

Compte-rendu commission cantine du 20 mai 2019

Représentants des parents : Karine Burgaud, Lucile Daguin, Nathalie Pelardy, Hélène Pichard,

Elus : Marie-Jo Pédrone, adjointe aux affaires scolaires, Jean-Yves Saffray, Adjoint à l'enfance

Le principal objectif de la réunion était de définir le cahier des clauses techniques pour le marché de restauration scolaire pour la durée d'un an à compter de la rentrée 2019, reconductible jusqu'à la fin des classes en 2023.

Le document de référence est le précédent marché de 2015 à 2019. Il s'agit de l'adapter pour prendre en compte la loi Egalim concernant la restauration collective.

Après un parcours de ce document, les présents s'accordent pour dire que le précédent marché anticipait, sur beaucoup de points, les préconisations de la loi Egalim, en ce qui concerne notamment la qualité des menus, l'affichage de la composition des menus, l'information des usagers sur la part des produits dans la composition des repas.

L'interdiction à terme de bouteilles d'eau en plastique est déjà prise en compte actuellement : fontaine d'eau du robinet. De même les contenants alimentaires sont en inox et non pas en plastique.

La lutte contre le gaspillage alimentaire, dont il est fait mention dans la loi, est plutôt du ressort de la commune et non du prestataire. Il n'est donc pas utile de l'inscrire dans le document même si cette lutte engendrera une collaboration des deux parties.

Il est proposé de supprimer la phrase « la promotion des circuits courts est demandée » car la définition de « circuit court » n'est pas si vertueuse qu'il y paraît, il vaut mieux faire référence aux produits locaux et à leur empreinte écologique.

Dans le paragraphe suivant :

2.1 Préconisations en matières environnementales, sociales et nutritionnelles

Le texte

« Dans une logique de développement durable, la promotion des circuits courts est demandée. Les transports par avion sont prohibés.

La saisonnalité et la production locale des produits frais sont privilégiées. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée.

Les produits biologiques seront présents à hauteur minimale de 20%. L'objectif est de promouvoir leur consommation auprès des jeunes convives. »

Pourrait être remplacé par le suivant qui s'appuie sur les préconisations de la loi Egalim

Dans une logique de développement durable, l'empreinte écologique des produits et les exigences environnementales sont prises en compte. Les transports par avion sont prohibés.

Conformément à l'article 24 de la loi Egalim, il est souhaitable de tendre vers un approvisionnement avec 50% de produits « durables » : produits locaux dont au moins 20% issus de l'agriculture biologique ou en reconversion, sous signe de qualité (label rouge, bleu-blanc-cœur,...), bénéficiant de l'écolabel « pêche durable ».

Un menu végétarien est servi au moins une fois par semaine conformément à la loi Egalim. Le développement de l'acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que ceux issus des projets alimentaires territoriaux sont pris en compte.

IBB, le réseau de l'Initiative Bio en Bretagne, tient à jour un annuaire des fournisseurs de la restauration collective : <https://www.bio-bretagne-ibb.fr/restauration-hors-foyer/il-fait-bio-dans-mon-assiette/annuaire-fournisseurs-bio/>

L'article 27 de la loi Egalim fait mention du « fait maison » qu'il s'agit de favoriser.

La saisonnalité et la production locale des produits frais sont privilégiées. Les produits de saison se définissent comme ceux étant produits en France métropolitaine pendant la saison considérée.

Un parent s'étonne qu'il n'y ait pas une clause qui limite l'augmentation du coût des repas sur la durée du marché. A la fin du paragraphe 1 il est cependant indiqué :

« Le titulaire s'engage à fournir à la mairie de Brécé, à la demande de cette dernière, tous justificatifs concernant une hausse ou baisse des prix. »

Questions diverses

- Un parent indique que pour son enfant qui a un régime sans arachide, les plats de substitution sont peu attractifs. L'ESAT applique une exclusion totale d'arachide alors que le certificat médical indique la possibilité de servir des aliments avec des « traces d'arachide ».
- Pour les familles qui de manière récurrente n'inscrivent pas leur enfant à la cantine, il pourrait être envisagé une pénalité financière. Il paraît souhaitable, dans un premier temps, de les convoquer pour connaître leurs éventuelles difficultés.
- Les nouveaux habitants ne sont pas informés de l'existence du portail familles. Il faudrait que cette information leur soit transmise lors de l'inscription de leur(s) enfant(s) à l'école.
- Sur le site internet de la commune, indiquer la nécessité de produire un certificat médical pour que le(s) repas ne soi(en)t pas facturés en cas d'absence.
- Il faudrait mettre en place un suivi plus régulier des menus afin de vérifier que les conditions stipulées dans le marché de restauration soient bien suivies d'effets. Il est suggéré, à l'issue des élections au Conseil d'école, de nommer quelques parents élus comme référents cantine pour assurer ce suivi. Evidemment, la responsable cantine est chargée aussi d'assurer cette veille.
- La visite de l'ESAT par une classe qui avait été évoquée l'an passé n'a pas eu lieu. Il faudrait relancer cette action.