



Enfance
Jeunesse

COMMISSION

Mercredi 27 Novembre 2024



Conflent Canigó
Communauté de communes

Ordre du jour

- **Commission Enfance et Jeunesse**
 - Rappel du règlement intérieur du conseil communautaire
 - Et les diverses instances
- **Restauration scolaire**
 - Zoom sur notre territoire
 - Cadre réglementaire
 - Point financier
 - Axe de progression
- **Organisation des centres de loisirs**
- *Questions diverses*

COMMISSION ENFANCE JEUNESSE

Rappel du cadre...

Extrait du règlement intérieur (05/01/2021) de la 4C :

« **Le conseil communautaire a décidé de la création de commissions consultatives** dont il détermine l'objet et la composition. Elles n'ont **pas pouvoir de décisions** et émettent **un avis** à la majorité des membres présents.

Les commissions **réfléchissent aux orientations de la politique** communautaire et à leur mise en œuvre dans leur domaine et **élaborent des propositions** à l'intention du bureau et du conseil communautaire. »

Elles sont au nombre de 15 :

- déchets, communication, finances, urbanisme, développement économique, agriculture, personnels, service à la population, aménagement du territoire, culture, environnement, tourisme, eau et assainissement, énergies renouvelables et sport.

COMMISSION ENFANCE JEUNESSE

Rappel du cadre...

Fonctionnement :

« Le président de la commission assure les convocations en s'efforçant de **choisir des dates et heures permettant** aux conseillers communautaires d'exercer leur mandat. »

« Les lieux de réunions sont mentionnés sur la convocation, adressée au moins **5 jours francs** avant la réunion... »

« Il n'y a **pas de vote exprimé dans une commission**, les points de divergence doivent figurer dans les comptes rendus... »

« Les conseillers peuvent présenter des propositions relatives aux compétences. Cette proposition sera examinée par le bureau ou par la commission concernée, avant d'être mise à l'ordre du jour du Conseil... »



COMMISSION ENFANCE JEUNESSE

Rappel du cadre...

Autres instances que les Commissions : les comités sociaux...

Le Comité Social Territorial :

Composé de représentants de la collectivité et du personnel en nombre égal, il est compétent pour l'ensemble des agents quel que soit leur statut et sur toutes les questions collectives intéressant l'organisation, le fonctionnement et la gestion des ressources humaines de la collectivité.

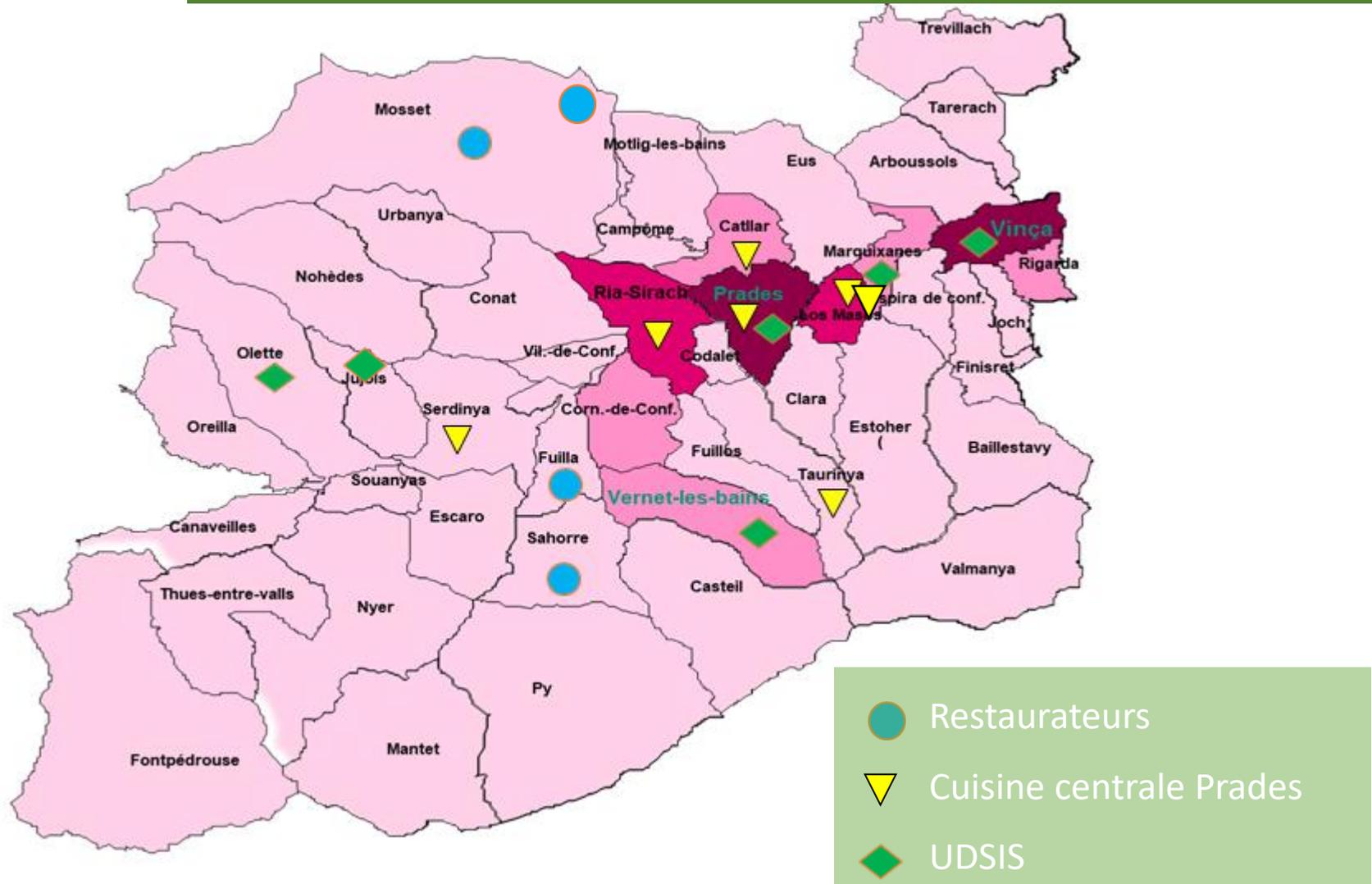
Le Comité d'Hygiène de Sécurité et des Conditions de Travail :

*Le CHSCT procède à l'analyse des risques professionnels et suscite toute initiative qu'il estime utile dans la promotion de la prévention,
Le CHSCT est composé : D'un président ; l'employeur. De salariés élus par un collège électoral. Et d'un secrétaire choisi parmi les membres élus précédemment.*



RESTAURANTS SCOLAIRES

Organisation géographique et mode de restauration



RESTAURATION SCOLAIRE

Le cadre réglementaire

Pour rappel : un service facultatif, les collectivités territoriales peuvent refuser d'admettre un élève lorsque les capacités maximales sont atteintes, c'est le département qui assure la restauration des collégiens...

- La création d'une cantine scolaire ne constitue pas une obligation pour la commune. Elle ne fait pas partie des charges lui incombant pour assurer le fonctionnement du service public de l'enseignement. La restauration scolaire du premier degré constitue ainsi un service public facultatif.
- Dans une décision du 22 mars 2021, le Conseil d'Etat a jugé que « Pour autant, ces dispositions ne font pas obstacle à ce que les collectivités territoriales puissent légalement refuser d'y admettre un élève lorsque, à la date de leur décision, la **capacité maximale d'accueil de ce service public est atteinte** ».
- En application de l'article L. 213-2 du code de l'éducation, « Le département assure l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves, dans les collèges dont il a la charge »

RESTAURATION SCOLAIRE

Cadre réglementaire - GEMRCN

Groupement **d'**Etude des **M**archés en **R**estauration **C**ollective et de **N**utrition est un dispositif permettant aux restaurations collectives de contrôler la fréquence et le grammage des éléments nutritionnels rapportés à 20 repas successifs. Depuis 2012, les **recommandations GEMRCN sont obligatoires** pour les établissements de restauration collective de plus de 80 couverts.

Objectif principal : Améliorer la qualité nutritionnelle des repas, el lien avec la montée inquiétante du surpoids et de l'obésité.

Objectifs nutritionnels généraux :

- Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents
- Diminuer les apports lipidiques, et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés
- Augmenter les apports de fer ;
- Augmenter les apports calciques



RESTAURATION SCOLAIRE

Fréquentation

Fréquentation

- **1000 enfants en primaire et 500 collégiens**
- **120 agents pour l'encadrement et la préparation des repas sont mobilisés**

Années	2021/2022	2022/2023	2023/2024
Prades Collège	58 409	51 764	59 533
Prades Ecoles	52 603	57 939	64 154
UDSIS	55 784	66 222	64 796
Restaurateurs	15 166	13 098	14 231
TOTAUX	181 962	189 023	202 712

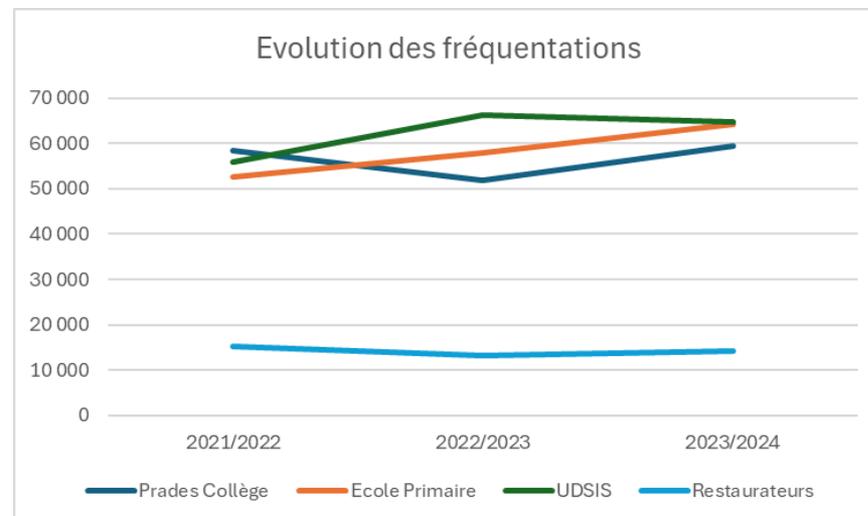


RESTAURATION SCOLAIRE

Fréquentation

Une fréquentation qui ne cesse d'augmenter, nous devons mettre en place des stratégies afin de pouvoir répondre à la forte demande.

- A Vinça, nous avons dû réquisitionner et aménager une salle de classe
- 2 services sont mis en place dans la majorité de nos restaurants scolaires
- 2 services vont devoir être proposés à Mosset et à Fuilla
- Des travaux sont envisagés à Ria pour agrandir et mettre en conformité les locaux dans le respect des normes HACCP



RESTAURATION SCOLAIRE

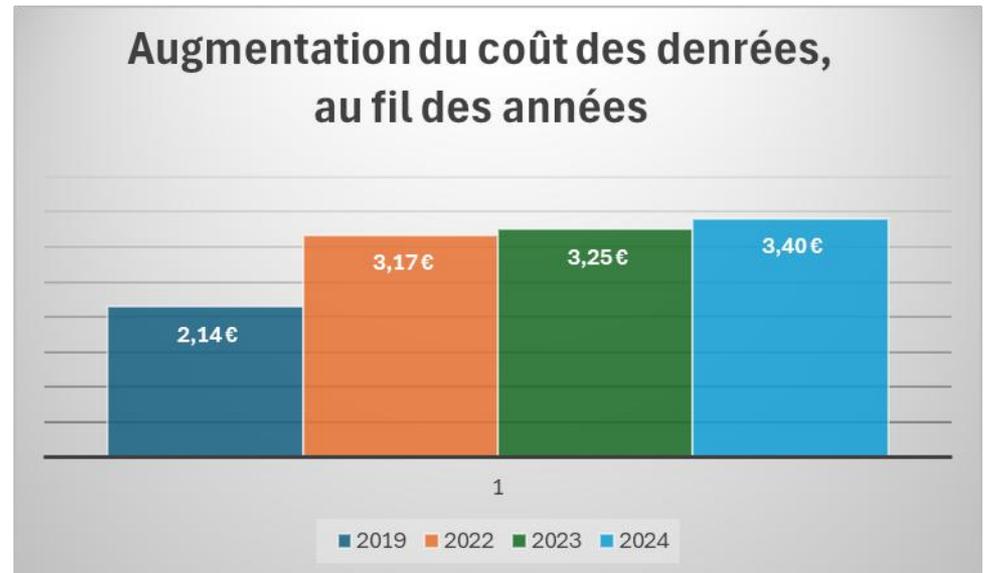
Fréquentation

L'évolution des fréquentations entraine l'évolution des charges.

Charges également impactées par :

- Inflation sur les denrées alimentaires à laquelle s'ajoute la volonté de la CC d'améliorer la qualité et donc le coût des denrées servies au restaurant scolaire,
- Adoptée en mars 2023, la loi EGalim entraine aussi des achats de denrées plus onéreux.

Loi EGalim et Loi Climat et Résilience : des ajouts importants à ne pas négliger pour son restaurant collectif...



RESTAURATION SCOLAIRE

Cadre réglementaire – La loi EGalim

La loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, a défini des obligations en ce qui concerne la qualité et la durabilité des produits entrant dans la composition des repas servis en restauration collective.

Aussi, en moyenne sur une année, les repas doivent comporter au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique ou en conversion, et ce pour toutes les cantines de France métropolitaine



RESTAURATION SCOLAIRE

Evolution des Fréquentations et des charges

L'évolution des fréquentations entraine l'évolution des charges.

Charges également impactées par :

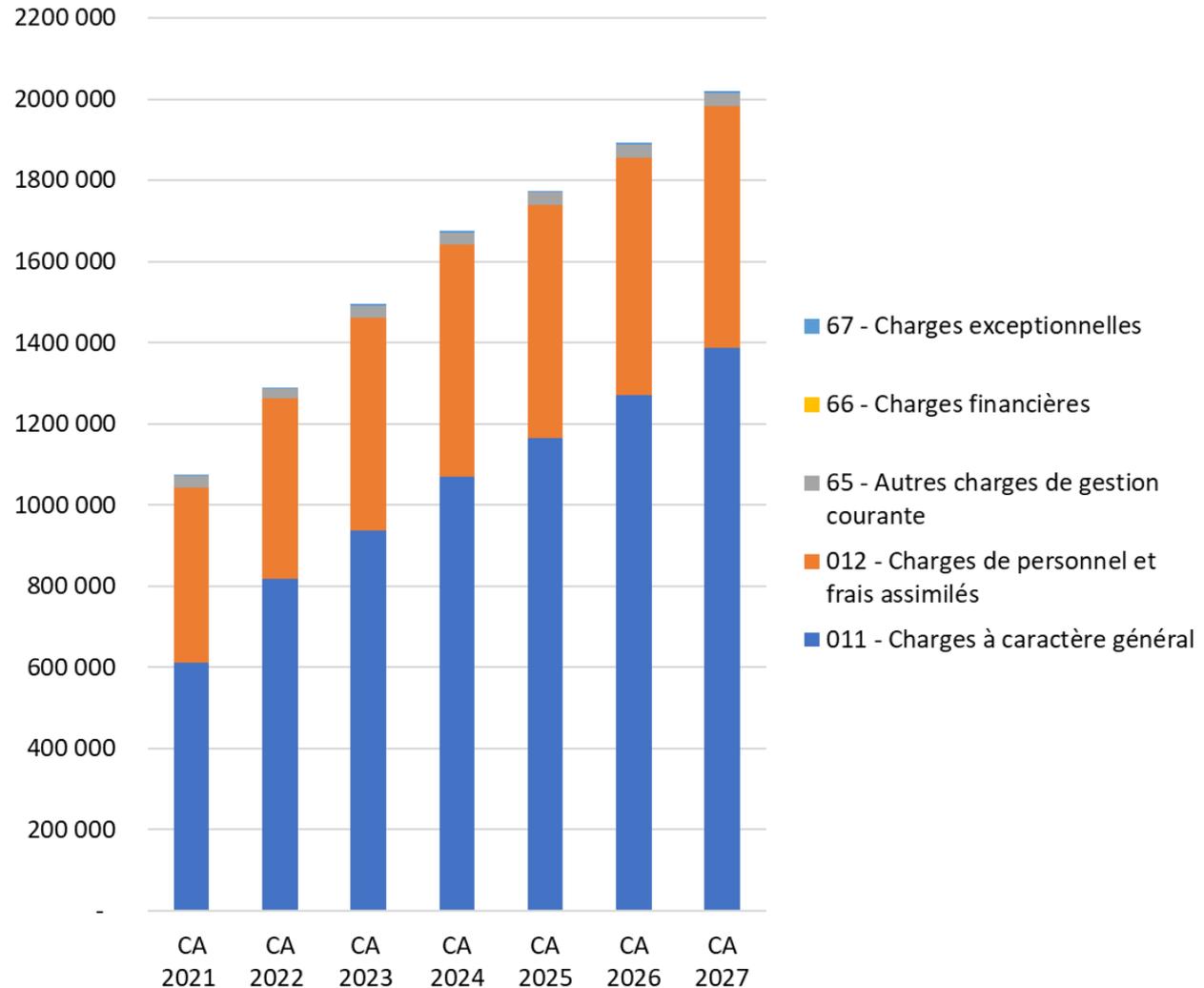
- Pour les repas servis par l'UDSIS, le coût du repas est passé de 3,72€ en 2019 à 4,02€ en janvier 2023 puis 4,26 € à compter de septembre 2024, pour une volumétrie passée de 37 246 en 2019 à 78 035 en 2023.
- Les repas servis par les restaurateurs de Mosset et Fuilla ont également été revalorisés passant de 5,60€ en 2019 le repas à 7,30€ en 2022, puis 7,67€ en 2024.

L'évolution des charges de personnel de ce budget est également impactée par les facteurs suivants :

- Intégration de la hausse de +1,5% du point d'indice en année pleine, intégration de la majoration de +5 points d'indice au 1^{er} janvier 2024
- Intégration d'une enveloppe plus importante pour les remplacements maladie au vu de la situation de 2023 (pyramide des âges vieillissante entraînant AM)

RESTAURATION SCOLAIRE

Evolution des charges



Projet Alimentaire Territorial Conflent-Canigó : **cultivons le bien-manger local !**

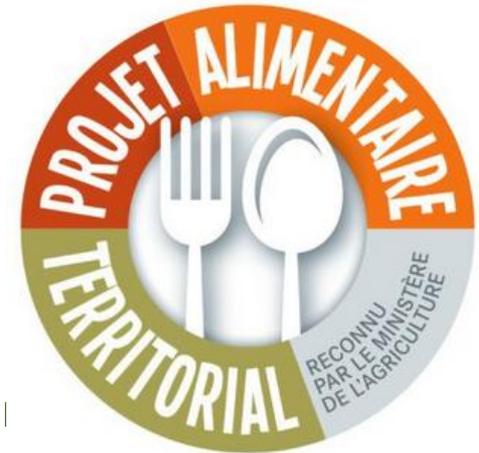
Depuis 2016, les élus de la Communauté de communes Conflent Canigó affichent la volonté de mettre en place une politique alimentaire sur le territoire. Pour cela, un Projet Alimentaire Territorial se met en place sur le territoire intercommunal depuis 2021.



Le **PAT** Conflent-Canigó vise à relocaliser la production et la consommation sur le territoire, afin de le rendre plus autonome au niveau alimentaire.

Projet multi-partenarial, regroupant à la fois des acteurs publics, privés mais aussi associatifs. Il s'agit d'un projet aux dimensions économique, environnementale et sociale, prioritaires.

- **Une veille active** sur le foncier agricole pour préserver les terres
- **L'acquisition de plusieurs parcelles agricoles** en vue d'y installer des agriculteurs
- L'accompagnement de la structuration de la fédération des canaux du Conflent
- Le soutien de projets d'ateliers de transformation collectifs et de manifestations agricoles
- **L'augmentation de la part de produits bio et locaux**, venus tout droit des producteurs du territoire **dans les repas servis par la cantine communautaire**
- **L'investissement dans du matériel pour que les cuisiniers puissent valoriser** davantage les produits locaux.
- L'expérimentation des ramequins « **petites et grandes faims** » sur les entrées et desserts à la cantine communautaire pour réduire le gaspillage alimentaire.



RESTAURATION SCOLAIRE et temps méridien périscolaire

Il s'agit, durant ce temps, d'assurer à l'enfant la prise d'un **repas équilibré** en lien avec ses besoins nutritionnels et un temps d'initiation à la vie collective et à la citoyenneté, **dans le respect de son rythme.**

Il vise avant tout à créer un espace de détente et de bien-être pour les enfants.

La pause méridienne est donc un temps éducatif et convivial qui comprend les temps de repas et d'animation. Les activités proposées se construisent autour des objectifs pédagogiques décidés collectivement par l'équipe, en lien avec le projet éducatif.

Effectivement sur certains sites (transport / double service) le temps est compté pour respecter les horaires scolaires. Néanmoins nous pouvons affirmer que les enfants disposent à minima de 30 minutes à tables (davantage pour les maternels...

Les missions, les tâches et les profils professionnels des agents sont différents d'une équipe à l'autre. Ils sont complémentaires et ils contribuent tous au bien-être des enfants et à leur accompagnement éducatif sur le temps méridien.

RESTAURATION Collective et Protocole du Paniers repas

Modalité de restauration **autorisée** pour les enfants ayant une allergie dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé (PAI). La préparation et l'utilisation des paniers-repas dans les établissements scolaires doivent obéir à de nombreuses règles sanitaires. (chaîne du froid/conditions de refroidissement et de préparation...)

Cette responsabilité incombe tout d'abord aux parents, dans le choix des contenants appropriés pour transporter le repas jusqu'à l'école. **Cette responsabilité est ensuite transférée à la collectivité gestionnaire** du service de restauration, dès la réception du panier-repas jusqu'à sa remise en température en vue de sa consommation par l'enfant.

En ce qui concerne les enfants ne présentant pas de troubles de santé particuliers, les collectivités ne sont pas tenues d'accepter la fourniture de paniers-repas. S'agissant d'un **service public facultatif**, la collectivité peut justifier son refus d'admettre les enfants concernés par des contraintes matérielles, sanitaires et financières, comme la nécessité de se doter de réfrigérateurs supplémentaires, ou encore de recourir à du personnel d'encadrement supplémentaire.

L'ensemble de ces obligations sanitaires, nous amènent à être convaincus que la 4C ne peut prétendre à l'acceptation des repas faits maison.

Leviers, points d'amélioration, pistes de travail...

- **Modifications impactant les familles (tarification des familles)** doivent être étudiées par la commission enfance et jeunesse avant d'être mis à l'ordre du jour du conseil communautaire (question : « validation des modifications »...)
- **Tarification des repas** doit être travailler au sein de la commission enfance et jeunesse en lien avec la commission des finances
- **La commission devra également** entamer un travail sur le gâchis alimentaire afin de proposer des pistes aux professionnels en lien étroit avec la commission déchets (Loi EGalim)
- **Communication plus adaptée aux familles**
- **Etude des Modalités d'inscriptions.**