



A. A. P. E. de Palaiseau

Réunion du 3 octobre 2023 à 18h30 – début à 18h45

Rédaction : Salima BOUZERNA – RPE AAPE - Caroline Aigle.

Relecteur : Sylvia WEPPE – RPE AAPE - Caroline Aigle.

La réunion s'est déroulée au réfectoire à l'école Paul Vaillant.

Liste des participants (non exhaustive) :

- Ville de Palaiseau :

Monsieur Patrice DELOINCE : responsable service restauration Entretien

Monsieur Virgile MONNOT : Conseiller municipal, Délégué à la santé, au handicap, à l'alimentation et au bien-être animal.

Madame FRABOULET : Directrice générale adjointe en charge des services à la population

Les responsables d'office de la cantine de l'école Caroline Aigle Brigitte et Julie. La responsable d'animation de Louise Michel.

- Quadrature Restauration :

Monsieur Antoine MASSENET : Président de Quadrature restauration.

Madame Sophie CASSIN RIO : Chargée de clientèle – Diététicienne

- Représentants de parents d'élèves (RPE - AAPE) :

Madame Sandrine PAEPE : RPE AAPE- Elémentaire Anne Franck.

Madame Salima BOUZERNA : RPE AAPE- Groupe Scolaire Caroline Aigle.

Madame Sylvia WEPPE : RPE AAPE- Groupe Scolaire Caroline Aigle.

Madame Imane L'KHERBA : RPE AAPE- Maternelle et Elémentaire Tailhan.

Madame Cécile TAUNAY : RPE AAPE- Maternelle Louise Michel.

1. Préambule de l'élu Municipal

L'élu précise que le choix du nouveau prestataire ne sait pas fait de façon unilatérale puisque ce point a été longuement évoqué en début d'année lors de la préparation du cahier des charges du nouveau marché de la restauration avec les RPE qui ont participé à ces réunions (2 réunions).

La mairie a été accompagnée par le cabinet [Arbéa Conseil](#) pour la concrétisation du marché et les échanges avec les services de la communes (notamment la direction des finances de la ville) et les RPE (2 réunions). Il a été remonté que les familles souhaitent conserver un niveau de qualité identique au précédent marché (circuit court, bio, labels et saisonnalité des produits). Il y avait également une expression légitime assez forte de l'ensemble des RPE qui souhaitent limiter l'augmentation des tarifs. La mairie a augmenté les tarifs de 6% au moment où la ville subit une augmentation de l'ordre de 15-17%. A titre d'exemple, au niveau des fluides les coûts ont

doublé et lors des consultations de sourcing certains prestataires nous annonçaient des augmentations de l'ordre de 25% sur le prix du repas. Le coût du repas en restauration scolaire comprend le prix du repas facturé par le prestataire et le services associés (l'encadrement, les ATSEM et animateurs périscolaires, le nettoyage, le personnel de restauration, ...). **La mairie a chiffré le coût de la pause méridienne de l'ordre de 13€.** L'augmentation de 6% correspond à l'ajustement du nouveau tarif suite au changement de prestataire. La partie fluide et énergie n'a pas été répercutée sur le prix du repas. La commune a subi 2 augmentations du coût d'indice qui ont fortement impacté la masse salariale de la commune et qui n'ont pas été répercutées sur les agents municipaux.

Les parents souhaitent également limiter au maximum l'augmentation des tarifs.

La variable d'ajustement pour ne pas augmenter les tarifs a été fait grâce à la réduction d'un composante et donc au passage de 5 à 4 composantes. Cette réduction d'un composante à un impact sur la valeur du repas mais pas sur les apports nutritionnels. Les recommandations nutritionnelles **GEM-RCN** sont respectées ([Consulter](#)).

La ville est dans une démarche vertueuse (réduction d'énergie, déchets, ...) et elle constate un impact réel sur les déchets alimentaires.

Tous ces critères ont amenés la ville au passage à 4 composantes.

Bon à savoir : On considère qu'un menu classique est constitué de 5 composantes : une entrée, un plat, un accompagnement, un fromage et un dessert. Pour le passage à 4 composantes le contrat prévoit de supprimer l'entrée, le fromage/ produit laitier ou le dessert. Dans l'appel d'offre, il est écrit « *Il est entendu que le bordereau des prix unitaires intègre également des repas à 5 composantes, la Ville se réservant la possibilité d'y recourir, de façon pérenne et non ponctuelle, en respectant un préavis de trois (3) mois avant l'effectivité du changement.* ».

La structuration des repas s'effectue dans le respect du GEMRCN et du PNNS en vigueur ainsi que du décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Les déjeuners sont à **4 composantes** :

CONVIVES MATERNELS, ELEMENTAIRES ET ADULTES ENCADRANTS
<ul style="list-style-type: none">• Une entrée (*) : crudité, cuidité, féculents ou entrée protidique (œuf, poisson, charcuterie)• Un plat protidique : produit carné ou autre produit protéiné (poisson, plat à base de fromage ou d'œuf, protéine végétale...)• Une garniture d'accompagnement : légumes et/ou féculents• Un fromage ou un produit laitier (*) : fromage à pâte molle, pâte ferme, pâte fondue, fromages frais (fromage blanc, petit suisse), yaourts, desserts lactés (entremet, crème dessert, etc.)• Un dessert (*) : fruit cru entier ou en salade, fruit cuit ou au sirop, pâtisserie, biscuit, dessert lacté, glace• Du pain (**)
<p>(*) <i>Facultatif dans la construction du menu à 4 composantes.</i></p> <p>(**) <i>L'approvisionnement en pain frais est prévu en quantité suffisante (a minima 400 grammes pour 10 enfants maternels, pour 8 enfants élémentaires ou pour 5 adultes).</i></p>

1. Retour et avis des RPE présents sur le changement de prestataire

Les RPE indiquent qu'il y a une problématique d'enfants qui ont faim dans toutes les écoles depuis le début de l'année. Ce n'était pas le cas l'année dernière. Il y a des enfants qui prennent 2 gouters chez eux. Les légumes orientaux sont une catastrophe. Des enfants ont eu 3 pois chiches dans

leurs assiettes « c'est inadmissible », il n'y a également pas d'apport de protéines. Il faut trouver une solution car les enfants ont vraiment faim. Les RPE notent une amélioration au niveau des menus végétariens : « proposition / diversité ». Néanmoins, il y a beaucoup trop d'omelettes.

Réponse quadrature : Le plat est accompagné de semoule et de la sauce/légumes et pois chiches est séparé car les enfants n'aiment pas quand c'était mélangé. Ce n'est pas un plat nouveaux. La portion légumes pois chiches correspond à une portion de viande (50 grammes pour un maternelle), il y a 150 grammes de semoules. Si des CM2 ont faim quadrature peut l'entendre.

La mairie se demande si ce n'est pas une problématique de service. Elle rappelle que le GEMRCN regarde sur la journée complète l'apport.

Les RPE en déduit que ce sont les parents qui pallient les apports manquants. Avec une proposition à 4 composantes il est plus difficile de compenser. Les enfants ont moins de choix.

Les RPE rappellent que les parents interpellent énormément les RPE sur les quantités servies à la cantine et sur le prix. Les parents nous disent « on a moins dans les assiettes et on paye plus ». Il est compliqué de comprendre que les enfants ont moins mais de devoir payer plus.

La mairie estime qu'il faut dissocier le « on paye plus », il faut regarder le panier de course, on paye tous plus cher. La prise en charge par la commune c'est l'argent de tous les palaisiens. Pour les tarifs minimum ce sont les finances de la ville qui prennent en charge et ce sont les impôts à tous.

Les RPE précisent que de nombreux parents ne souhaitent plus inscrire leurs enfants à la cantine, le tarif est trop cher.

La mairie ne le constate pas c'est plutôt l'inverse, une augmentation de la fréquentation. Ce vendredi, 3050 enfants ont mangé à la cantine.

Les RPE précisent que les parents le disent pour manifester leur mécontentement mais que dans les faits il est difficile même en télétravail de se charger de la pause méridienne. C'est incompatible avec une activité professionnelle.

Bon à savoir : La fréquentation de la cantine ne peut pas être un indicateur de satisfaction. Les parents n'ont pas le choix.

La mairie indique qu'à ce stade, ils ne proposeront pas le 5 composantes dans l'année. Le coût supplémentaire serait de 30 à 40 centimes. La ville n'aura pas la capacité de compenser l'augmentation des tarifs.

Les RPE précisent que des parents ont accepté les 4 composantes, une fréquence plus élevée de végétarien pensant ne pas devoir payer plus. Malheureusement ils payent plus. De plus de nombreux parents s'interrogent sur les modalités de calcul du Quotient familiale et du tarif de la pause méridienne mais n'ont pas de réponse.

Les RPE estiment que c'est à la mairie de communiquer et de sonder les parents sur le changement de prestataire. Les parents ne comprennent pas pourquoi la mairie ne communique pas et n'a pas initié une enquête de satisfaction.

Les RPE s'étonnent que le passage à 4 composantes fait suite au gaspillage. En 3 ans de commission de menu ce point n'a jamais été évoqué en commission. Les RPE ne comprennent pas cet argument, il n'y a eu d'alerte ou des sensibilisations au gaspillage. Les RPE rappellent que pour le marché des seniors, eux sont à 5 composantes.

Une RPE qui paye le tarif max (8,23€) ne comprend pas tarif et prend en exemple le menu du 4 décembre : Salade iceberg et des de fromage, coquillettes bio et flan nappé caramel. De plus, elle

estime que le temps d'animation n'est pas qualitatif. Les RPE se joignent à elle et ont le même sentiment de trop payer. Tous les palaisiens comparent avec leurs amis des villes voisines et constatent qu'ils payent moins chers.

La mairie précise que le prix comprend le repas et le service associé et une partie est subventionnée par la commune.

Une RPE demande pourquoi le taux d'effort de la ville est passé de 30% à 25% pour la tranche la plus haute et s'il est possible de nous adresser la répartition repas – service associé ?

La mairie n'a pas la réponse elle regarde.

Une RPE précise qu'il reste difficile d'obtenir les modalités de calcul de la pause méridienne et la répartition par tranche. Les questions ont été envoyées ([cf. annexe 1](#))

La mairie indique que c'est une droite néanmoins les RPE estiment qu'une répartition par tranches est possible après les avoir définies.

La mairie précise que si les parents payent chers c'est que les revenus correspondent. C'est la solidarité entre les familles.

L'élu municipal nous invite à planifier un rendez-vous si on a la moindre interrogation ou un sujet.

2. Retour et avis des RPE sur le cycle passé

Proposition pas satisfaisante selon les enfants :

- Frites
- Steak de poireaux
- Semoule pas égrenée, gros paquet.

Concernant les frites, d'autres variétés (patatoes) vont être proposées aux enfants. A la rentrée, le référence a été changée, et comme elle ne répond pas aux exigences, une autre référence a été trouvée.

Le steak de poireaux a plu dans certaines écoles et moins dans d'autres. C'est une 1^{er} proposition (effet nouveauté). Il sera encore proposé et sa consommation suivi.

Les RPE constatent qu'il y a eu beaucoup de suppression d'entrée (4 composantes).

A Wallon différence entre le 1^{er} et 2^{ème} sortie. Pas de rab au 1^{er} service.

La mairie précise que le service tourne.

3. Retour et avis des RPE sur le prochain cycle

Un RPE s'interroge sur l'importance de certains aliments sur le cycle (42 menus) :

- Haricots verts 9 fois : 20%
- Brocolis 9 fois : 20 %
- Semoule bio 8 fois : 20%

Quels sont les fruits de saison : clémentines, oranges, ananas, kiwi, pommes, bananes.

Semaine du 6 au 10 Novembre :

Le 6 novembre et 7 novembre le plat ne comprend pas 2 accompagnements.

Le double accompagnement est plus compliqué en office. Le 6 novembre en sus des carottes le prestataire rajoute des coquillettes.

Le gouter du 8 novembre : remplacement du jus de pomme par une compote.

Semaine du 20 au 24 Novembre :

Le menu du 21 novembre est identique au 11 décembre mais le 11 il y a le velouté de carottes en sus. Dans le contrat il est prévu que la brandade soit accompagnée de salade. On change l'entrée (betterave) et la salade verte initialement prévue en entrée sera en accompagnement avec la brandade.

Le 23 novembre en sus des carottes bio, le presta rajoute des pommes de terres.

Semaine du 4 au 8 décembre :

Le 4 décembre cela manque de protéine et trop de fromage.

Le fromage est mis à part.

Semaine du 11 au 15 décembre :

Sur cette semaine, il y a trop de fruit selon Les RPE.

Le prestataire est contraint par le quota du GEMRCN : 8 fruits sur 20 repas. Le PNNS demande à avoir une crudité par jour en entrée ou en dessert.

Peut-on remplacer pour une compote ? La compote n'est pas une crudité.

Le 14 décembre : En cuisine centrale la lasagne est difficile à faire (barquette). Quadrature a réfléchi à une recette et proposera aux enfants « un gratin de penne bio à la bolognaise ». (pâtes gratinés).

Les RPE notent que globalement pendant les vacances et les mercredis les menus sont mieux (plus sympa). Cela ressort.

Effectivement, pendant cette période, il y a moins d'enfants. Pour la Burger party par exemple cela demande beaucoup de travail en office et cela ne peut se faire que pendant les vacances (moins d'enfants).

Le potage souvent proposé le mercredi est dû à une contrainte technique car certaines cantines ne peuvent pas chauffer le potage et le plat.

Divers :

Les RPE de Caroline Aigle souhaitent renouveler l'animation « crêpes » ou autre durant la pause méridienne.

Le prestataire a une réunion avec le service périscolaire à ce sujet et la mairie accompagnera.

La réunion s'est terminée à 20h15

Les RPE AAPE des écoles Palaisiennes.

o Annexe 1 : Questions envoyées à la mairie sur la tarification

Merci encore pour les échanges lors de la commission des menus du mardi 3 octobre 2023.

Il était convenu que la mairie apportera les précisions utiles pour permettre aux familles de comprendre la facturation de la pause méridienne. Par le passé ces éléments d'information nous étaient communiqués.

1 - le cout de la pause méridienne au 30 septembre 2023 en dissociant le repas facturé par Quadrature et le service associé.

Pourriez-vous compléter les informations manquantes (an jaune ci-dessous) pour apporter les réponses aux familles :

Il est précisé que la ville prend en charge une partie des frais de la pause méridienne et donc les familles ne payent pas les couts réels. Le coût pour la mairie de la pause méridienne est le suivant :

Cout de la pause méridienne	Repas : Quadrature ⁽¹⁾	+ Service associé ⁽²⁾	= Cout Brut total Moyen de la pause méridienne
Maternelle	2,56 €	7,64	10,20 €
Elémentaire	2,78 €	7,42	10,20 €

⁽¹⁾ montant facturé par le prestataire Quadrature pour un repas

⁽²⁾ Le service associé comprend : l'encadrement, ATSEM et animateurs périscolaire, le nettoyage, le personnel de restauration, la maintenance du bâtiment, etc...

Il est rappelé que la pause méridienne facturée aux familles comprend le cout du repas et le service associé.

2- Le tarif moyen facturé aux familles :

- En 2019 : 3,77€. (montant communiqué par la mairie)
- En 2020 : XX,XX €
- En 2021 : XX,XX €
- En 2022 : XX,XX €
- En 2023 : XX,XX € La facturation n'est pas finalisée néanmoins nous apprécieront un communication du tarif moyen à fin Aout 2023.

3- Le pourcentage de prise en charge appliqués sur le tarif max (Participation ville)

- Lors de la commission des menus, nous nous étonnions que la prise en charge de la ville sur le tarif max était passée de 30.45% (juillet 2022) à 25,46% après juillet 2022.
- Quelle est la raison de cette baisse de participation de la ville ?
- Cette baisse concerne t'elle toutes les autres "tranches/ tarification linéaire" de tarification ?

4- Quotient Familial :

- Est-il possible de nous communiquer les modalités de calcul. Est-ce la même formule employée par la CAF ou les services des impôts ? Ou bien la mairie a défini sa propre formule du Quotient Familial ?
- De plus sauf erreur de notre part, dans le portail famille, le quotient familial n'est plus précisé depuis la rentrée 2023. En 2022, le quotient familial était consultable via le portail famille dans "Mon tableau de bord" via "Simulation des tarifs".

5 - Modalités de calcul de la pause méridienne

- Pourriez-vous nous communiquer la formule de calcul partant d'un Quotient Familiale pour calculer la tarification de la pause méridienne (fonction linéaire ? courbe ? tranches ?)