

COMMISSION de la RESTAURATION SCOLAIRE

NICE. Réunions des 4 septembre et 9 octobre 2024

M. Jean-Luc GAGLILOLO est l'Adjoint référent, Mme Marie-Claire LELLOUCHE Conseillère Municipale subdéléguée à la restauration scolaire et aux loisirs extrascolaires préside. M. Bruno GILET, Directeur de la restauration, dirige les réunions. Mme Cécile LEFORT est la Cheffe des Prestations office.

Les divers syndicats des personnels sont en nombre (10 représentants sur 24 membres en juin)

L'enquête de satisfaction « personnalisée » (enfants par âge, adultes, centre aéré) donne des résultats, légèrement variables, mais très positifs.

Les points abordés :

- La qualité des repas impose un équilibre délicat : le respect de la loi Egalim, la part du bio, des repas diversifiés et qui plaisent aux enfants, l'éducation du goût, la diététique et la limitation des déchets. La diététicienne apporte des éléments : charcuterie sans nitrite, légumes variés (ceux qui ne plaisent pas seront présentés à nouveau plus tard pour habituer au goût : légumes secs, concombre...). Des recettes nouvelles sont élaborées. L'approvisionnement local doit être privilégié : exemple du seul pêcheur de Nice qui va pouvoir vendre ses surplus pour la cantine de l'école ...du Port par contrat avec la Prudhommerie, assorti d'une réserve de pêche. Ex. de la dorade, très abondante, payée 10 e/kilo plus le traitement avant cuisine.
- L'augmentation des effectifs : 25029 écoliers et 11000 enfants en garderie. Deux groupes scolaires vont s'agrandir (plus d'enfants accueillis en cantine) et deux écoles vont être créées. Par ailleurs, plusieurs restos solidaires seniors sont demandés.
- La facturation, les inscriptions sont entièrement informatisés, selon la post-facturation, qui permet des factures « exactes ». Les impayés ont baissé à 5% (2% après relance). Les tarifs sont inchangés, à charge pour la Ville 1,6 Million d'euros

- Les rapports avec les parents (des enfants refusés) sont parfois agressifs avec les économistes des écoles. Le rôle de l'étude n'est pas très clair : simple surveillance, aide aux devoirs ?
- La lutte contre le gaspillage alimentaire est un sujet primordial : 5 restaurants scolaires sont en test pour la pesée des déchets. En novembre, elle sera généralisée, le logiciel est prêt. Le rôle des encadrants est essentiel, mais le manque de personnel et l'absentéisme dans les offices rendent l'opération très difficile.
- Les ressources humaines sont difficiles à gérer dans les offices. Les demandes syndicales sont nombreuses : climatisation des offices et des réfectoires, gilet postural, bouchons d'oreilles professionnels (250 euros/personne). La Mairie propose des évolutions de carrière, des compléments d'horaires pour le ménage dans les crèches, mais le recrutement est très difficile.
- La situation des AESH sur le temps méridien s'est assouplie, jusqu'à 3 enfants, si les cas le permettent, couvrant une grande partie des besoins. Leur repas est gratuit, mais le litige du temps de pause (20') demeure avec l'Education Nationale.

Dominique SAVE, DDEN