

# Compte-rendu de la commission périscolaire du mardi 26 juin 2018

Invités : Aude BAUGIL, Christelle ROAULT, Gwendoline CORDIER, Anne LE VOT, Patrick BOISSIER, Jacques BOIRDES et Sami YAHIAOUI

Excusés : Gwendoline CORDIER, Jacques BORDES

## **Point 1 : Organisation périscolaire pour la rentrée scolaire 2018**

- Voir document 1 (tableau) organisation périscolaire : temps de garderie, de cantine, de cours, de gouters et d'aide aux devoirs

Christelle ROUAULT, agent communal et coordinatrice périscolaire, présente le tableau détaillé de l'organisation périscolaire de l'école de la Liberté.

Elle décrit tout d'abord son poste en tant que coordinatrice. A ce titre, elle est chargée de l'organisation des plannings périscolaires et entretien des locaux, de la gestion des remplacements des agents (pour maladie, formation...), et de tout ce qui concerne la relation avec les agents, les parents d'élèves et avec le corps enseignant.

Angélique LEBRETON ajoute que le poste de Christelle est nécessaire et important car elle est le lien, au niveau terrain, entre la Mairie (et les élus) et tout ce qui se passe au sein de l'école.

Ensuite, Christelle met en avant de manière détaillée les horaires des différents temps périscolaires (garderie, cantine, temps de cours, temps de gouter, temps d'aide aux devoirs), en indiquant à chaque fois le nombre d'agents communaux intervenant sur ces différents temps.

Le temps de la sieste des TPS et PS étant un temps scolaire (sous la responsabilité de l'école) est aussi décrit de manière détaillée, du fait que c'est un agent communal qui encadre ce temps.

La garderie fonctionne le matin de 7 h 30 à 8 h 35.

Le temps de restauration du midi s'effectue sur 2 service : le 1<sup>er</sup> service de 12 h 15 à 13 h 00 pour les 2 classes de maternelle et le second service de 13 h 00 à 13 h 45 pour les 4 classes d'élémentaire (CP-CM2).

L'école (temps de classe) se termine à 16 h 30 et la garderie du soir débute à partir de ce moment-là (non facturé aux familles de 16 h 30 à 16 h 45) par un temps de gouter. Angélique LEBRETON précise qu'il y aura une nouveauté dès septembre prochain. En effet, tous les élèves des 2 classes de maternelles resteront de 16 h 30 à 17 h 00 dans leur classe avec leur ATSEM, pour prendre le gouter, avant de rejoindre les locaux de la garderie. Jusqu'à ce jour, seulement les enfants de TPS-PS et MS étaient concernés par la prise du gouter dans les locaux de maternelle. Les élèves de GS allaient directement à la garderie. Donc, à partir de septembre, cette nouvelle organisation sera mise en place.

Cela permet de bien séparer les maternelles des élémentaires de 16 h 30 à 17 h 00 et de ne pas surcharger les effectifs dans les locaux de la garderie sur la première demi-heure (qui reste importante en termes d'effectifs). Cette demande a été faite par l'ATSEM des MS-GS (Sylvie REHEIM) mais aussi anticipée et souhaitée par Angélique LEBRETON.

Un temps d'aide aux devoirs est mis en place les lundi et les jeudi de 17 h 00 à 17 h 45 pour les élèves de l'élémentaire en 2 groupes : les CP/CE1/ CE2 et les CM1 /CM2.

La garderie du soir se termine à 19 h 00 et un temps d'entretien des locaux est réalisé par l'agent en fin de journée de 19 h 00 à 19 h 30.

Après avoir présenté de manière détaillée l'organisation périscolaire, Christelle ROUAULT précise qu'en cas d'absence, les agents sont remplacés chaque fois, dans la mesure du possible ; mais quand cela ne l'est pas (notamment sur certains temps où la majorité des agents sont déjà tous en poste (sur le temps du midi par exemple)), les enfants sont regroupés ensemble sur des lieux communs (une même cour ou la garderie) au maximum pour 2 agents (au lieu de 3 agents par exemple sur des lieux différents)

- *Voir document 2 (tableau) organisation périscolaire : entretien des locaux*

Christelle ROUAULT présente ensuite l'organisation relative à tout le domaine de l'entretien des locaux. Elle détaille agent par agent, les lieux à entretenir, la durée des temps de ménage ainsi que la fréquence (par exemple, 1 agent fait l'entretien de la classe MS/GS, de la salle annexe et des sanitaires les 4 jours de la semaine de 17 h 00 à 18 h 00).

Elle précise qu'à chaque période de petites vacances scolaires, 2 jours d'entretien des locaux de l'école et du restaurant scolaire sont réalisés par chaque agent (vacances de la Toussaint, vacances de Noël, vacances d'hiver, vacances de février et vacances de Pâques) et que pour les grandes vacances (été), 5 jours d'entretien des locaux scolaires sont réalisés pour chaque agent (grand ménage et grand rangement l'été : même les jouets sont lavés).

Angélique LEBRETON ajoute que les locaux de l'école sont très bien entretenus. Et que c'est un choix de la municipalité de faire entretenir ses locaux par du personnel communal. En effet, certaines mairies voisines externalisent l'entretien des locaux, en confiant ce travail à des entreprises privées.

A Québriac, la seule chose au niveau entretien des locaux à être externalisée est le nettoyage des vitres.

## **Point 2 : Part du bio et du local au restaurant scolaire sur l'année 2017-2018**

Plusieurs questions autour du bio et du local ayant été posées au dernier conseil d'école, Angélique LEBRETON a trouvé intéressant de revenir sur cette question en commission périscolaire.

### **A) La part du bio**

Sur le bio, il faut savoir que la cuisinière respecte l'engagement fixé par la mairie ; c'est-à-dire au moins 3 éléments bio par semaine (1 élément peut être un légume, une crudité, un laitage, un fruit...).

Sur l'année scolaire en cours, depuis septembre 2017 jusqu'à aujourd'hui, au niveau des menus, on est souvent au-delà avec au moins 4 éléments par semaine, pouvant aller au maximum et ponctuellement (selon les semaines) à 6 ou 7, voir 8 éléments (sur 20 éléments servis par semaine)

Depuis 2017, du pain bio est servi aussi une fois par semaine (le fournil de Féwen de Tinténiac). Du coup, en prenant comme critère, le nombre d'éléments bio servis par semaine (hors pain), la part de bio sur l'ensemble de l'année scolaire 2017/2018 est de l'ordre de 26%

## **B) La part du local**

Il n'est pas simple de répondre non plus à la question sur la part du local servie à la cantine, car il faut déterminer ce qu'on entend par local en terme de distance.

En effet, recherche-t-on le produit local ou l'entreprise locale ? Car l'entreprise locale ne fait pas forcément que des produits locaux.

### Quelques Fournisseurs très locaux :

- Mr BRIAND de la Chapelle aux Filtzméens (légumes bio),
- GAEC PIOT GALLE de Saint Symphorien (Pommes de terre et carottes),
- La Ferme des Rochelles de Saint Domineuc (poulets)
- AU GARCON BOUCHER de Saint Domineuc (charcuterie)
- VOLAILLE DE BREIZH de Québriac
- TGV VIANDE de Rennes

Au-delà de ces fournisseurs très proches, la cuisinière, Anne Claire POTIER, privilégie la proximité pour ses achats alimentaires (département, Bretagne, grand ouest).

De même, elle privilégie les produits biologiques français et les produits locaux et français au détriment du bio étranger.

Enfin, sur la question de l'intégration d'une part significative de produits bio à l'école, ni le Département, ni l'Académie ne fixe d'objectifs à ce sujet actuellement. La volonté d'intégrer des produits bio au restaurant scolaire de Québriac est une volonté uniquement politique qui émane de la Municipalité.

## **Point 3 : Tarifs cantine et garderie pour la rentrée scolaire 2018**

### **A) Tarif garderie**

Angélique LEBRETON présente le document, qui récapitule, de 2010 à 2017, les dépenses et les recettes du poste garderie et qui met en avant le nombre de demi- heures facturées et le cout de la demi-heure. Pour 2017, les dépenses ont été de 18 820,30 euros pour des recettes de 17 934,10 euros, soit un déficit de 886,20 euros pour la commune, ce qui reste peu. Ce budget garderie reste plutôt bien équilibré. Au vu des dépenses et recettes et du nombre de demi-heures facturées en 2017, le cout par demi- heure est de 1,00 euros, alors que la commune facture cette prestation 0,95 centimes d'euros. Il faut noter que le tarif facturé pour la garderie aux familles de 0,95 centimes n'a pas évolué depuis une dizaine d'années.

Angélique LEBRETON présente ensuite un tableau avec les tarifs et les modalités de facturation pour des communes voisines (Tinténiac, Saint Thual/La Baussaine, Hédé, Saint Domineuc, Dingé et La Chapelle aux Filtzméens). En effet, il est toujours intéressant de savoir comment on se situe par rapport aux autres communes.

Il est à noter que 2 communes facturent aussi la garderie à la demi-heure et à des tarifs identiques à

Québriac : il s'agit de Saint Thual/ La Baussaine (1 euro la demi- heure) et La Chapelle aux Filtzméens (0,95 centimes d'euros la demi-heure).

Les autres communes (Tinténiac, Hédé, Saint-Domineuc et Dingé) facturent la garderie au ¼ heure et les tarifs sont en moyenne de 0,40 centimes d'euro le quart d'heure.

La majorité des membres de la commission s'accorde à dire que la notion de facturation au ¼ d'heure paraît plus intéressante.

Angélique LEBRETON précise que le poste garderie est bien équilibré et qu'il ne faudrait pas que la facturation au ¼ d'heure est un impact financier sur la commune ; ce qui pourrait entraîner une hausse de la facturation de la garderie.

Du coup, il est proposé de faire une étude de ce que coûterait la garderie au ¼ d'heure pour la commune et voir l'impact que cela aurait sur les familles ; et de refaire le point sur cette question en lors d'une prochaine commission périscolaire. Angélique LEBRETON précise que cela sera étudié sur 2019 avec Isabelle MENUET qui gère la facturation de la garderie.

Au vu de tous les éléments présentés, Angélique LEBRETON propose à la commission de ne pas augmenter le prix de la facturation de la garderie et de rester à 0,95 centimes d'euro la demi-heure pour la rentrée scolaire prochaine.

## ***B) Tarifs cantine***

### *1) Voir document n°3 : tableau cantine scolaire : dépenses /recettes / prix de revient*

Le premier tableau présente de manière détaillée toutes les dépenses liées à la restauration scolaire (allant de l'alimentation, charges de personnel, entretien des bâtiments, eau, électricité ...) et les recettes émanant de ce poste, qui sont les produits des repas de la cantine scolaire. Pour 2017, les dépenses totales s'élèvent à 122 126,66 euros pour des recettes d'un montant de 62 398,10 euros (17791 repas servis). Cela amène le prix de revient du repas pour 2017 à 6,86 euros. Il est rappelé que le cout facturé aux familles est de 3,50 euros.

Angélique LEBRETON précise que ce premier tableau n'est pas facile à analyser car il y a des dépenses incompressibles, comme l'eau, l'électricité et les charges de personnel.

C'est la raison pour laquelle un autre tableau est mis en avant : celui des dépenses/ recettes et prix de revient matière.

### *2) Voir document n°4 : tableau cantine scolaire : dépenses /recettes / prix de revient matières*

Dans le document n°6, est mis uniquement en avant pour les dépenses les frais d'alimentation. On constate alors un prix de revient par repas à 2,40 euros pour 2017, soit une augmentation de 0,45 centimes d'euros par rapport à 2016 (prix de revient de 1,95 euros).

De plus, Angélique LEBRETON met en avant que les prix pour les dépenses en alimentation ne vont pas en baissant et augmentent toujours un peu... Il y a aussi toutes les dépenses incompressibles.

A ce jour, le prix du repas facturé aux familles est de 3,50 euros (inchangé depuis septembre 2014). Au vu des éléments présentés en amont, Angélique LEBRETON propose à la commission une petite augmentation du prix du repas pour la rentrée scolaire prochaine.

Sami YAHIAOUI précise que si on augmente le prix du repas, il faudra alors être plus ambitieux sur la qualité. Il est d'accord de proposer une augmentation du prix du repas, même de manière plus significative, à condition que la qualité des repas augmente aussi de manière significative.

Angélique LEBRETON précise que le niveau de qualité est déjà très élevé (bio/local). Christelle ROUAULT partage cet avis sur la qualité actuelle des repas servis.

Le fait de travailler avec un autre groupement d'achat pour le prix des produits est aussi mis en avant, afin d'essayer de réduire les coûts.

Il est aussi proposé de suivre l'évolution du prix de revient des repas mois par mois. Angélique LEBRETON précise que ce travail, déjà réalisé en amont par la cuisinière, est aussi suivi par Daniel GENDROT à la mairie. De plus, un travail sur les produits achetés (prix, fournisseurs) est aussi réalisé. Selon Sami YA il est important par exemple de manger « le poisson du moment » car il est moins cher et ça permet de réduire les coûts.

Aude BAUGIL précise qu'à LANGOUET (l'école où elle travaille), c'est toujours le même poisson qui est servi sur une même période, mais qu'il est cuisiné de façon différente (pour une question de coût).

Angélique LEBRETON souligne que les prix pour l'alimentation mais aussi pour toutes les autres dépenses liées au poste de restauration scolaire ne vont pas aller vers la baisse mais plutôt en augmentant. Du coup une petite augmentation du prix du repas peut se justifier. En plus, il faut se préparer à moyen terme à une hausse de plus en plus importante des produits alimentaires dans les cantines scolaires d'ici 2020/2022. En effet, va être imposé l'introduction d'une part significative de bio et de local d'ici quelques années. Cela entraînera bien évidemment une hausse des dépenses. Donc, il ne faudra pas augmenter de manière significative le prix du repas à ce moment-là seulement. Une petite augmentation ce jour reste raisonnable.

Après discussion de l'ensemble des membres, la majorité s'accorde pour augmenter de 0,05 centimes d'euros le prix du repas et de passer de 3,50 euros à 3,55 euros en septembre 2018.

Sami YAHIAOUI s'abstient pour les raisons qu'il a mis en avant.