

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE DU 27 AOUT 2015

Présents :

Mairie : Mmes LAJOUX (adjointe au Scolaire, à l'Enfance et à la Jeunesse), POURCELOT (conseillère municipale), M. COUTABLE (chef du service Affaires Générales et Enfance-Jeunesse)

Toques Régionales : M. LANGELET (chef de secteur CONVIVIO), Mme PORTEJOIE (diététicienne Toques Régionales), M. DEMOIS (chef gérant cuisinier)

Directeurs d'école : Mmes ORCHILLES, PIERRE, MM. GUILLER, MATHIEU

Associations de parents d'élèves : Mmes LAGLEYZE, LOISON, DELESTRE, MM. BOULAY, ROBERT, MAURIAC

Mme LAJOUX remercie l'ensemble des membres de cette commission d'être présents. L'objectif est de faire connaissance avec les « Toques Régionales », société retenue dans le cadre du marché de Délégation de Service Public (DSP) de la restauration scolaire, de réaliser une présentation des modifications dans le fonctionnement puis d'évoquer les menus.

M. LANGELET, responsable Suivi Clientèle CONVIVIO, présente la société. L'entreprise « **Les Toques Régionale** » appartient au groupe CONVIVIO. Il remercie la Commune de Veigné pour la confiance accordée dans le cadre de ce contrat pour la mission de restauration scolaire en délégation de service public.

EVOLUTION DANS LE FONCTIONNEMENT

Mme LAJOUX présente ensuite les principales évolutions dans le fonctionnement du service. A partir du 1^{er} septembre, les Toques Régionales gèrent l'ensemble du fonctionnement de la restauration scolaire, notamment la partie administrative (inscription, facturation), soit le quotidien des familles. Les parents devront faire évoluer leurs habitudes puisque la commune ne sera plus l'interlocuteur administratif direct concernant la restauration scolaire. Les inscriptions ou compléments d'inscriptions sont à faire auprès des Toques Régionales dès le 1^{er} septembre.

Un système de bornes est mis en place sur les sites permettant aux enfants de passer leur badge au bout de la chaîne de self. Il n'y aura pas de double « badgeage » possible. Un récapitulatif journalier et mensuel est ainsi établi et permet une facturation en fin de mois. Il s'agit d'une facturation en post-paiement. Les badges n'ont pas à être crédités. Pour les maternels, le système sera adapté puisque c'est le personnel qui badgera. Les badges resteront sur les sites de restauration scolaire. Un enfant qui n'aurait pas de badge ne sera pas refusé à la restauration scolaire.

A terme, des badges pour les enseignants seront aussi mis en place. Il convient de prévenir à l'avance la restauration le matin par téléphone pour les repas adulte (ou la veille par mail).

Il est précisé qu'il ne sera plus nécessaire de faire une comptabilisation chaque matin des présents à la restauration scolaire. Le nombre d'enfants occasionnels reste à la marge. Les directeurs proposent de continuer cette comptabilisation. Toutefois, à 9h30 quand les chiffres remontent à la restauration, la production est déjà largement avancée. Le fonctionnement sans comptabilisation le matin sera testé. Si un écart trop important est constaté, cela pourra être revu.

Seuls les repas consommés seront donc facturés aux familles. Il ne sera plus nécessaire de présenter un certificat médical en cas d'absence. La distinction pour les enfants occasionnels est maintenue dans l'immédiat. Comme habituellement, les équipes enseignantes devront avertir la restauration scolaire en cas de sorties scolaires.

Pour le mercredi, il s'agira également d'une facturation par les Toques Régionales. Le système de « badgeage » ou « bornage » du mercredi reste à définir.

Mme LAJOUX précise que la première semaine sera une semaine test et que des adaptations pourront être apportées par la suite.

Au niveau de la production, Julien DEMOIS reste le chef cuisinier et rejoint ainsi les Toques Régionales. M. LANGELET le remercie d'avoir rejoint la société. Il est satisfait de ce choix qui facilite la transition. La même équipe est conservée sauf deux agents contractuels qui ne sont pas reconduits. Il est précisé qu'il y aura une réorganisation de la production, de la répartition des missions entre les agents et une légère adaptation horaire.

Les parents d'élèves signalent qu'ils attendent toujours la même qualité dans les repas.

Mme LAJOUX répond que la vigilance de la municipalité sera identique sur la qualité. Le cahier des charges de ce nouveau contrat est aussi exigeant que lors du précédent.

Il est annoncé qu'il y aurait désormais deux éléments « bio » sur la semaine plutôt qu'un repas. La société « Empreinte Culinaire » qui a accompagné la commune dans la rédaction du cahier des charges a conseillé de faire évoluer ce point. Un repas complet « bio » est en effet assez difficile à élaborer et cela n'est pas toujours compatible avec les circuits courts et un approvisionnement local.

Les tarifs 2015/2016 de la restauration scolaire sont maintenus à l'identique pour cette année.

Le règlement des factures pourra se faire par chèque, en espèces. Le paiement en ligne est en cours de modification sur le site Internet de la commune de Veigné afin que la plateforme de paiement soit redirigée vers les Toques Régionales. Une boîte aux lettres sera mise en place aux Gués, voire au Bourg pour faciliter les échanges entre les parents d'élèves et la société.

Un site Internet dédié sera en place au cours du 1^{er} trimestre 2016 par les Toques Régionales. Ce site permettra de mettre en ligne les menus, les factures, le paiement en ligne et toutes les informations diverses.

Un courrier des Toques Régionales est envoyé (par mail majoritairement) aux familles par la Mairie avant la rentrée.

MENUS

Les menus du midi et des goûters sont distribués. Différents logos font leur apparition sur ces menus : bio, plat contenant du porc, pâtisserie maison, provenance de la viande. Les allergènes apparaîtront également conformément à la réglementation. Une légende sera également ajoutée pour les sigles « F » (frais), « S » (surgelé) et « E » (Epicerie). Les produits proposés sont majoritairement frais, conformément au cahier des charges. Le pain est issu, comme précédemment, des boulangeries de la commune.

Le grammage des plats est différents pour les maternels et les élémentaires.

Pour le goûter, une pâtisserie maison sera proposée par semaine. L'information sur la confection « maison » sera ajoutée sur les menus. Le goûter sera composé de 2 éléments comme évoqué au moment de la préparation du cahier des charges en raison du gaspillage très important constaté par le passé.

Pour les repas fournis à l'Accueil de Loisirs pendant les vacances scolaires, ils seront à 4 éléments (également tous les mercredis). Il est indiqué que ce choix a été opéré pour des raisons budgétaires car la CCVI ne veut pas refacturer le montant demandé par la commune de Veigné. La CCVI reverse la moyenne des autres communes.

Toutefois, il est précisé que l'équilibre alimentaire des enfants reste bien entendu respecté. Cet équilibre est constaté sur 20 repas consécutifs. Sur un menu à 4 éléments, une adaptation est faite soit sur l'entrée, le fromage ou le dessert. Les Toques Régionales font également le choix que l'enfant ne reste pas sur le fromage et le salé mais termine par un élément sucré.

PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISE (PAI)

Le même mode de fonctionnement sera conservé. L'accompagnement des enfants et notamment des CP se fera du mieux possible avec toujours une vigilance du personnel. Il est relevé que certains parents signalent parfois très tardivement des allergies. Un trombinoscope des enfants concernés sera remis en place. Les Toques Régionales feront parvenir aux directeurs la procédure concernant les PAI.

Il est rappelé que le régime « sans porc » est possible et donc qu'un substitut sera proposé. Il n'y aura pas de substitut pour les demandes de régime « sans viande ».

ANIMATIONS

Comme par le passé, diverses animations seront proposées sur l'année. En septembre, il s'agira d'un repas « Vendange », puis en octobre, de la Semaine du Goût avec pour thème « Cultivons les légumes ». Cette semaine est généralement organisée avant les vacances de la Toussaint.

Des animations pourront aussi être organisées le matin sur le temps scolaire. Il est précisé que les équipes enseignantes peuvent indiquer et proposer des thèmes en lien avec ceux abordés à l'école.

Il est proposé qu'une planification des animations à l'année soit établie. Les Toques Régionales doivent se rapprocher des directeurs d'école à ce sujet.

Un accent sera mis sur le développement durable et le gaspillage. Des poubelles de tri seront mises en place sur les deux sites d'élémentaire. Un bac pour récupérer le pain sera aussi mis en place.

ENCADREMENT DE LA PAUSE MERIDIENNE

Il est indiqué qu'en maternelles, ce sont désormais les ATSEM qui assurent l'encadrement de ce temps avec le renfort d'agents municipaux de l'équipe d'entretien. En élémentaire, les animateurs mis à disposition par la CCVI seront toujours présents.

En maternelle des Gués, le double service sera de nouveau réalisé avec un équilibre des effectifs entre chaque service (2 classes / 2 classes).

Au sujet de la réalisation d'un cloisonnement entre la partie maternelle et élémentaire de la restauration des Gués, il est précisé que ce projet fait toujours partie des réflexions mais qu'il y a des contraintes liées au bâtiment.

En conclusion, Mme LAJOUX indique que la société « Empreintes Culinaires » va poursuivre son accompagnement auprès de la commune avec des visites impromptues sur les sites de restauration afin de contrôler le respect du cahier des charges par les Toques Régionales.

La prochaine commission Restauration Scolaire est fixée au mardi 17 novembre à 19h00 (restauration des Varennes).

Fin de la commission à 21h00.