

COMITÉ CONSULTATIF COMMUNAL DES ÉCOLES

COMPTE RENDU CCDE #8

Le mercredi 20 mai 2026 – Salle de classe – école Les Prés 18h30

En présence de :

- Julie Charles : Maire de Saint-Jeannet
- Céline Rouger : Adjointe au Maire déléguée à l'enfance – jeunesse et à la médiathèque
- Sylvie Fabre : Adjointe au Maire déléguée à la culture, au tourisme et au patrimoine
- Jennyfer Sanga : Représentante de l'école « La Ferrage »
- Nicolas Cariou : Représentant de l'école « La Ferrage »
- Laetitia Marty : Représentante de l'école « Les Prés »
- Christelle Brice : Représentante de l'école « Les Prés »
- Hosna Petrich : Représentante de l'école « Les Prés »
- Tatiana Martin : Responsable du service Enfance – Jeunesse
- Roxane Viale : Responsable logistique
- Céline Hunsinger : Responsable suivi de marché

Membres excusés :

- Adeline Leconte : Conseillère municipale
- Azdine Benotmane : Conseiller municipal
- Estelle Orselin : Conseillère municipale

1 – Prise de parole Madame le Maire et Céline Rouger

Suite aux dernière élections, il a été voté le renouvellement du comité consultatif des écoles. Compte tenu des résultats et sans opposition dans le conseil municipal, un réajustement du nombre de membres pour le comité a été effectué.

Tour de table et présentation des membres absents.

Le comité consultatif de ce jour a été prévu pour échanger sur le lancement d'un nouveau marché de restauration scolaire. D'un commun accord avec la société, le marché actuel prendra fin le 24 août 2026 au plus tôt au lieu du 1^{er} février 2027. Le but de ce comité étant de soumettre le cahier des charges à une concertation collective avec les associations de parents d'élèves.

2 – Déroulé du marché de restauration scolaire

Avant de commencer, il est précisé que :

- Le dossier du marché de restauration est un travail important et de « longue haleine ». De ce fait, un rétroplanning a été établi.
- Plus le cahier des charges sera restrictif, moins il y aura de candidatures. S'il n'y a pas de candidat, la société de restauration actuelle devra continuer et honorer le marché jusqu'en février 2027.
- Le 15 juin 2026, Mesdames Rouger, Viale et Hunsinger se rendront au salon de la restauration collective locale et durable qui se tiendra à Grasse.

3 – Questions des parents

- Peut-on être sûrs et avons-nous un moyen de vérifier si le bio, le fait maison, la provenance de la viande, .. sont respectés dans les menus ?

Dans un document à part, des pénalités sont notifiées et retenues en cas de non-respect du marché. La responsable logistique ainsi que les agents de restauration sont missionnés de s'assurer que le marché soit scrupuleusement respecté.

- En cas de non candidature, est-il possible qu'il soit demandé une participation plus importante aux parents ?

Depuis 2020, une seule augmentation tarifaire a été opérée. Malgré l'inflation que nous subissons depuis des années, la commune a fait le choix d'absorber ces augmentations pour le moment.

- Peut-on demander plus de Bio ?

Cela est possible cependant, un coût supplémentaire pourrait-être demandé par la société.

4 – Concertation et validation de certains points du cahier des charges

Points validés :

- Le nouveau marché s'inscrira dans les objectifs de la loi EGalim, avec l'intégration de 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique, ainsi que la mise en place d'un repas végétarien hebdomadaire.
- Les lundis pains spéciaux proposés (maïs ou céréales)
- Privilégier les gros contenants, possibilité 2 fois par semaine maximum d'avoir des yaourts individuels
- Demande de validation des menus par une diététicienne
- Composition des menus : 5 composants (entrée, plat, accompagnement, fromage et dessert), mais pas de double laitage le même jour
- Le poisson, aléatoire sur les jours de la semaine.
- Les sauces seront à nouveau mélangées dans les plats sur une période de test pour éviter que les plats soient secs, si cela ne convient pas nous ferons un point.

5 – Informations diverses

* Une idée : diffuser les recettes de gâteau fait maison afin de permettre aux enfants de les faire chez eux avec leur famille.

* Journée Pan Bagnat :

Lundi 22 juin 2026 à l'école « La Ferrage » en présence de l'association « Commune libre du Pan Bagnat », de Madame Le Maire et des élus.

Lundi 29 juin 2026 à l'école « Les près » en présence de Madame Le Maire et des élus.

Nouveauté cette année, la commune a fait le choix d'annuler les repas cantine et de les faire faire par la boulangerie « Le moulin de Flor ».