

Compte-rendu / Commission Enfance Jeunesse

27 novembre 2024

Participants

Cf. liste émargement

Ordre du jour

- Commission Enfance Jeunesse ;
- Restauration scolaire ;
- Accueils de loisirs ;

Introduction

Cette séance s'attache à différents sujets portés par un groupe d'élus de la commission. La Direction Enfance Jeunesse revient sur la commission du 9-10-24 et rappelle que la diffusion du compte-rendu de séance est soumise à validation – avant transmission à l'ensemble des membres de la commission.

Commission Enfance Jeunesse

En appui du Règlement intérieur de la collectivité, la Direction Enfance Jeunesse présente le fonctionnement de la commission. Il est alors rappelé que la commission n'émet pas de votes, mais des avis – il s'agit bien d'une instance consultative. L'utilisation d'un « vote à main levée » au sein de certaines commissions est donnée en exemple par certains membres de la commission pour exprimer la position majoritaire de l'instance. Les élus expriment alors la volonté d'être consultés et ce, sur l'ensemble des sujets portant sur la compétence Enfance Jeunesse. Ces derniers regrettent le manque de concertations et d'échanges engagés sur la question de la tarification des repas au sein des accueils de loisirs.

La coordination entre les différentes commissions est également soulevée (ex. quid de la communication entre les commissions Finances et Enfance Jeunesse sur la question de la tarification des repas ?). Le mode de gouvernance de la collectivité et le poids de la commission des Maires sur le processus de décision sont interrogés – le Maire peut-il décider seul, indépendamment de l'avis de la commission ? Aussi, afin de faciliter le consensus dans la prise de position de la commission, la levée de main est adoptée comme méthode de recueil d'avis de chacun de membres présents.

Gestion des employés

Plusieurs élus expriment le souhait d'obtenir une plus grande visibilité sur la gestion des employés. La Direction Enfance Jeunesse évoque les instances dédiées (CST, CHSCT et commission du personnel). Elle informe également la commission de la conduite à venir d'un audit fonctionnel et organisationnel sur les services de la collectivité. La Présidente de la commission souligne le rôle de la Direction Enfance Jeunesse sur les sujets ayant trait à la gestion des équipes. Suivis hebdomadaires, entretiens individuels voire formations, sont autant d'outils dédiés à la gestion du personnel.

Restauration scolaire / Organisation géographique et mode de restauration

Présentation est faite des différents modes de production de repas mis en œuvre sur le territoire intercommunal (2 restaurateurs privés, 1 cuisine centrale et un partenariat avec l'UDSIS 66). Il est rappelé que le partenariat avec l'UDSIS 66 est antérieur à la création de la Communauté de Communes Conflent Canigó.

Zoom sur le collège

La Direction Enfance Jeunesse rappelle la compétence du Département en matière de gestion des collèges. Cette compétence ne s'applique pas à la restauration du collège de Prades – ce dernier ne bénéficiant pas d'une dotation dédiée (collège en externat). Dans ce contexte, la collectivité organise et met en œuvre une restauration à destination des collégiens et bénéficie d'un accompagnement financier du Département.

[Zoom sur la Cuisine centrale de Prades](#)

« La cadre réglementaire »

La Présidente de la commission rappelle le caractère facultatif des services périscolaires (incluant le temps de restauration). Dans ce contexte, la collectivité veille à l'égal accès de tous au service de restauration et fixe les seuils de fréquentation au regard des capacités bâtementaires et d'encadrement. Aussi, lorsque cette capacité est atteinte, la collectivité peut refuser des inscriptions. A ce jour, aucun refus n'a été exprimé et ce malgré les seuils de fréquentation observés sur certains sites (très élevés).

Les capacités d'accueil et les fréquentations observées sur les différents sites de restauration scolaire sont interrogées. La Direction Enfance Jeunesse rappelle la nécessité de définir des capacités d'accueil par site, en fonction de la configuration des locaux et des taux d'encadrement. Il également rappelé le rôle de la PMI sur l'accueil des enfants de moins de 6 ans (agrément qui porte sur l'aménagement du local). L'avis de la SDJES (Services Départementaux de la Jeunesse, de l'Engagement et du sport) est également requise pour toute modification de locaux.

Un membre de la commission souligne l'importance du service de restauration – eu égard à l'obligation d'instruction. Si la restauration scolaire est dite facultative, l'élue invite la collectivité à maintenir ses efforts en matière d'accessibilité et de qualité de service. Il est rappelé que certaines écoles disposent de deux services de restauration afin de pallier à l'évolution des effectifs (ex. cantine de Fuilla).

« Le GEM-RCN – Groupement d'Etude des Marchés en Restauration collective et de Nutrition »

Le GEM-RCN établit des recommandations à destination de la restauration collective de plus de 80 couverts. Ces recommandations concernent la cuisine centrale intercommunale et l'ensemble des partenaires de la collectivité (UDSIS 66 et restaurateurs locaux sous contrat). Dans ce contexte, la collectivité soutient les restaurateurs dans l'élaboration des plans alimentaires. Au-delà des enjeux portés sur l'équilibre alimentaire, la réduction du gaspillage alimentaire s'impose à chaque organisateur de restauration collective.

« Le HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point »

Ce système de gestion dédié à la sécurité alimentaire est appliqué sur l'ensemble des sites de restauration collective. Les agents sont alors formés à l'usage de ses principes – à l'instar des restaurateurs de Fuilla et de Mosset qui assurent la production et la distribution des repas aux élèves du 1^{er} degré.

« Une commission dédiée à la restauration collective »

Le 3 décembre 2024, une 1^{ère} rencontre sera animée par la collectivité – dans la continuité des commissions Menus organisées par le passé. Cette instance réunit des élus, des techniciens et des représentants de parents d'élèves – tous concernés par les enjeux liés à la restauration collective (ex. annualisation des menus, mobilisation des producteurs locaux ou mise en œuvre du Plan Alimentaire Territorial) – tout ceci en lien avec la Diététicienne. Une rencontre est également annoncée avec le collège de Prades en vue de la création d'une commission dédiée à la restauration des collégiens. Gestion des cartes de restauration ou encore encadrement des collégiens sur le temps méridien sont autant de sujets portés par cette commission.

« Les fréquentations en restauration scolaire »

En constante évolution, les fréquentations atteignent +11.5% en 2 ans. Certaines cuisines satellites accueillent près de l'intégralité des effectifs scolaires. La mise en place d'une tarification sociale des repas à 1€ impacterait les fréquentations et les capacités de la collectivité à absorber une nouvelle augmentation d'effectifs. Les élus de Fuilla se disent concernés par la situation. Aussi, la commune propose une relocalisation du service de restauration scolaire dans la salle principale du restaurant « Le Rotja ». Il est alors rappelé aux élus que l'accueil périscolaire fait l'objet d'une déclaration auprès des services de l'Etat – cette déclaration conduit au respect de la réglementation des Accueils Collectifs de Mineurs. Dans ce contexte, l'organisation d'un accueil périscolaire en proximité d'un bar et d'un restaurant ouverts au public est exclue. La collectivité expérimentera donc le double

service et ce, malgré les inquiétudes exprimées par le restaurateur. Il est également rappelé à la commission que l'organisation et la mise en œuvre des services périscolaires est de compétence intercommunale.

« Les paniers repas »

Un élu évoque la qualité des paniers repas distribués lors des sorties scolaires et sollicite l'intégration de produits locaux et frais. La Direction Enfance Jeunesse invoque les contraintes sanitaires qui poussent à l'utilisation de denrées « stables » (sous-vide). La fourniture d'un pique-nique délivré par la famille est refusé par la collectivité pour des motifs sanitaires (exposition possible liée à une contamination croisée des aliments).

« L'augmentation des tarifs de la cantine »

La hausse de la tarification du repas est motivé par l'addition de plusieurs facteurs :

- Une évolution des fréquentations qui entraîne une augmentation des charges ;
- L'impact de la loi EGALIM sur le volume d'achat des produits durables et de qualité.

La commission demande des précisions sur la répartition des charges liées à la restauration scolaire. La commission Finances sera sollicitée en ce sens. Il est proposé la création de groupes de travail dédiés. La lutte contre le gaspillage alimentaire est identifiée comme un facteur de diminution du prix du repas. Pour l'année scolaire 2025-2026, les pistes de travail sont :

- Tarification du repas selon QF ;
- Etude quant à la possibilité de fixer la tarification du repas à 1€ ;
- Diminution du gaspillage alimentaire.

Plusieurs élus se portent volontaires. Des invitations seront adressées à l'ensemble des élus de la commission EJ.