

COMPTE RENDU COMITE CONSULTATIF RESTAURATION SCOLAIRE Mardi 24 janvier 2023

Présents :

Représentants des familles : Jérémy COURTIN (St Germain), Olivier BESLOT et Franck JOUSSELIN (Arc en Ciel), Romain BERNIER et Franck PAGEAU (Deux Moulins),

Personnel : Nassera LAMANDA (responsable Tilleulaie), Hélène GOBERT (responsable Deux Moulins), Mélanie DECASTRES (responsable Petit Louet), Delphine CHESNAIE (DGA)

Élus : Anne-Florence LEGENDRE (conseillère municipale), Jean-Michel CORBEAU (Adjoint affaires scolaires et enfance)

Scolarest : Christophe PERRONNELLE (Chef de secteur), Claudie GUITTON (Responsable qualité et nutrition), Laurent LEGAL (chef gérant)

1/ Organisation

- *Deux-Moulins : 142 repas/jour (54 mat et 88 élé) soit 97% des effectifs
2 services dans 3 salles ; 8 agents,*
- *Tilleulaie : 175 repas/jour (65 mat et 110 élé) soit 86% des effectifs ;
2 services échelonnés dans 3 salles ; 13 agents ; déplacements*
- *Petit Louet : 124 repas/jour soit 94% des effectifs ; 3 services échelonnés en 1 salle (46 mat et 78 élé) ; 7 agents ; gestion déléguée à Familles Rurales 49*

2/ Formation du personnel

- *Le personnel suit régulièrement des formations pour développer ses compétences :*
 - *Hygiène et sécurité alimentaire*
 - *Gestion du bruit*
 - *Prévention et secours civique (PSC1)*
 - *Equipier de première intervention et évacuation*
 - *Don alimentaire en restauration*

4/ Le portail familles

- *Réservation de repas et facturation : Après inscription par le moyen d'une fiche, il permet la réservation la modification ou l'annulation de repas dans un délai de 48h. La communication entre la mairie et les familles se fait par courriel sur des sujets qui concernent personnellement les intéressés. Chaque famille reçoit individuellement sa facture par courriel.*
- *La rubrique « actualités » présente des informations générales concernant l'ensemble des adhérents.
Le fonctionnement du Portail n'appelle aucune observation de la part des parents qui sont satisfaits du service et des information reçues par mail.*

3/ Liaison avec les familles

- *Règlement intérieur : En ligne sur le site de la mairie, il stipule dans son dernier article que l'inscription implique son acceptation. Trois types de fiches de liaison transmises par le cahier de liaison permettent aux familles de recevoir différentes informations concernant les soins reçus par l'enfant ou le comportement.*
- *Il est présenté aux enfants sous forme d'une charte dans chacun des restaurants.*

4/ Fabrication des repas

- *Dans le cadre d'un marché public, la mairie a attribué la « fabrication, la fourniture et la livraison de repas » à l'entreprise Scolarest pour une durée de 2 ans renouvelable 1 fois (à compter du 01/09/2021), 2022/2023 et 2023/2024). Un cahier des charges définit le cadre de la prestation. Fabriqués à Angers, les repas sont livrés en liaison chaude dans chacun des restaurant le matin même entre 11h et 11h30.*
- *Des visites d'évaluation sur sites sont assurées régulièrement par des élus.*
- *L'entreprise évoque actuellement des difficultés d'approvisionnement qui peuvent l'amener à modifier légèrement les menus qui sont conçus plusieurs semaines à l'avance.*

5/ Le cadre législatif

Différentes contraintes législatives encadrent ce domaine d'activité :

- *Loi Egalim :*
 - *Introduire une part au moins égale à 50 % de produits de qualité et durable, dont au moins 20 % de produits biologiques ou des produits bénéficiant de signes ou de mentions encadrés par la loi*
 - *Présenter un plan alimentaire de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés*
 - *Proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien s'insérant dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas*
 - *Accompagner la collectivité dans sa démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire*
 - *Proposer une prestation de restauration scolaire de qualité nutritionnelle, gustative élevée et en amélioration constante*
 - *Mettre en place une démarche de progrès tout au long du marché.*
- *Loi climat et résilience*
 - *Lutte contre le gaspillage et sensibilisation au tri des déchets*
Des tables de tri connectées acquises à l'aide de subventions de l'Etat équipent chacun des restaurants. Elles envoient chaque jour des informations qui permettent de connaître la quantité de déchets produits.
 - *Des animations thématiques permettront aux enfants de comprendre les enjeux : gaspillage alimentaire, repas végétariens, saisonnalité*

5/ Echanges

Les échanges ont fait apparaître :

- *La nécessité de communiquer pour faire connaître le souci de qualité qui anime le prestataire → Carte des producteurs locaux, film sur les étapes de fabrication d'un repas, procédures de contrôles des fournisseurs*
- *Le mode de calcul du prix du repas voté chaque année par le conseil municipal sur la base des chiffres enregistrés l'année précédente pour la fourniture des repas, le personnel, les bâtiments et la gestion du service. Il est pris en charge par les familles à 51% et par la commune à 49%.*
- *L'intérêt d'une visite du site de production des repas*

Fin de séance à 21h30.