

**Objet : Commission Restauration du 21 mai 2024**

Ordre du jour

Point sur la Maison de l'enfance .....	2
Point sur l'expérimentation de serviettes en tissu.....	2
Semaine olympique.....	2
Portes ouvertes de la restauration scolaire .....	2
Questions des représentants des parents d'élèves Bourgchevreuil .....	3
Futur marché de restauration .....	3
Travaux cantine centrale.....	3
Clic et miam et % de produits bio / local / qualité.....	3
Divers.....	3
Calendrier des commissions restauration.....	4
Annexe.....	5

Présents

Représentants des parents d'élèves

1. Mme Audrey FROMIN, Représentante des Parents d'élèves FCPE Bourgchevreuil
2. M Erwan DUMONTET, Représentant des Parents d'élèves FCPE Bourgchevreuil
3. M Florent LE LAIN, Représentant des Parents d'élèves FCPE Bourgchevreuil
4. Mme Emilie ANDOUARD, Représentante des Parents d'élèves FCPE Bourgchevreuil
5. Mme Cyndie MARTIN, Représentante des Parents d'élèves FCPE Beausoleil

Représentants de l'Education Nationale

1. Mme Pascale LE BOZEC Directrice de l'Ecole Maternelle Bourgchevreuil
2. Mme Anne LE FLOCH, Directrice de l'Ecole élémentaire Beausoleil

Représentants de la ville

1. Mme Béatrice LEGAULT, Adjointe au Maire chargée de la Petite Enfance, Jeunesse et Famille
2. M. Anthony BATALLER Directeur du Service Education Jeunesse
3. Mme Julie OLIVATE, référente périscolaire Bourgchevreuil
4. Mme Anaïs LESCOUEZEC, référente périscolaire Beausoleil
5. M Karl BOUGET, responsable de l'ALSH élémentaire
6. Mme Anne CARDET, directrice de la maison de l'enfance
7. M Jean-Charles GARRY, Responsable de production

Représentants de la société Convivio

1. Mme Sylvie GAUTIER, Diététicienne Convivio
2. M. Marco CURATOLO, responsable clientèle Convivio
3. M Marc BIHEL, chef gérant Convivio

8. Excusés : Mme Julie BERTRAND, Directrice école Elémentaire Bourgchevreuil, Mme Primig, Directrice école maternelle Beausoleil, M. Bertel DAGORN Responsable ALSH maternel

---

### Point sur la Maison de l'enfance

A Cardet demande la révision de certains pique-nique pour éviter l'apport trop important de gras ou de sucre. M Gautier en prend note.

### Point sur l'expérimentation de serviettes en tissu

La demande émanait d'échanges en copil PEdT. Cela a été mis en place mais après plusieurs mois de fonctionnement les professionnels (service restauration et service périscolaire) font des constats :

- L'hygiène : le fait que la serviette ne soit lavée par la famille qu'en fin de semaine n'est pas hygiénique, de même en élémentaire elles sont rangées dans un bac par classe, cela favorise la propagation des germes.
- Face à cela, les équipes ont étudié le scénario de prendre en charge quotidiennement la mission du lavage des serviettes. Il en ressort que si la ville devait le faire cela induirait de nouvelles dépenses (achat lots de serviettes, énergie, lessive, eau et temps agent). De plus nous ne disposons pas des moyens techniques (machine à laver et à sécher) ni des moyens humains pour le faire à la place des familles. Enfin écologiquement cela est discutable (rejet dans réseaux)
- De même les référentes périscolaires constatent que les enfants perdent ou oublient leurs serviettes complexifiant la gestion de ce dispositif. De surcroît, certains enfants n'y adhèrent pas par peur de la moquerie des autres enfants
- Difficile de l'appliquer durant les mercredi et vacances car les enfants sont issus de divers établissements.
- Autre option : que chaque parent fournisse une serviette par jour qui serait récupérée chaque soir. Cette option ne semble pas réalisable ni réaliste au vu des problèmes déjà constatés pour une serviette hebdomadaire

Les RPE indiquent que cela serait dommage d'arrêter cette mesure et proposent de trouver des alternatives pour lever les points de blocage constatés par les professionnels. Ils évoquent l'achat de pochettes individuelles personnalisables pour que les enfants mettent leurs serviettes à l'intérieur. Mme Le Bozec indique que c'est une démarche pédagogique et que malgré quelques difficultés constatées il faut que la communauté éducative poursuive ce projet. Mme Le Floch indique que si les familles doivent fournir la pochette à serviette, le projet risque d'échouer si la Ville ne prend pas le relais.

Suite à donner : la DEJ va étudier la faisabilité d'achats de pochettes individuelles

### Semaine olympique

Dans le cadre du passage de la flamme à Cesson-Sévigné le 1<sup>er</sup> juin, la restauration va habiller les plats aux couleurs des anneaux olympiques

### Portes ouvertes de la restauration scolaire

Celles-ci auront lieu le 24 mai de 17h à 18h30. Au programme : visite des locaux, rencontre avec le chef gérant et les agents de restauration de la ville qui expliqueront leur métier et méthodes de travail, dégustation de produits. A noter : l'élémentaire Bourguevreuril n'a pas souhaité organiser ses portes ouvertes à cette date pour le faire plutôt en juin.

## Questions des représentants des parents d'élèves Bourgchevreuil

### **Futur marché de restauration**

Point d'étape sur le futur marché de restauration : Peut-on rappeler le calendrier (date de publication du marché, date limite de candidature, d'attribution du marché...) :

- Date de publication de l'avis de publicité au BOAMP : 08/03/2024
- Date limite de réception des offres : 19/04/2024
- Date prévisionnelle d'attribution du marché : 20/06/2024

Combien de candidatures / offres ont été reçues ? : 6 offres ont été reçues

Quel jugement la municipalité peut-elle émettre de la qualité / niveau des offres reçues (globalement, sans rentrer dans le détail des critères de jugement/attribution) ? : les offres que nous avons reçues nous satisfont et quelques-unes sortent du lot.

Le marché a-t-il déjà été notifié / attribué ? A qui ? : non il sera notifié la semaine 28

Quel RETEX la municipalité peut-elle dorénavant tirer de la procédure (points positifs, points négatifs) ? Co-construction avec RPE intéressante.

### **Travaux cantine centrale**

Point d'avancement : Quelle mise à jour du rétroplanning et notamment le début du chantier / fin de chantier - livraison prévue ? : la pose de la 1ère pierre est prévue le 24 juin et un début de chantier en juillet. La Livraison « théorique » est janvier 2026.

### **Clic et miam et % de produits bio / local / qualité...**

Les menus disponibles sur Clic et Miam ne font plus apparaître les logos bio / local / labellisé.. Seuls les logos "produits de saison" et "repas végétarien" apparaissent. Quelle en est la raison ?

Notre partenaire Convivio indique avoir rencontré un souci d'approvisionnement depuis plusieurs mois, et de climat en ce moment, sur les produits frais bio de saison, et SIQO. D'autant que les menus sont réalisés 4 mois à l'avance, en règle générale. Leur crainte étant de ne pas respecter, ce qui est indiqué sur le menu. Quant aux produits locaux, ils sont indiqués en bas du menu.

Pouvez-vous nous indiquer :

- les % prévus dans le cadre du contrat actuel (qualité, bio, local, labellisé...) 30% Bio/35% de SIQO
- les % de réalisation sur les dernières semaines / mois ? cf annexe
- les % prévus dans le cadre du futur marché 30% Bio et 45% de SIQO

### **Tarifification**

Quels seront les tarifs applicables à la rentrée prochaine en matière de restauration scolaire ? Quelles évolutions par rapport à cette année ?

Les tarifs de la restauration suivent un taux directeur d'augmentation appliqué à tous les services de la ville. Le tarif de restauration est à ce jour de 5,68€ et va passer à 5,90€ soit une augmentation de 3,9%.

### **Divers**

Peut-on obtenir des explications concernant les modifications opérées dernièrement à la cantine à savoir l'obligation pour les enfants de prendre désormais l'entrée (alors qu'auparavant il n'était pas obligé de la prendre) ?

Quelles en sont les raisons / justifications ? Lors du passage en self Il avait été constaté une différence de pratiques (temps scolaire et extrascolaire)\_

- temps scolaire : L'enfant passe au self et doit prendre à minima 2 éléments entre entrée/plat/dessert (objectif : réduction gaspillage)
- ALSH : L'enfant passe au self et doit prendre entrée/plat/dessert (objectif : éducation au goût mais risque de gaspillage)

Cette différence de traitement interrogeait les professionnels aussi après discussions et échanges d'arguments il a été décidé d'harmoniser les règles de prises de repas que ce soit sur temps scolaire, péri ou extrascolaire et de partir sur le postulat que l'éducation au goût était le plus important pour la construction de l'enfant et son équilibre nutritif et en l'invitant donc à prendre entrée/plat/dessert.

- Quel retour peut-on faire après ces premières semaines de mise en œuvre (du point de vue des enfants, du périscolaire...) ? : Les retours sont plutôt bons. Certains enfants se sont étonnés à aimer des légumes qu'ils pensaient ne pas aimer.
- Quelles conséquences en termes de déchets alimentaires (une augmentation du gaspillage alimentaire est-elle constatée) ? les déchets alimentaires sont réduits par l'usage de contenant plus petits. Selon M Garry, les enfants n'ont pas exprimé de mécontentement.
- Les entrées font-elles l'objet d'une quantité identique ou bien un grammage différent est opéré (notamment pour les enfants qui n'aiment pas) ? cf réponse supra via les contenants plus petits permettant de ne pas « effrayer » l'enfant.

### **Calendrier des commissions restauration**

2 commissions restauration ont lieu chaque année. En 2023/2024 elles ont eu lieu en octobre et en mai. Cette dernière réunion en mai nous paraît relativement tardive pour faire un point sur les mois écoulés et faire des propositions d'ajustement le cas échéant. Serait-il possible de revoir le calendrier pour les années futures (et avancer la 2eme réunion au mois de mars par exemple ?).

- **Éléments de réponse : Cela est possible**

# Annexe

Commune de Cesson-Sévigné  
Restauration Collective Convivio  
Achats ( € ) de Produits Alimentaires selon leur Qualité

Période du 01 mars 2023 au 29 février 2024

Bio	30,6 %	
Labels	0,8 %	59,0 %
Local	27,5 %	
Non Défini	41,0 %	41,0 %
		100,0 %

