



**Commission Restaurant – 25 janvier 2021 -18h30**

**Restaurant Scolaire « Le Grain de Sel »**

**Invités:**

Pascal Goriaux, Badia Mssassi, Anaëlle Le Grogneq, Catherine Toudic, Gwendal Bédouin, Hubert Gautrais

Angéline Bourges, Jean Paul Auffray

Directeur école Saint-Martin

Directrices J.Y. Cousteau et P.J. Hélias

Représentant des parents d'élèves de PJH : Laurent Gueguen

Représentant des parents d'élèves de Saint Martin : Emilie Marie

Représentant des parents d'élèves de JYC : Vanessa Herry

Un représentant de l'Association Accueil et Loisirs

**Excusés :**

Pascal Goriaux, Véronique Bécu, Emilie Marie, Vanessa Herry

**Ordre du jour :**

- 1- Bilan depuis la rentrée
- 2- Possibilité de modification du quotient familial en cours d'année
- 3- Révision des tarifs de la restauration scolaire
- 4- Réactualisation des informations – site internet
- 3- Questions /infos diverses

## 1- Bilan depuis la rentrée de septembre 2020

### L'ACTIVITE RESTAURATION SCOLAIRE

#### L'équipe :

La responsable du pôle vie de la cité : Angéline Bourges

Le chef cuisinier : Jean Paul Auffray

Second de cuisine : Alain Charuel

Aide de cuisine : Anne Sophie Préauchat & Katia Markova

L'équipe de restauration est composée de 15 agents techniques et atsems

L'équipe d'animation / surveillance au RM est composée de 14 personnes

**AU TOTAL : 34 personnes**

**Formation des agents** : Tous les agents suivent des formations tout au long de l'année et les agents ont la possibilité de suivre la formation PSC1 (premiers secours), avec une remise à niveau tous les 2 ans.

#### Fonctionnement du restaurant scolaire

Le Restaurant Scolaire accueille :

- les élèves de l'école maternelle publique Jacques Yves Cousteau,
- les élèves de l'école primaire publique Pierre Jakez Hélias,
- les élèves de l'école maternelle et primaire Saint Martin,
- les enfants fréquentant le centre de loisirs de La Mézière,
- le personnel du restaurant scolaire,
- le personnel communal, aux enseignants et au personnel du Centre de Loisirs Sans Hébergement,
- les intervenants extérieurs pour le compte de la commune, des écoles ou du C.L.S.H,
- les parents délégués dans le cadre de leur délégation,
- les seniors de la commune, le mercredi midi, dans la limite des places disponibles et dans les conditions d'accueil définies par la commune au regard de l'organisation du restaurant.

Ce service ouvre ses portes dès le jour de la rentrée à raison de cinq jours par semaine : lundi, mardi, mercredi, jeudi, vendredi en période scolaire ainsi que pendant les petites et grandes vacances dans le cadre de l'accueil de loisirs.

### **Le service de restauration scolaire a pour objectifs premiers :**

- de s'assurer que tous les enfants mangent bien,
- de veiller à la sécurité alimentaire,
- de respecter l'équilibre alimentaire,
- de faire découvrir de nouveaux aliments aux enfants,
- de permettre à l'enfant de déjeuner dans de bonnes conditions,
- de veiller à protéger l'enfant de toute intrusion (l'entrée des locaux est interdite à toute personne étrangère au service),
- de créer un climat sécurisant qui fasse de l'interclasse un moment de plaisir,
- limiter le gaspillage alimentaire.

### **Quelques Chiffres :**

- repas en moyenne par jour d'école  
2018 : 554  
2019 : 550  
**2020 : 453**
- repas servis à l'année (enfants + adultes)  
2018 : 88 646  
2019 : 87 241  
**2020 : 61078**

### **Les repas :**

- Service à table pour maternelles :

Ils bénéficient d'équipements adaptés à leur taille (tables et chaises).

L'autonomie de l'enfant est favorisée tout au long de l'année (taille du pichet d'eau adaptée, utilisation du couteau, aide au nettoyage de la table...)

Leur bien être est notre priorité.

- Self pour primaires

Les enfants des écoles élémentaires déjeunent par roulements , et bénéficient d'un service en self.

Il leur est proposé 1 à 2 entrées au choix, 1 plat principal et 1 à 2 desserts au choix.

Ils peuvent librement s'asseoir à une table et déjeunent à leur rythme.

Les animateurs régulent leur temps de repas et veillent à ce que tout ou partie du repas préparé à leur attention soit consommé afin d'éviter les fringales de la mi-journée.

Ils invitent les enfants à goûter les plats et une assiette petite ou grande faim leur est proposée.

Une corbeille de fruits bio est mise à disposition en libre service chaque jour.

Chaque lundi ils peuvent découvrir une variété différente de pain (maïs, graines, campagne, etc)

Les menus sont affichés à la cantine, au CLSH, dans les écoles à la mairie et consultables sur le site internet <http://www.lameziere.com/>

Ils sont élaborés sur la base de 20 repas pour respecter les fréquences de présentation des plats et sont établis au moins deux semaines à l'avance.

La majorité des plats sont faits "maison" .

la plupart des fruits et légumes, féculents, légumineuses, oeufs et yaourts servis au restaurant municipal sont issus de l'agriculture biologique ou local afin d'optimiser les qualités nutritive et gustative de leurs plats.

Il est accordé une importance toute particulière au développement de la reconnaissance des saveurs auprès des enfants.

Des repas à thème sont proposés très régulièrement.

Dorénavant, un repas végétarien par semaine est également proposé aux enfants.

Les accords avec les fournisseurs sont également revus régulièrement dans un souci d'amélioration constante.

### **SITUATION ACTUELLE - COVID 19**

Toute l'organisation a bien évidemment due être revue et modifiée au vu des événements actuels. Notre organisation habituelle et qui avait été bien améliorée, est chamboulée.

- Adaptation constante et régulière de l'organisation de la pause méridienne, en fonction des protocoles,
- Faire face aux absences du personnel en fonction de l'état de santé de chacun,
- Très bonne adaptation des enfants à tous ces changements,
- Bonne adaptation, solidarité & compréhension de l'équipe en général,
- Veille constante

A NOTER : Repas gratuit fourni à l'ensemble du personnel de la pause méridienne depuis la crise

## **A – SITUATION ACTUELLE - COVID 19**

### **Bilan maternelles**

- L'accueil des maternelles : L'organisation a été adaptée mais le changement n'est pas aussi important que pour le primaires.
  - Arrivée/départ/service, par groupe de classe
  - On prend le temps de faire goûter
  - C'est l'adulte qui sert l'enfant pour éviter au maximum une contamination.
  - Un repas végétarien par semaine mis en place, dans le cadre de la Loi EGALIM
- Pour remplacer ces protéines carnées, il faut se diriger vers les céréales complètes, les légumineuses et les oléagineuses, les aliments les plus riches en protéines végétales. Ce repas est globalement apprécié.

## **B – SITUATION ACTUELLE - COVID 19**

### **Bilan élémentaires**

- L'accueil des élémentaires : L'organisation a été adaptée car les enfants bénéficiaient de la souplesse du self.

Dorénavant :

- Arrivée/départ/service, par groupe de classe
  - On leur sert le pain, les couverts, l'eau
  - plus de possibilité d'utiliser le micro ondes,
  - Rester avec sa classe,
  - Masque,
  - Assiette petite /grande faim
  - Corbeille de fruits (les enfants aiment beaucoup les fruits).
  - Possibilité pour les CM2 d'avoir du pain en plus, des fruits et le « RAB »
- Fruits à disposition tous les midis à la place ou en plus du dessert du jour.

## 2- Possibilité de modification du quotient familial en cours d'année

Pour aider les familles qui changent de situation personnelle et voient leur revenu baisser, il pourrait être proposé la possibilité de modifier le QF en cours d'année, ce qui n'était pas possible, jusqu'à présent. Il faut, par contre, choisir les critères qui permettront ce changement de QF en cours d'année

Pour ce faire, 3 propositions :

- 1- En cas de changement d'une tranche,
- 2- Lors d'une différence de QF de 500 ou plus,
- 3- Sous conditions : décès, divorce, invalidité, perte emploi, etc

### Décision :

**Le critère 1 a été retenu par la commission.**

**Conditions : Pas d'effet rétroactif possible & attestation justificative à fournir.**

**Ce point doit cependant être validé au prochain conseil municipal du 17 février 2021.**

**Si validé, mise en place en avril 2021.**

### **3- Révision des tarifs de la restauration scolaire**

1. Tarification sociale à 1€ pour les 2 premières tranches de quotient familial. Cela est effectif depuis le 01/01/2021. Un courrier a été envoyé aux familles concernées.

2. Une réflexion va débiter prochainement pour une révision des tarifs de la restauration scolaire à partir de septembre 2022.

3. Autre évolution tarifaire possible :

SISTEC a fait évoluer son logiciel d'inscription et de facturation. Il est désormais possible de générer 1 facture pour chacun des parents en cas de divorce en fonction de la semaine de garde des enfants.

La mise en place de cette extension de logiciel (sans surcoût) a d'ores et déjà été effectuée sur le poste en Mairie.

Propose-t-on ce service ? à partir de septembre 2021 ? ou avant ?

#### **Décision :**

**La commission retient cette évolution.**

**Conditions : Les parents devront donner leur attestation de quotient familial & préciser leur semaine de garde (paire ou impaire).**

**Cela fonctionne pour les gardes alternées 1 semaine/2.**

**Ce point doit cependant être validé au prochain conseil municipal du 17 février 2021.**

**Si validé, mise en place en avril 2021.**

## TARIFS ACTUELS RESTAURATION SCOLAIRE - LA MEZIERE

...

Après en avoir délibéré, à l'unanimité

### LE CONSEIL MUNICIPAL

- Vu le Code Général des Collectivités Territoriale les articles L.2331-1 et D.2311 – 4 à 7 et L2311.1 alinéa 1, L2312.1 et 2 et L.2312.2
- Vu le chapitre 3 du titre 3 – Tome II de l'instruction budgétaire et comptable M14
- Vu le Budget Primitif 2020 (M14) ;
- Considérant la nécessité de procéder aux modifications de crédits pour faire face aux opérations comptables liées à l'activité de la collectivité

**Article 1 :** Adopte la Décision Modificative du Budget Principal de la commune n°5 - Exercice 2020, comme précisé ci-dessus.

**Article 2 :** Charge Monsieur le Maire de l'exécution de la présente délibération.

### **13. Tarifications du Restaurant Municipal Scolaire**

Rapporteur : Mme Le Grogneq

Par délibération du 20 décembre 2019, le Conseil Municipal a mis en place une nouvelle tarification des repas au restaurant municipal, à effet du 1<sup>er</sup> janvier 2020.

La présente délibération a pour objet d'approuver les tarifs applicables au 1<sup>er</sup> janvier 2021 et de mettre en place une tarification sociale pour les foyers dont les tranches de quotient familial se situent en dessous de 529.99. Il est précisé qu'il est prévu une prise en charge par l'Etat et jusqu'en 2022 inclus à hauteur de 2€ par repas fourni au tarif de 1€. Cette disposition sera évaluée et éventuellement reconduite à la fin de l'année 2022. Les autres tarifs restent inchangés.

#### **Les tarifs se présentent comme suit :**

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	1 €	+ 1,80
De 461 à 529,99	1 €	+ 1,80
De 530 à 599,99	2,53 à 2,63 €	+ 1,80
De 600 à 1042,99	2,64 à 3,14 €	+ 1,80
De 1043 à 1499,99	3,15 à 3,80 €	+ 1,80
De 1500 à 1999,99	3,81 à 4,63 €	+ 1,80
+ de 2000	Prix plafond 4,63 €	+ 1,80 sans dépasser le coût de revient du repas du restaurant municipal.
Attestation du QF (établie par la CAF) Non communiquée	Prix plafond 4,63 €	+ 1,80 sans dépasser le coût de revient du repas du restaurant municipal.
Tarif pour un enfant qui déjeune au restaurant municipal sans avoir été inscrit sur le Portail famille	5.69 €	

...



## 4- Réactualisation des informations – site internet

Le site a été actualisé dernièrement. Il y a encore quelques informations à ajouter.

Cependant, auriez vous des attentes particulières au niveau du site internet concernant l'onglet sur la restauration scolaire ?

Qu'est ce qui pourrait être ajouté pour améliorer l'information aux Macériens ?

**Proposition : ajouter des liens pour faciliter l'accès aux différents sites comme celui de la CAF par exemple.**

## 5 - Questions /infos diverses :

- **Marchés publics** : phase de détermination des besoins  
ou **Marché de fournitures** ???

**Dossier en attente d'étude**

- **Remarques des parents délégués (après questionnement des parents) :**

1- Repas parfois un peu « trop compliqué » pour des enfants,

2- Quantité parfois insuffisante,

Ce point a été revu. Dorénavant, les CM peuvent bénéficier de plus de quantité mais aussi d'une 2ème tranche de pain pour ceux qui ont encore faim. Les fruits sont à volonté si le repas est terminé.

3-Durée du repas relativement court,

La situation sanitaire ne permet pas en effet de rester très longtemps au restaurant scolaire car les primaires arrivent/repartent par groupe de classe. Il y a donc moins de souplesse sur ce point.

4-Gestion des masques,

Cela se passe relativement bien .

5- « Bonne qualité des repas en général, repas variés, repas adaptés aux enfants »

Prochaine commission restauration : avril 2021