



COMPTE RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE

Lundi 11 mai 2015 à 17h30

ORDRE DU JOUR	PARTICIPANTS
<ul style="list-style-type: none">✓ Point sur la réunion avec les parents d'élèves✓ Présentation du projet de PAI✓ Questions diverses	<p>Présents :</p> <p>Alain PACE Christelle MATHEU Michel PASDELOUP Jérôme BOUTELOUP Camille BOURDON Nadine HUBERT Josiane TASSELLI Jean Paul PENA Sophie BEVALOT Nelly CAPELLI</p> <p>Excusés :</p> <p>Christina ROSSI Pascal FEDERICI Bruno LARROQUE</p>
<p>Début de la réunion : 17h40</p>	<p>Fin de la réunion : 18h40</p>

Emetteur : Sophie BEVALOT

Alain PACE débute la commission en signalant que la réunion qui suit avec les parents d'élèves, aura pour but d'expliquer la mise en place du dossier unique et la nouvelle tarification de la restauration scolaire.

L'objectif principal de cette commission concerne les protocoles d'accueil individualisé (PAI), sujet que les parents d'élèves ont évoqué lors des précédentes rencontres. Il s'agit là uniquement d'une première approche car le sujet est vaste et complexe.

1. PRÉSENTATION DU PROJET DE PAI

Jean-Paul PENA présente le document remis aux élus. Ce document définit une allergie et précise les 14 types d'aliments allergènes identifiés. Les seuils d'allergies peuvent varier d'un individu à un autre.

La réglementation en vigueur sur le sujet est en perpétuel mouvement. La dernière en date prévoit notamment l'obligation d'étiquetage des aliments, avec l'indication des substances allergènes (issue des directives et règlements européens). Le ministère de l'éducation nationale a précisé que la restauration scolaire n'est pas un droit mais un service offert aux familles.

Dans ces conditions, la question est de savoir quelles solutions peut-on proposer aux parents d'enfants allergiques.

En premier, une circulaire ministérielle en date du 8 septembre 2003 a mis en place un dispositif unique pour les enfants allergiques, il s'agit du PAI. Celui-ci doit être clairement défini et précis. Il doit prévoir 2 solutions :

- le parent apporte un panier repas pour l'enfant,
- le service de restauration fournit le repas spécifique adapté au régime de l'enfant.

Les contraintes liées à la production et à l'organisation des repas sont nombreuses, tant en terme budgétaire que de personnel. À cela s'ajoute la réglementation HACCP, l'incompréhension des parents et des professionnels de santé.

En second, certains parents retirent leurs enfants allergiques de la restauration en fonction de la lecture des menus. Ceux-ci sont communiqués aux parents 15 jours avant le mois concerné. Cependant ce système n'est pas sécurisé car les contraintes liées à la fourniture des denrées peuvent jouer (changements de menu, changement de composant...).

Conformément à la réglementation, la restauration souhaite pouvoir présenter toutes les fiches techniques de tous les menus proposés. Anaëlle GARCIA, secrétaire de la restauration scolaire, est en charge de ce travail qui sera effectif pour la rentrée de septembre 2015.

Également un nouvel affichage des menus sur internet est en cours, grâce à l'aide de Guillaume WAKHEVITSCH, informaticien. A titre d'exemple, le site du SIVU de Bordeaux Mérignac (www.le-gout-dans-nos-assiettes.com), a déjà mis en place ces éléments.

Enfin, il indique que l'existence croissante de prestataires extérieurs spécialisés dans la fabrication et livraison des repas ou produits sans allergènes à la fois pour les collectivités et les personnes privées.

A l'occasion de la prochaine commission, des devis seront demandés afin de savoir quel serait le coût pour la collectivité et pour les parents.

En cas d'incident la responsabilité des différents acteurs (la collectivité, le président, l'établissement qui fournit le repas, la personne qui aura commis l'erreur...) pourra être engagée à tout moment, tant au niveau pénal que civile. Le magistrat recherchera toujours qui aura commis l'erreur.

2. QUESTIONS DIVERSES

- Madame HUBERT demande combien d'enfants sont concernés par ces allergies ?

Jean-Paul PENA répond qu'il n'y a que 15 enfants déclarés en PAI sur 2100.

Christelle MATHEU pose la question aux élus de savoir s'il est judicieux que la collectivité réponde à un besoin ou à une demande d'une vingtaine de parents, qui ne souhaitent pas préparer le repas de leurs enfants.

- Monsieur BOUTELOUP souhaite savoir si les parents dont l'enfant a un PAI paient quelque chose ?

Sophie BEVALOT dit que non pour les PAI il n'y a pas de facturation, il a toujours été considéré que demander aux parents de fournir le repas était contraignant, de ce fait le service est assuré gratuitement.

- Madame HUBERT demande si l'on peut fournir aux parents la liste des coordonnées des différents prestataires de repas sans allergènes.

Alain PACE dit que c'est une idée intéressante à laquelle il faudra réfléchir.

➤ Madame BOURDON ajoute que même si tout est correctement mis en place, cela n'empêchera pas l'enfant allergique de prendre au moment du repas, un élément qui lui est interdit dans l'assiette d'un autre enfant.

Tout dépend de la façon dont se déroule le service à table. Jean-Paul PENA spécifie que les restaurants ne fonctionnent pas de manière identique. En principe, les enfants allergiques sont placés sur une autre table.

➤ Madame BOURDON demande si les allergies dépendent de l'âge de l'enfant.

L'âge joue beaucoup. Un travail est en cours avec les coordonnatrices santé de la petite enfance sur le sujet car le problème concerne aussi les crèches. Il faut déterminer qui doit s'occuper de l'introduction des aliments (le rôle des parents ou de la collectivité). En effet, les menus servis sur les crèches sont quasiment identiques aux menus servis pour les maternels mais suivant les structures le fonctionnement n'est pas identique.

➤ Madame BOURDON demande si une école test existe en la matière sur les différents modes d'approvisionnement pour les PAI.

Jean-Paul PENA dit que cela n'existe pas, et qu'il n'y a aucun modèle idéal. Le fait de réduire les composants dans les recettes dès la rentrée réduira les risques d'éléments allergènes.

➤ Un des élus demande si le problème du poisson le vendredi est résolu.

Lors d'une précédente réunion, un des parents d'élèves avait soulevé le problème du poisson servi uniquement le vendredi. Le poisson est servi d'autres jours de la semaine. Si cela tombe le vendredi, c'est dû à un impératif par rapport au poisson frais. En effet, celui-ci est livré le mercredi, cuisiné le jeudi et donc livré le vendredi.

➤ Monsieur BOUTELOUP indique que le fait de privilégier le point de vue culturel, avec le choix laissé aux parents des repas particuliers, le gêne par rapport à la santé.

Il s'agit d'une position historique depuis la création d'Axe Sud qui date du SIVOM, une seule commune avait mis en place les régimes particuliers. L'ancienne majorité avait décidé de le généraliser à toutes les communes.

➤ Madame BOURDON demande si l'on peut budgétiser le coût d'un prestataire extérieur pour la prochaine commission.

Jean-Paul PENA indique qu'il pourra y avoir trois éléments :

- Le coût d'un prestataire extérieur qui livrerait le repas directement à la cuisine centrale,
- Le coût d'un fournisseur qui livrerait les repas,
- Le coût d'un fournisseur qui livrerait aux parents.

➤ Les élus demandent s'il y a un délai afin de se décider sur les solutions à apporter aux parents.

Christelle MATHEU précise qu'il n'y a aucune obligation légale quant au délai.

Monsieur PACE ajoute qu'il faut attendre les répercussions de la mise en place des menus détaillés avec la composition des recettes pour la rentrée prochaine.

Fin de la séance à 18h40.

restauration, menus). Ces fiches préciseront les éventuelles présences d'un des 14 composants allergènes qui peuvent entrer dans la composition d'un plat. Cela permettra aussi aux familles d'avoir une meilleure visibilité des recettes proposées. Cependant, il faut tenir compte qu'un ingrédient peut être modifié en dernière minute.

Ainsi durant le travail du service sur ce dossier, le règlement concernant l'accueil des enfants allergiques au restaurant scolaire ne change pas.

Restauration scolaire Axe Sud

Rencontres avec les parents délégués

Parents d'élèves présents à cette réunion :

BARBASTROU Eric (FCPE Anatole France Annexe Frouzins)

LACOMBE Agnès (FCPE G. Sand Frouzins)

LAMPIN Jean-Luc (FCPE P.M.C Frouzins)

FENECH Justine (FCPE Yvette Raynaud Roques)

GUICHAOUA Yann (FCPE Edith Piaf Lamasquère)

MENOU Nathalie (FCPE Paul Langevin Seysses)

RIBET Marielle (FCPE Paul Langevin Seysses)

LETOURNEL Emilie (FCPE Paul Langevin Seysses)

Une fois par an, la commission restauration scolaire reçoit les parents délégués. Cette commission est composée d'élus intercommunautaires des 4 communes membres, du Président et de la directrice générale des services de la communauté de communes, du responsable et de secrétaires du service restauration scolaire. L'objectif de cette rencontre est de présenter le fonctionnement de la cuisine et de répondre aux questions des parents délégués.

Les parents sont invités à visiter la cuisine centrale sur rendez-vous, ou assister au service à table.



Compte rendu de la rencontre du 11 mai 2015

1/ Le dossier unique : pour simplifier les démarches administratives

Le dossier unique est la carte d'identité d'une famille. Il sera commun à l'école de musique, à la restauration scolaire et au service petite enfance. Autrement dit, les parents ne rempliront qu'une seule fois le dossier et ne fourniront qu'une seule fois les photocopies des justificatifs, qu'ils soient bénéficiaires d'une seule ou de plusieurs activités proposées par Axe Sud. Même si un des enfants ne mange plus à la restauration, il doit quand même figurer sur le dossier unique.

Question : Pourquoi est-il demandé l'attestation d'assurance ou le livret de famille, alors que cela ne sert à rien pour l'inscription à la restauration ?

Certains documents sont indispensables pour un service et pas pour un autre. Le dossier unique étant commun à tous les services, il centralise tous les documents demandés. Dans un objectif de dématérialisation, les documents sont scannés. Ce dossier ne sera revu, que dans le cas d'un changement concernant la famille. Ainsi la mise en place du dossier unique va simplifier les démarches administratives pour les administrés.

2 / Les changements de la prochaine rentrée

- **Le calcul des tarifs** : Les parents doivent fournir leur numéro d'allocataire CAF, afin que nous puissions accéder directement à leurs revenus déclarés permettant ainsi le calcul du tarif des repas. Tous les services utiliseront ces éléments de revenus pour calculer leurs tarifs. En cas d'absence de numéro CAF (par exemple, pour les adultes sans enfant souhaitant s'inscrire à l'école de musique), l'avis d'imposition sera demandé. En l'absence de ces informations, le tarif maximum sera appliqué.

- **Une seule facture par mois** : Les parents ne recevront plus qu'une seule facture par mois. Les repas réservés seront facturés à l'unité (périodes vacances et périodes scolaires rassemblées).

- **Délai de réservation des repas** : Les repas pourront être réservés jusqu'au dernier jour du mois précédent, pour le mois suivant. A défaut du respect de ce délai, les repas seront facturés 5 €.

- **Absences** : A partir du 4^{ème} repas non consommé, le remboursement sera effectué sur la facture suivante si le certificat médical est parvenu au service

restauration dans les 48 h.

- **Suppression des jours de carence** : Les forfaits disparaissent. Il n'y a plus de jours de carence.

- **Le mandat SEPA** : c'est le nouveau document à remplir pour la mise en place du prélèvement automatique. Plus besoin de fournir de second volet à la banque. Par contre, les parents devront fournir leur RIB.

- **Accusé de réception des dossiers** : Quand le dossier a été traité et enregistré par le service, un mail ou un courrier de confirmation est envoyé à la famille.

- Les tarifs et la mise en place d'un simulateur de tarif :

La dégressivité du tarif en fonction de la fratrie est maintenue : c'est le coefficient multiplicateur qui varie en fonction du nombre d'enfants inscrits à la restauration scolaire Axe Sud.

La formule de calcul est la suivante :

$$\text{Prix du repas} = \frac{\text{Revenus déclarés à la CAF}}{12 \text{ mois}} \times \text{coefficient}$$

Les parents d'élèves ont à leur disposition un simulateur de tarif, sur le site internet (rubrique services, restauration, inscription), afin d'estimer leur tarif.

Question : Avec ce mode de calcul, un grand nombre de familles vont être pénalisées, surtout les familles monoparentales, pourquoi ?

Si le prix plafond du repas a augmenté (3,49€), le prix plancher est resté à 1,96€. Dans un souci de solidarité, le prix est proportionnel aux revenus de la famille. Nous rappelons que le prix réel d'un repas servi à table est de 6.98€.

- Autres informations :

Les dossiers uniques et les fiches d'inscription à la restauration doivent être retournés avant le 30 juin 2015 à Axe Sud.

Les services d'Axe Sud ne font plus de photocopies. Chaque parent devra joindre au dossier toutes les photocopies des justificatifs demandés.

3/ Une étude en cours sur les PAI

Le service travaille sur le dossier des PAI afin de prendre la mesure de tous les risques éventuels d'allergies. Dans l'attente, et selon la réglementation, il est prévu de mettre en place pour la rentrée de septembre 2015, l'affichage de la composition détaillée de chaque plat du menu. La fiche technique de chaque produit apparaîtra sur les menus, dans le site internet (rubrique services,