



Note d'information destinée aux parents concernant la cantine scolaire

Bonjour à tous,

A travers cette synthèse, la **municipalité souhaite vous informer sur le fonctionnement et l'organisation de la cantine, faire un point sur les changements liés au nouveau cahier des charges mis en place depuis septembre 2016 et vous expliquer les démarches engagées**

pour une amélioration de la cantine scolaire : des étapes qui ont composé sa mise en œuvre et celles à venir.

La cantine en quelques mots

La cantine municipale est accolée à la salle polyvalente. Elle dispose d'une salle pour les maternelles et une salle pour les élémentaires. Un plan d'investissement, étalé sur plusieurs années, a été mis en place afin d'améliorer les équipements et garantir un matériel de cuisine professionnel qui corresponde aux besoins (nombre de couverts, gain de place,...) et facilite la vie des agents. C'est ainsi qu'en 2014, un nouveau four de 10 étages a été acheté, un lave-vaisselle et d'autres aménagements ont suivi. Le prochain investissement est une cellule de refroidissement pour maintenir à température les desserts maison.

Fonctionnement de la cantine

La cantine de la commune fonctionne en gestion concédée (certaines tâches sont déléguées à un prestataire). L'objet de la prestation concerne :

- la gestion des approvisionnements
- l'établissement des menus par la diététicienne en partenariat avec le cuisinier
- l'assistance et la formation du personnel

Notre partenaire est Océane de Restauration depuis 3 ans.

La cuisine est réalisée sur place par le cuisinier en période scolaire. Il est aidé par un agent technique. Plusieurs fois par semaine, il est livré en denrées alimentaires et cuisine chaque jour pour 120 à 140 élèves.

Pendant les périodes de fonctionnement de l'ALSH durant les vacances scolaires, la cantine est livrée en liaison froide par la cuisine centrale d'Océane de Restauration..

Les menus respectent les recommandations du GEMRCN ("Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition") qui est un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale. Le principe est d'accompagner les acteurs de la restauration collective dans les choix nutritionnels qu'ils font en passant par :

- un contrôle des fréquences de service de plats sur 20 repas consécutifs,
- un contrôle des grammages des portions servies selon l'âge et l'institution des convives,
- des recommandations spécifiques relatives aux services de sel, pain, eau, sauces.

Organisation du service cantine

Afin d'améliorer les conditions de repas, notamment en termes de nuisances sonores, depuis septembre 2014, les primaires sont répartis sur 2 services d'une quarantaine d'enfants par service. Cette année, les CP et les CE1 sont au premier service ; ils arrivent à la cantine vers 12h15, déjeunent dans la grande salle et repartent vers 13h. Les CE2, CM1 et CM2 sont au deuxième service, ils arrivent vers 13h et repartent vers 13h45.

Les maternelles ne sont pas soumis aux 2 services, ils déjeunent de 12h15 à 13h15. Jusqu'à 32 enfants, ils sont dans la petite salle et s'ils dépassent ce nombre, les GS déjeunent dans la grande salle sur des tables surélevées avec des chaises adaptées, séparés des plus grands par des claustras.

2 agents assurent le service des maternelles, les aident à manger et 2 agents assurent chaque service dans la salle des primaires.

Depuis septembre 2015, un animateur de l'Ufcv (Rachel le lundi, mardi, jeudi et Eric le vendredi) aide au bon déroulement du repas. Il est présent de 12h à 14h et circule dans les 2 salles de service suivant les temps. Il explique le menu aux petits, sert de médiateur pour les plus grands, et contribue à la convivialité du moment et au respect de chacun.

Août 2016, mise en place d'un nouveau cahier des charges

Le délégataire, actuellement Océane de Restauration, est choisi pour 3 ans et répond aux exigences d'un cahier des charges. Un nouvel appel d'offre a eu lieu en août l'année dernière après 3 ans de contrat et un nouveau cahier des charges a été rédigé.

Les membres de la commission extra-municipale "Cantine" (élus, association des parents d'élèves, cuisinière, Atsems, Conseil des Sages et citoyens), en partenariat avec Agrobio35 et la diététicienne de la MCE (Maison de la Consommation et de l'Environnement) ont travaillé sur ce cahier des charges..

En juin 2016, le Conseil Municipal a délibéré sur le choix du prestataire de restauration pour un contrat qui prend effet le 25 août 2016 et une durée de 3 ans maximum. C'est Océane de Restauration qui a été choisi. Les nouveautés de ce cahier des charges sont :

- introduction de produits bio: deux éléments bio minimum par repas en respectant la diversité des produits ainsi que leur saisonnalité, en privilégiant les produits frais et les laitages, et en favorisant les circuits courts et locaux,
- viande blanche de label rouge ou bleu, blanc, coeur et sans OGM niveau 2,
- composantes des repas : pour satisfaire aux recommandations nutritionnelles et aux fréquences d'apparition des plats, les repas seront constitués de 4 ou 5 composantes en alternance,
- poisson surgelé ou frais, issu de la pêche raisonnable,
- 3 repas sur 20 végétariens,
- tous les fruits frais et toutes les crudités obligatoirement issus d'un mode de production biologique,
- les fruits et légumes suivants (ceux contenant le plus de pesticides pour la plupart) : pommes, poivrons rouges, épinards, céleris, tomates cerises, pommes de terre, carottes, fraises, nectarines, pêches, raisins, concombres obligatoirement issus d'un mode de production biologique,
- yaourts issus du mode de production biologique,
- féculents et céréales issus d'un mode de production biologique en favorisant le semi-complet,
- assaisonnement : huile de Colza (BIO).

à venir...

Le bon fonctionnement du restaurant scolaire étant l'affaire de tous, la commission extra-municipale "Cantine" aborde tous les sujets concernant la cantine afin d'être toujours à l'écoute et de trouver ensemble des solutions à travers un dialogue constructif avec les différents acteurs : parents, personnels de cantine, atsems, conseil des sages. L'idée est d'être dans une dynamique d'amélioration continue de la qualité et des conditions des repas.

La commission cantine prépare une fin d'après-midi porte-ouverte à la cantine, qui sera l'occasion de signer la charte "il fait bio dans mon assiette" avec Initiative Bio Bretagne.

Les enjeux de l'année visent la réduction des déchets (en salle et en cuisine) et une sensibilisation contre le gaspillage alimentaire.