

familles remplissent un dossier d'inscription en début d'année même si elles ne prévoient pas d'utiliser le service.

Les démarches administratives sont trop compliquées et les délais de réservation de repas supplémentaires trop courts.

Axe Sud travaille sur une simplification des démarches : un dossier unique par famille. Le calcul des tarifs ne se fera plus en fonction des revenus imposables, mais des revenus CAF afin d'harmoniser avec les autres services.

Les délais de réservation des repas sont essentiels pour la planification des commandes de denrées alimentaires.

Pourquoi faire des inscriptions distinctes (restauration scolaire, CLAE et centre de loisirs) qui compliquent les démarches ?

Parce que c'est la mairie qui gère le centre de loisirs et l'ALAE et c'est Axe Sud qui gère la restauration scolaire. Une réflexion est en cours pour simplifier les démarches pour les parents.

Comment sont gérés les impayés : un enfant risque-t-il de se voir interdire l'accès à la restauration scolaire ?

Un enfant ne se verra jamais interdire l'entrée au restaurant scolaire (ndlr : sauf cas disciplinaire). Les parents en difficulté financière sont dirigés vers le CCAS de leur commune.

La FCPE a transmis un courrier évoquant les PAI et les allergies alimentaires.

Suite à l'évolution de la réglementation, une réflexion est en cours. En attendant, il est de la responsabilité des parents de faire la demande d'un protocole de PAI et au médecin scolaire de se prononcer sur les mesures à mettre en place.

Restauration scolaire Axe Sud

Rencontres avec les parents délégués

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 décembre 2014

1/ Fonctionnement de la cuisine : Plus de 2000 repas sont livrés tous les jours dans les 7 restaurants scolaires, les 6 multi-accueils. Les achats de produits alimentaires font l'objet d'un marché public pour 4 ans. La priorité est donnée aux circuits courts et aux produits frais. La fabrication des repas a lieu la veille de sa consommation. Aucun conservateur n'est ajouté. Le service à table est sous la responsabilité du service restauration avec du personnel communal mis à disposition pendant les heures de repas.

2/Questions des parents délégués :

Le choix denrées alimentaires ou le mode de fabrication repas ont-ils été modifiés ? La qualité des repas a-t-elle changé ?

Le dernier marché public a entraîné le changement de certains fournisseurs mais pas la qualité des produits toujours exigée dans le cahier des charges. Question sécurité, une fois par mois un laboratoire privé effectue des prélèvements pour effectuer un contrôle.

Le pain est moins bon cette année.

250 flûtes sont livrées chaque jour. C'est la boulangerie industrielle de Colomiers qui a remporté le marché. Nous cherchons la solution pour travailler avec les boulangeries du territoire. Les enfants ont l'air d'apprécier ce pain.

Sur le restaurant Paul Langevin à Seysses, les repas du 3^{ème} service seraient froids.

Il ne devrait pas y avoir de 3^{ème} service. Compte tenu de l'augmentation de la population, 35 000 repas supplémentaires ont été servis l'an dernier. Les infrastructures ne peuvent pas évoluer aussi vite. Il appartient aux communes d'agrandir les locaux.

Les chaises du restaurant Anatole France Annexe de Frouzins sont trop hautes pour les enfants.

Les chaises sont dans les normes correspondant à l'âge des enfants. Mais cette école a modifié les tranches d'âge. Un échange de mobilier avec un autre restaurant devrait être fait.

Comment et quand sont utilisées les centrifugeuses ?

Lorsque le menu indique « corbeille de fruits », les enfants peuvent demander le fruit entier ou en jus. Les menus sont consultables sur le site internet qui va être amélioré afin de donner plus d'information sur les plats : recettes, nom du fournisseur de denrées,...

Pourquoi le poisson est servi uniquement le vendredi ? Cela remet en cause la laïcité.

La conception des menus prendra en compte cette remarque.

Combien de fois un enfant peut se resservir ? Les portions par enfant ont diminué.

Les quantités livrées sur chaque restaurant sont imposées par la réglementation en fonction de l'âge de chaque enfant. Toutefois, un enfant a tout à fait le droit de se resservir.

Au second service (restaurant Anatole France), les enfants n'ont pas de dessert

Certainement un problème ponctuel d'organisation qui sera résolu.

Que fait-on des restes et des déchets ?

Les aliments non entamés et non périmés restent sur place. Les déchets alimentaires sont compostés. Certains restaurants ne disposent pas encore de locaux pour le compostage mais les mairies y travaillent. Une réflexion est aussi en cours pour les déchets de pain.

A quoi servent les menus de secours et de quoi sont ils composés ?

Ils sont essentiellement composés de pâté, chips, raviolis et sont stockés dans les restaurants scolaires. Ils sont utilisés les jours de grève.

Et pour les sorties scolaires ?

Des paniers repas sont fournis en cas de sorties scolaires si l'enseignant en fait la demande.

Mais attention, une famille n'ayant pas rempli de dossier d'inscription parce que son enfant ne mange pas au restaurant scolaire, ne pourra pas bénéficier de ce panier repas. Il est très important que toutes les