

Assemblée générale de l'association de parents pour la gestion de la cantine de l'école élémentaire de Montseveroux

participants : Lionel Roux (président), Rosia Ly (trésorière), Julie Ledoux (secrétaire), Amandine Glabach, Aurélie, Christine Barbagin, Elodie Coulon, Eva Bala, Grégory Glabach, Jean-Alain Bernard, Jessica Halter, Julien Rias, Lucie Pillet, Marie Geymet, Marion Delphine, Marlène Poizat, Marlène Pinto, Romain Charbonnel, Stéphanie Fournier

excusés, procuration : Jessica Deluchi, Lauriane Piladelli, Fabrice Bueno, Alice Teissier, Benoît Payot

Vérification du quorum : 17 présents, 4 procurations : le quorum est atteint

Rapport moral et d'activités :

Lionel Roux a présenté le rapport moral.

Pour rappel, la cantine de l'école est en gestion mixte entre la municipalité et l'association. La municipalité assume les coûts de l'infrastructure (locaux et gros investissements), puis met à disposition via une convention (6000€) à l'association qui gère les approvisionnements et le matériel.

Nous remercions la municipalité pour cette co gestion qui permet d'avoir une véritable cuisine de qualité pour nos enfants.

La cantine a servi lors de l'année scolaire 2023-2024 5811 repas.

L'équipe salariale a évolué, suite au départ à la retraite d'Annie Jury, qui a été remplacée par Isabelle (ATSEM) qui a rejoint Mireille et Justine. Une nouvelle organisation des postes a été mise en place pour correspondre aux envies de chacune, pour atteindre aujourd'hui un fonctionnement fluide.

Un nouveau système de facturation a été mis en place pour faciliter la gestion administrative. Le règlement par chèque de début de mois, très chronophage à traiter, a été remplacé par une inscription et facturation via le logiciel Inoé géré par l'OVIV. S'il exempte l'association de gestion administrative, il a augmenté drastiquement le besoin en fonds de roulement de l'association, les règlements étant reversés à la cantine 3 fois par an.

Un audit de fonctionnement a été demandé et financé par la municipalité. Cet audit a été très profitable et a permis d'évaluer le respect des exigences d'hygiène, de sécurité et de réglementation.

L'évaluation globale du cabinet d'audit a été très positive.

Les points d'améliorations identifiés sont :

En terme nutritionnel :

Augmenter la quantité de fruits crus

Augmenter la quantité de viandes nobles non hachées
Augmenter la quantité de fromages riches en calcium
Les approvisionnements ont été revus pour favoriser les achats auprès du magasin de producteurs la ferme courtoise

En terme de cuisine :

Prévoir d'investir dans de nouvelles plaques de cuisson et en cellule de refroidissement : cela permettrait de pouvoir cuisiner plus de choses qui ne sont pas faisables actuellement. Par exemple, la préparation de flans ou de compotes est impossible car la cuisine n'est pas équipée pour une redescende en température rapide.

La mairie étudie la question, mais cela représente une grosse somme (environ 20 000€).

En terme réglementation :

Saisie des approvisionnements sur la plateforme **ma cantine** (respect loi égalim) : *les approvisionnement sont désormais saisis sur la plateforme en ligne, et les résultats seront affichés une fois par an.*

Pesée régulière du gaspillage alimentaire et sensibilisation au gaspillage : *projet anti-gaspi lancé au dernier trimestre avec beaucoup de succès*

Janvier 2025 : interdiction des ustensiles plastique au contact des aliments : remplacements à prévoir en inox

En terme d'hygiène :

Mise à jour des habilitations du personnel(formation continue) : *demande transmise à la municipalité*

Discussion et vote pour approbation du rapport moral

Le rapport moral est approuvé.

L'association présente ses remerciements à la municipalité, ainsi que félicitations et remerciements et aux salariées pour leur travail de qualité.

Question de Marlène Pinto : Pourquoi n'y a t il pas plus de diversité en terme de desserts, avec plus de desserts cuisinés ? Il y a beaucoup de produits laitiers en dessert et cela peut manquer de variété pour les enfants qui n'aiment pas les produits laitiers.

Réponse

La composition des menus concernant les dessert répond à plusieurs contraintes

- *chaque repas doit comporter une source de calcium suffisante*
- *chaque repas doit comporter des fruits/légumes crus*
- *la fréquence des dessert sucrés est limitée à 4 repas sur 20 (soit moins de 1 fois par semaine)*
- *le matériel de cuisson à disposition n'est pas suffisant pour cuisiner à la fois le plat et un dessert*
- *Le temps de travail n'est pas suffisant pour cuisiner entrée, plat et dessert dans la matinée*
- *il n'est pas possible de cuisiner en avance en raison de l'absence de cellule de refroidissement*

L'ensemble de ces contraintes rend le panel de dessert disponibles limité, à savoir ; fruits, compote (industrielle), fromage blanc, yaourts (avec accompagnement).
Justine précise qu'elles ont toujours en stock l'ensemble de ces desserts et qu'il est systématiquement proposé un autre aux enfants qui ne mangent pas le dessert proposé.

Il est proposé qu'en cas de questions ou suggestions de ce type, il soit possible de solliciter l'association : il est proposé de mettre en place une boîte à idée, et éventuellement un comité de parents.

Les parents intéressés sont invités à se manifester.

Il manque cruellement de bénévoles pour le fonctionnement de l'association donc toutes les participations actives sont bienvenues.

Question de Marlène Pinto ; les menus ne seraient pas toujours postés sur le site, et demande qu'ils soient affichés en papier

Les menus seront donc affichés à l'entrée.

3. Rapport financier : cf annexe

Discussion sur la gestion financière de l'association

Le résultat 2023-2024 est **déficitaire de 980€**. Cela porte le déficit cumulé depuis 3 ans à 4400€. Ceci est dû à plusieurs facteurs :

- diminution du nombre de repas qui augmente le poids des charges fixes
- inflation record du coût des approvisionnements

L'augmentation du coût unitaire (3€70 à 4€) votée à l'AG 2024 n'a pas permis de compenser ce déficit.

Remarque de Lionel : l'augmentation a eu lieu en novembre 2024, et les factures septembre et octobre ont été établies avec l'ancien tarif. Le prix moyen facturé sur l'année scolaire est donc à 3€77.

Pour éviter une quatrième année de déficit, le bureau propose d'augmenter le tarif du repas à 4€20.

Pour comparer avec les tarifs pratiqués, en Auvergne Rhône Alpes, la moyenne est de 6€80 le repas.

Compte tenu de l'inflation prévue, et du déficit, l'augmentation du tarif à 4€20 est acceptée par l'AG à l'unanimité.

Vote pour approbation des comptes et du rapport financier

Les comptes et le rapport financier sont approuvés.

4. Projets et orientations pour l'année à venir :

Présentation des projets et des objectifs de l'association pour l'année prochaine

Rappel : inscription sur le logiciel InoE de l'OVIV. On peut passer par Mireille pour annuler un repas (avec justification, 48 heures avant): a accès au logiciel.

Appeler directement
la cantine
: 04-74-20-18-95
Ou envoyer un mail
montseveroux.cantine@entre-bievreterhone.fr

Solliciter les parents pour le remplacement des ustensiles plastique
(recherche de bons plans, sponsoring, veille occasion)

Janvier 2025 : interdiction des ustensiles plastique au contact des aliments : remplacements
à prévoir en inox

- *cruches à eau*
- *Pinces de service*
- *saladier*
- *réipients d'échantillons*
- *sonde de température*
- *Robot mixeur plongeur professionnel*
- *poêles*
- *assiettes à soupe*
- *robot professionnel (râper, couper en rondelles)*
- *bassine pour lavage fruits*
- *étendoir à linge*

Proposer une boîte à idée/comité de parents

Les parents intéressés pour faire partie d'un comité sont invités à se faire connaître via le groupe whatsapp cantine.



Les parents peuvent également déposer leurs idées/suggestions dans la boîte aux lettres de la cantine en bas de l'école, sous pli. La question et la réponse sera alors affichée sur les panneaux de l'école.

Les parents sont les bienvenus pour participer aux repas, en prévenant l'équipe.

En cas d'absence des salariées, les parents seront sollicités pour remplacer.

5. Renouvellement du conseil d'administration

Rosia, trésorière, souhaite se faire remplacer, ou aider, sur la saisie des factures d'approvisionnement.

Aucun volontaire ne s'est présenté.

Nous effectuons un appel à volontaire parmi les parents non présents !

Le bureau est donc reconduit, à contre coeur, en l'absence de candidats

ASSOCIATION CANTINE SCOLAIRE

BILAN FINANCIER 2023 / 2024

	RECETTES	DEPENSES	SOLDE
SOLDE AU 22/09/2023			18461,21
REPAS			
5811 repas	22 711,50 €		- 53 repas (5864)
Achat d'aliments		16 599,45 €	
Coût revient alim / repas		2,86 €	+0,13€ ou +4,8%
SOLDE INTERMEDIAIRE	22 711,50 €	16 599,45 €	6 112,05 €
Convention Mairie			
Convention Mairie		6 000,00 €	+ 0,00€
Coût revient / repas		1,03 €	+ 0,01€
Divers (entretien, assurance...)			
Divers (entretien, assurance...)		1 419,54 €	-7,08€
Coût revient / repas		0,24 €	+0,00€
SOLDE INTERMEDIAIRE	22 711,50 €	24 018,99 €	-1 307,49 €
Intérêts sur livret A			
Intérêts sur livret A	390,08		
RESULTAT 2022/2023	23 101,58 €	24 018,99 €	-917,41 €
Coût revient / repas			
Coût revient / repas		4,13 €	+0,14€ / +3,5%
SOLDE AU 04/10/2024			17543,80