ce dispositif a été élargi grâce à la loi Egalim et les restaurants scolaires répondant à cette disposition bénéficient d'une aide supplémentaire. Pour cela, les collectivités doivent permettre aux familles ayant un quotient familial inférieur à 1000 de bénéficier du repas à 1€.
- La commune participe à cette tarification depuis octobre 2021 et remplit les conditions pour élargir cette tarification aux familles ayant un quotient familial inférieur à 1000.
- **Cette aide de l'Etat ne s'applique pas pour les repas pris dans le cadre périscolaire. (mercredis et vacances scolaires)**

4 – Tarifications



C.restauration

NOUVEAU TABLEAU DES TARIFS APPLICABLE

- Après un premier point en ce début d'année scolaire, la collectivité a décidé d'appliquer des tarifs différents pour les mercredis et vacances scolaires qui prendra effet le lundi 23 décembre.

Tranches de quotient familial	Tarif par tranche – enfant dont l'un des parents est domicilié à La Mézière (*)	Tarif par tranche – enfant domicilié hors commune
De 0 à 460,99	Prix plancher 2.89 €	+ 2,19
De 461 à 529,99	2.89 à 3 €	+ 2,19
De 530 à 599,99	3 € à 3.12 €	+ 2,19
De 600 à 1000	3.12 € à 3.73 €	+ 2,19
De 1000 à 1499,99	3.73 € à 4,60 €	+ 2,19
De 1500 à 1999,99	4,60 € à 5.60 €	+ 2,19
+ de 2000	Prix plafond 5.60 €	+ 2,19 sans dépasser le <u>coût</u> de revient du repas du restaurant municipal.
Attestation du QF (établie par la CAF) Non communiquée	Prix plafond 5.60 €	+ 2,19 sans dépasser le <u>coût</u> de revient du repas du restaurant municipal.
Tarif pour un enfant qui déjeune au restaurant municipal sans avoir été inscrit sur le Portail famille	6.56 €	+ 2,19 sans dépasser le <u>coût</u> de revient du repas du restaurant municipal.

5 – Questions diverses



C.restauration

- **Vos gammes de produits sont elles surgelées ou fraîches ?**
Il y a beaucoup de paramètres à tenir compte mais nous travaillons en priorité avec des produits frais.
Il se peut que nous prenions des produits surgelés (ex: petit pois) mais cela reste tout de même rare.
- **Certains enfants souhaitent avoir la sauce à part, est ce possible ?**
Tout d'abord, les enfants ne doivent pas avoir peur de nous demander les choses, nous sommes là pour qu'ils déjeunent correctement selon leurs envies. Un agent pose systématiquement la question à l'enfant.
En ce qui concerne les sautés (bourguignon, blanquette...) cela nous paraît compliqué mais nous pouvons faire en sorte d'essayer de ne pas trop leur servir de sauce. Nous préviendrons nos équipes en cuisine.
- **Serait il envisageable de remettre en place la possibilité de prendre un fruit en supplément du repas ?**
Nous l'avons fait à une époque, mais avec le temps nous nous sommes rendu compte que cela générerait beaucoup trop de gaspillage alimentaire.
Également, quand il y a un fruit en dessert, les enfants le prennent mais ne le mangent pas systématiquement.
C'est pourquoi nous avons mis en place la préparation de ceux-ci. Ils sont déjà préparés et coupés afin d'inciter l'enfant à goûter et le manger et ainsi lui faciliter la tâche.

5 – Questions diverses



C.restauration

- **Pouvez vous nous expliquer la gestion du RAB? Nous avons des enfants qui ne mangent pas de porc qui pourrait prendre le RAB dès le début de service. Est-ce possible ?**

Il n'y a pas forcément de RAB tous les jours. Pour exemple, il est très rare d'en avoir le lundi.

La règle du restaurant étant de goûter avant de se relever pour le RAB, nous ne pouvons pas faire du cas par cas mais nous entendons votre remontée et nous allons étudier la question.

Selon le roulement des passages de classes, ce ne sont pas toujours les mêmes tranches d'âges qui accèdent au RAB.

Sachez tout de même que l'enfant qui ne mange pas de viande et/ou de porc a l'autorisation de prendre une autre entrée et un autre laitage et/ou dessert. Nous ne les laissons pas sans rien.

- **Les certificats médicaux ne sont parfois pas simple à obtenir. Pourrais ton étudier le fait d'avoir un "JOKER" en ce qui concerne la facturation?**

Nous pouvons en effet soulever la question au prochain bureau municipal afin d'aborder le sujet mais cela nous semble compliqué au niveau de la gestion.

5 – Questions diverses



C.restauration

- **Les parents et enfants sont demandeurs d'enquête de satisfaction concernant les repas de la cantine. Etes vous en capacité de le mettre en place?**

Avec l'arrivée de Fanny STEUN au poste de coordinatrice affaires scolaires, elle indique avoir déjà pratiqué ce type de projet auprès des enfants seulement. Nous pourrions essayer de le mettre en place dans un premier temps auprès des élémentaires pour ensuite le dupliquer sur les maternels. Ainsi, nous pourrions vous le présenter au prochain comité consultatif. En revanche, nous émettons une réserve sur l'enquête auprès des parents mais nous vous invitons à vous rendre aux portes ouvertes du restaurant prévues le 28 Mars 2025 de 16H45 à 18H00. L'équipe sera présente pour répondre à vos questions et vous pourrez également visiter les lieux (cuisine, réfectoire...)

Nous proposerons au prochain comité consultatif qu'une ATSEM représentant l'école JYC se joigne à nous pour échanger sur la partie maternelle.

Nous vous remercions pour votre présence.

Fin de séance : 19h50