

# Compte rendu comité cantine

*JEUDI 29 NOVEMBRE 2018 à 18h30.*

## Ordre du jour :

- Présentation des membres du comité.
- Fonctionnement du comité.
- Mise en place du nouveau prestataire.
- Organisation repas de Noël.
- Questions diverses.

---

## Présents :

- Jaël JAUSSERAND, Emilie JARDÉ, Cindy MERLAU, Izabela DEMOLY.
- Stéphane DUMOUTIER, Christelle ARAUJO.
- Laetitia SALLES : Plein Sud Restauration.
- Séverine COMBE.

## Excusés :

- Sophie GARAND, Vincent DOMERGUE, Thierry TAULEIGNE, Béata CRÉUS, Régine GRÉGNAC, Sébastien BARIOT, Didier BÉRAL.

## Présentation des membres du comité da cantine.

*La mairie se félicite de la bonne participation des parents puisqu'ils sont 5 cette année. Les parents ont été nommés par le Conseil Municipal en date du 24 septembre 2018 et du 12 novembre 2018.*

### ➔ Parents d'élèves :

- ◆ Izabela DEMOLY : classe de CE1/CE2
- ◆ Cindy MERLAU : classe de CE1/CE2 et PS/MS/GS
- ◆ Sébastien BARIOT : classe de TPS/MS/GS et CE1/CE2
- ◆ Emilie JARDÉ : classe de PS/MS/GS
- ◆ Jaël JAUSSERAND : classe de CE1/CE2

## Fonctionnement du comité da cantine.

Les parents sont nommés par le Conseil Municipal. Il avait été proposé au départ 4 parents d'élèves (un par classe) mais il a été accepté d'en nommer 5 car cela montre l'engagement des parents d'élèves. Cinquième année scolaire de fonctionnement pour le comité.

L'avis du comité est consultatif.

L'objectif est l'amélioration des repas et du service de cantine par un partenariat constant avec les différents acteurs parents-fournisseur-élus-personnel communal, réunis dans le comité de cantine.

Séverine COMBE est l'agent désigné pour représenter le personnel communal en charge de la cantine. Sa participation est prise en compte dans son emploi du temps.

## Mise en place du nouveau prestataire :

### ➔ Rappel de la procédure :

- ◆ Un appel d'offre a été publié le 24 mai 2018. Deux entreprises sur les trois qui ont reçu le cahier des charges ont déposé une offre dans le délai imparti : Plein Sud Restauration et La Popote de Gros Papa ; Monsieur COURT, Aux Vieux Arceaux, n'ayant pas répondu.
- ◆ Après notation selon les critères retenus, le choix de la mairie s'est porté sur Plein Sud Restauration (Délibération au Conseil Municipal lundi 9 juillet).

➔ **Description rapide :**

- ◆ Unité de production : Saint-Sernin, maison de retraite du Mont Vinobre.
- ◆ Approvisionnement local (Ardèche et Drôme), fruits et légumes de saisons achetés à CELABIO de Romans (groupement de producteurs AB + locaux, production locale et solidaire), à Ardèche Primeurs et à Madame VINCENT à Lussas (fruits Bio, potiron), producteurs locaux pour les viandes fraîches 100% françaises, aucun plat apprêtés, pâtisseries, compotes et mousses au chocolat maison, barquettes entièrement compostables et recyclables, liaison froide.
- ◆ Participation à tous les comités de cantine.
- ◆ Prix du repas : 3,43 € TTC (+ 0,04 € par rapport au tarif actuel).
- ◆ Fromage en sus par rapport à l'offre actuelle.
- ◆ Production des repas en liaison froide à J-3 sauf certaines préparations comme salades vertes ou autres, desserts, ...

➔ **Investissements et aménagements matériels :**

Pour répondre à la nouvelle livraison, il a fallu adapter le mobilier. Par exemple, de l'espace supplémentaire devait être trouvé pour l'assemblage de certaines entrées ou desserts. La machine à laver et le sèche-linge ont été déplacés et un plan de travail en inox supplémentaire a été installé. Cela a permis également de condamner l'accès à la cuisine après son nettoyage et respecter ainsi les normes d'hygiène qui incombent à cet espace.

- ◆ Achats : four de réchauffe, frigo, plan de travail inox, meuble de rangement, coupe-pain, vaisselle, ...
- ◆ Montant total : 9 454,52 €

➔ **Modification du service et accompagnement des agents communaux :**

L'arrivée du nouveau prestataire a eu pour conséquence une surcharge de travail pour les agents et une réorganisation du service. Il a fallu donc revoir les emplois du temps ainsi que les procédures de réception et de préparation des repas :

- ◆ La pause-repas des agents a été avancée.
- ◆ Les entrées sont servies quelques minutes avant l'arrivée des enfants à table.
- ◆ Le pain est servi avec le plat principal. Et, à la demande, un deuxième morceau avec le fromage. Pain au levain naturel, ce qui donne un petit goût « acré », boulangerie de Saint-Sernin tous les jours sauf le jeudi, Maison Laudet à Vogüë.
- ◆ L'assemblage des desserts ou des entrées peut se préparer sur le plan de travail nouvellement installé.
- ◆ Les documents du classeur de cantine ont été mis à jour : PAI, règles d'hygiène applicables aux agents et au matériel de cantine, prises de températures des plats, ménage, ...
- ◆ La répartition des tâches a aussi été établie en accord avec le personnel communal.

*Les élus remercient tous les agents pour la qualité de leur travail et leur capacité d'adaptation. Leurs remarques quasi-quotidiennes ont été très bénéfiques pour le bon déroulement du service. À ce jour, tout est en place ! Un des principaux objectifs poursuivi par les agents était d'accorder aux enfants suffisamment de temps, les aidant ainsi à la prise du repas, en particulier les maternels, cela n'ayant pas pu se faire dans les premières semaines qui ont suivi la rentrée.*

Le règlement intérieur des services périscolaires a été modifié pour tenir compte, d'une part, des évolutions règlementaires en matière de restauration collective, et d'autre part, de quelques remarques de parents d'élèves, en particulier sur les repas de substitution. Le règlement approuvé par le Conseil Municipal en date du 24 septembre est consultable sur le site internet de la commune.

➔ **Procédure de pré-inscription :**

C'est peut-être cela qui a posé le plus de soucis en début d'année ! Et pourtant, le seul changement par rapport aux années passées est le jour limite pour pré-inscrire son enfant (le mardi au lieu du vendredi), puisque le principe en vigueur était déjà les inscriptions pour la semaine suivante.

En réalité, près de la moitié des familles ne respectait plus cette règle en fin d'année dernière. Cette année, deux entretiens ont eu lieu avec des familles qui rencontraient des difficultés pour inscrire ses enfants et une solution a été trouvée à chaque fois. D'autres familles sont contactées par le secrétariat de mairie lorsque les prévisions n'ont pas été enregistrées. Même si une gêne est occasionnée à tous les niveaux du fait des familles qui n'ont pas prévu l'inscription, on ne peut pas dire pour l'instant que ce soit en nombre très important, ni que ce sont les mêmes familles. *Il est demandé aux parents d'élèves de respecter la procédure d'inscription à la cantine une semaine à l'avance, y compris pour la semaine du retour de vacances scolaires. La liaison froide, mais également la recherche de qualité et la réduction des déchets ne peuvent subir de trop gros écarts entre les réservations et le réel.* Un mot a été collé dans les cahiers de liaison des élèves au retour des vacances de la Toussaint afin de rappeler la procédure et par la même occasion, *un numéro de téléphone portable cantine/garderie* a été communiqué. Il sera demandé aux parents de privilégier les SMS en indiquant bien le nom, prénom de l'enfant et l'objet de la demande : 07 85 78 44 37.

➔ **Analyse des menus :**

◆ *D'un point de vue gustatif selon les enfants :*

- ✓ Plats trop épicés parfois.
- ✓ Trop gras (une viande en sauce, une fois).
- ✓ Compotes de fruits trop vanillées.
- ✓ Les oeufs pochés n'ont pas plu du tout aux enfants. Laetitia SALLES propose de ne plus en mettre dans la salade composée.

◆ *D'un point de vue gustatif selon les adultes :*

- ✓ Les enseignants qui prennent leur repas régulièrement sur leur lieu de travail seront interrogés pour avoir leur avis sur la qualité des repas.
- ✓ Les agents seront aussi sollicités pour « goûter » les plats, s'ils le peuvent de temps en temps, après le service, et donner leur avis au prochain comité.
- ✓ Les parents d'élèves constatent une nette amélioration de la qualité au niveau du goût des plats servis.

◆ *D'un point de vue quantitatif :* en date du 12 octobre, le prestataire de service envoyait à la mairie le tableau réglementaire des grammages. Précisant vouloir s'y conformer, notamment dans un soucis de réduction des déchets, en évitant un gaspillage trop important, la quantité dans les assiettes s'en est vue réduite. Même si cela a pu surprendre au début, les enfants n'ont jamais manqué et il continue de rester parfois une quantité toujours trop grande de nourriture. La question de l'éducation au goût est également posée par les membres du comité. Aujourd'hui, les agents ont régulé les proportions servies et les enfants peuvent demander du « rab » qui leur sera servi dans la mesure du possible.

*Sur proposition des parents du comité, la mairie organisera leur venue, peut-être à tour de rôle, sur un service de cantine le midi. Cela leur permettrait d'observer la qualité des menus et le déroulement d'un service de cantine.*

### Organisation du repas de Noël :

- ➔ Vendredi 21 décembre.
- ➔ Menu : Charcuterie - Escalope de volaille sauce forestière - Gratin Dauphinois - Fromage - Bûche (maison) - Papillotes - Clémentines.
- ➔ La mairie invite de nouveau tous les enfants de l'école à participer au repas de Noël. Le repas leur est offert ce jour-là.
- ➔ Le service se déroulera dans la salle Mercure et sera assuré par les agents communaux, le Maire et des élus.
- ➔ Les enseignants sont invités également à y participer.
- ➔ Boissons : demande de la Mairie de jus de pomme. Laetitia SALLES confirmera prochainement la possibilité que le restaurateur les fournisse.
- ➔ Décoration : agents communaux.

*Un mot d'information sur le repas de Noël a été distribué dans les cahiers des élèves vendredi 30 novembre avec la date limite de vendredi 7 décembre pour les inscriptions. En effet, Laetitia SALLES a besoin rapidement de connaître le nombre de participants pour commander les matières premières nécessaires.*

### Questions diverses :

- ➔ Il avait été annoncé au dernier comité de cantine qu'une réflexion serait menée sur la réduction du prix du ticket pour les familles ayant 3 enfants scolarisés à l'école de Mercuer. Une décision allant dans ce sens a été prise au Conseil Municipal du lundi 9 juillet. Le prix d'un carnet de 10 tickets pour les familles nombreuses est donc de 36€ au lieu de 40€.
- ➔ Intervention de « Lire et faire lire » tous les jeudi : lecture offerte par des bénévoles de l'association FOL07, groupe de 6 enfants. Dispositif très apprécié par les enfants et reconnu comme améliorant le temps de cantine par les parents d'élèves et les élus. La mairie recherche de nouveaux bénévoles : se présenter au secrétariat.
- ➔ Les parents demandent comment se passe le service de cantine au niveau du bruit. Stéphane DUMOUTIER précise que ce comité a été entièrement consacré à la mise en place du nouveau prestataire. Il assure que l'organisation et le fonctionnement de la cantine seront aussi abordés lors des prochaines réunions, comme cela a été le cas les autres années.
- ➔ Remerciement aux membres du comité de cantine.

**Date du prochain comité de cantine : JEUDI 4 AVRIL, À 18H30**

  
Pour le Maire  
L'Adjoint