

Compte rendu commission cantine du 04-02-2017

Prochain rendez-vous à confirmer.



Personnes présentes :

Personnes présentes : Anne-Sophie Vadez, Bruno Lejeau, Evelyne Niveau, Pascaline Constant et Lydie Deyrieux

Personne excusée : Evelyne Niveaux, Joël Barry,

Ordre du jour :

1) Bilan financier

Un bilan financier a été réalisé pour la première période, allant de septembre à décembre, en reprenant toutes les factures. Compte tenu du mode de facturation actuel, il est difficile de savoir exactement combien d'enfants mangent chaque jour à la cantine, sauf à reprendre une à une les factures envoyées aux parents.

Il serait intéressant de mettre en place un récapitulatif mensuel afin que l'on puisse faire un bilan au mois. Ayant fait cela pour le mois de novembre, où il y a eu 803 repas facturés, il y a en moyenne 53 repas/jours. Le coût moyen en matière première est de 3.6 € en moyenne, chiffre restant à confirmer en affinant l'analyse.

2) Bilan de la rencontre entre M. le Maire et la société Lestroy

La société Lestroy fournit la halte-garderie du Chatelard en repas, mais pour optimiser les coûts, ils ont sollicité les maires afin d'avoir plus de clients sur les Bauges. Ainsi le coût de livraison serait moindre. Jean-Luc a donc été contacté afin de rencontrer cette société, basée en Savoie et en Haute-Savoie et qui fournit aux collectivités des repas en liaison froide.

Le prix du repas livré serait de 4€ par repas avec 50% de produits bio et majoritairement locaux.

Les livraisons ont lieu le lundi pour lundi et mardi, puis le mercredi pour jeudi et vendredi.

Cela donne un ordre d'idée du prix d'un repas livré et qu'il n'y a plus qu'à faire réchauffer.

3) Bilan de la rencontre entre Laetitia et Norbert, le cuisinier du collège

Cette rencontre s'est faite le 12 janvier dernier au collège, sur demande de Norbert et de la principale du collège des Bauges.

Il s'avère que Norbert et Laetitia rencontrent les mêmes problèmes sur les livraisons de la Bio d'Ici.

Norbert a valorisé le travail de Laetitia : il est emballé par la « vraie cuisine » que Laetitia a le temps de faire.

Norbert indique qu'il prend des vrais œufs malgré la complexité de la norme alimentaire en collectivité sur l'usage des œufs.

Laetitia met en avant la distribution locale au niveau de l'économie même si les produits ne sont pas produits localement.

Norbert a rencontré Croc Bauges pour une formation sur l'alimentation sans viande avec les élèves et le retour est très positif.

4) Divers

- La légende des menus permet de valoriser le travail effectué, il faut veiller à ce qu'elle apparaisse systématiquement,
- Il est proposé de voir avec Croc Bauges si la cantine peut faire sa commande de fruits et légumes : à voir le jour de livraison,
- Appeler Nathalie, la boulangère du Noyer, pour savoir si cela serait possible pour elle de livrer du pain au moins 1 fois par semaine.
- Contacter la Mairie de Leschaux, qui, comme nous, à une cantine pour connaître le prix de revient des matières premières.