CANTINE SCOLAIRE AZE ST GENGOUX-DE-SCISSE ASSEMBLEE GENERALE DU 23/09/2025

<u>Présents à la réunion</u>

M. Serge Thirard, maire d'Azé et président du SIVOS

Mme Hélène CANIAU, présidente Mme Céline DELZANO, trésorière M. Lucas BERTHAIRE, trésorier adjoint Mme Aurélie JANIAU, secrétaire Mme Anne-Claire FAYARD, secrétaire adjointe Mme Camille PRAT, administratrice

M. Julien MURAT, cuisinier Mme Anne-Laure NONY

Excusés:

M. Jean-Paul DEMARTHE – 1^{er} adjoint au maire Mme Caroline GUIGARD, vice-présidente Marie GRANDVAUX, administratrice Sophie FRAISSE, administratrice

Salutation et remerciement pour les personnes présentes.

Rapport moral

Présentation de la cantine

Association loi 1901, la Cantine a ouvert ses portes en 1981 lors de la création du RPI Azé - St Gengoux-de-Scissé grâce à des parents bénévoles. Nous sommes affiliés à la Fédération Départementale des Restaurants Scolaires (FDRS).

L'association est gérée par des parents bénévoles, et elle emploie un cuisinier et depuis juin 2025, une aide cuisinière. Les deux communes du RPI (regroupées dans le SIVOS) emploient le personnel de service (6 personnes actuellement : 5 pour les maternelles / primaires / 1 pour CM1-CM2). La commune d'Azé met à disposition les locaux.

Les familles à jour de leur cotisation annuelle peuvent bénéficier des repas via l'inscription sur le logiciel et l'acceptation tacite du règlement intérieur.

Effectifs

Pour l'année scolaire écoulée 2024-2025, 155 enfants inscrits sur 167 élèves scolarisés au RPI, soit 93% des élèves inscrits à la cantine.

Les années précédentes :

- 2023-2024 : 153 enfants inscrits sur 166 scolarisés (92%)
- 2022-2023 : 157 enfants inscrits sur 167 scolarisés (94%)

Aujourd'hui, les effectifs de la rentrée 2025-2026 : 161 enfants inscrits sur 164 enfants scolarisés (98%).

Au total, 18 421 repas ont été servis en 2024-2025, soit une moyenne de 133 repas par jour. En 2023-2024, 128 repas / jour. La fréquentation de la cantine est plus importante les jeudis et vendredis.

Pour rappel, le réfectoire est conçu pour 138 places mais il apparait déjà difficile de placer 125 enfants avec le mobilier.

Une salle est utilisée à côté de la garderie des petits. La salle accueillera 24 enfants (CM2).

Nous sommes reconnaissant des efforts et des contraintes des salariés et restons à leur écoute tout au long de l'année.

Organisation des repas

Pour le moment comme l'année dernière les repas sont servis en un seul service.

Il y a une récréation après le repas, sous couvert du règlement intérieur du restaurant scolaire. Si la météo est mauvaise le réfectoire reste ouvert pour des activités à l'abris.

Le SIVOS et la cantine mettent des jeux à disposition des enfants. La surveillance et l'animation des activités sont gérées par le SIVOS.

L'association propose toujours aux parents qui le souhaitent de venir manger et d'assister à un repas, après avoir contacté la présidente.

Les menus sont toujours réfléchis par Julien Murat, le cuisinier, et par les bénévoles qui forment les commissions menus. Les réunions se font environ toutes les 6 semaines (3 à 4 fois / an). Les menus sont pensés en tenant compte des équilibres alimentaires, des choix des fournisseurs, des idées de chacun et des promotions. Ils sont variés et tentent de plaire à la plupart des enfants. Un logo indique sur les menus quel sont les plats confectionnés par Julien Murat.

Les menus sont envoyés aux parents via le site internet de la cantine et ils sont affichés dans les classes, devant les écoles et à la cantine.

La cantine continue son développement des produit locaux et/ou biologiques comme le demande la Loi Egalim. (explications complémentaires de Camille PRAT)

Les quantités servies sont raisonnables et les enfants ont en général la possibilité de se resservir. Les enfants nettoient parfois les tables, soit pour apprendre l'organisation d'un repas soit lorsqu'ils sont punis.

Les enfants sont encouragés à goutter tous les plats mais ne sont jamais forcés.

Julien et les surveillantes sensibilisent au gaspillage alimentaire avec un système adapté aux enfants et à leur âge. (Exemple : pesée des restes)

Nous rappelons que seuls les enfants bénéficiaires d'un PAI (Projet d'Accueil Individualisé) peuvent bénéficier de menus adaptés. Les parents sont tenus de fournir ce document au moment de l'inscription. Les goûts personnels ne peuvent être indiqués comme allergie.

Comme chaque année, l'association devrait offrir des cadeaux aux enfants pour le repas de Noël.

Travaux et réparations

Il y a eu le changement d'un congélateur et d'un réfrigérateur cet été. Nous remercions la commune pour son aide tout au long de l'année.

Logiciel / prix des repas

5ème année de fonctionnement avec le logiciel.

Nous rappelons que le logiciel est géré par les membres bénévoles du bureau. Il permet un service de qualité aux familles et un bon suivi et fonctionnement au niveau de l'association.

Les règlements se font soit par prélèvement bancaire, soit par CB directement sur le site. Depuis deux ans, nous appliquons des frais d'environ 6€ par prélèvement rejeté.

Les familles peuvent réserver ou annuler les repas en ligne jusqu'à 7 jours avant, passé ce délai les modifications se font uniquement par téléphone au plus tard le jour même à 09H00 auprès du cuisinier (au-delà elles peuvent entrainer une facturation).

Le 01/10/2024, augmentation de 0.10 € soit 3 € 90.

Les repas non prévus ou non annulés sont donc à 4 € 90 € (1€ de plus que le prix du repas).

Pas d'augmentation prévue à court terme mais ce n'est pas fixe suivant les évolutions des prix d'achat, nous pouvons être amenés à augmenter le prix du repas.

(Camille PRAT et Céline DELZANO parlent des chiffres et informent qu'il y aura sûrement une augmentation)

Conclusion

Cette année, des membres du bureau quittent leur poste (plus d'enfant dans le RPI)

- Mme Aurélie JANIAUD, secrétaire

Et l'année prochaine :

Mme Caroline GUIGARD, vice-présidente

Mme Céline DELZANO, trésorière

Nous remercions les municipalités d'Azé et Saint Gengoux-de-Scissé ainsi que l'école pour leur collaboration au service des enfants.

Nous remercions également les parents présents aux commissions et qui manifestent leur soutien à l'association.

Bien sûr, nous remercions une nouvelle fois les surveillantes et Julien.

VALIDATION DU RAPPORT MORAL

Bilan Financier

Parole à Mme Céline DELZANO, trésorière

L'association est déficitaire de 2 528,67 € pour l'année écoulée.

. Au niveau des dépenses :

Les dépenses concernant la nourriture ont augmenté d'environ 7 000 €, les charges salariales ont augmenté d'environ 4 000 €, avec seulement 300 repas supplémentaires par rapport à l'année précédente.

. Au niveau des recettes :

Les recettes ont augmenté d'environ 3 000 € par rapport à la cotisation des repas.

VALIDATION DU BILAN FINANCIER

Nous remercions Céline, la trésorière pour sa présence et son implication depuis plusieurs années.

Page 3 sur 4

Elections du Bureau et des Commission

<u>Bureau</u>

Présidence Mme CANIAU Hélène
Vice-Présidence Mme GUIGARD Caroline
Trésorerie Mme DELZANO Céline
Trésorerie adjointe Mr BERTHAIRE Lucas
Secrétaire Mme FAYARD Anne Claire
Administratrices Mme PRAT Camille
Mme GRANDVAUX Marie

Commissions menus

Commissions menus n°1

Mme GANDON Ségolène (responsable)

Mme MANZANINI Gaëlle

Mme NONY Anne-Laure -> sortante l'année prochaine

Mme HAMEL Anaïs

Commissions menus n°2

Mme BERTHAIRE Amélie (responsable)

Mme PAUGET Alyne

Mme LETOURNEAU Charline

M.PABOIS Nicolas

Certains postes seront à renouveler l'année prochaine.

Les appels à candidature sont lancés et toute candidature, même en cours d'année, est possible et la bienvenue. Si certains parents sont intéressés, mais ne souhaitent pas être au bureau dès maintenant, ils peuvent être actifs et s'intégrer au fil de l'année.

Tableau mis à disposition des présents pour être informé de la prochaine réunion du restaurant scolaire.

QUESTIONS / PRISE DE PAROLES

POT DE RENTREE OFFERT à l'assemblée