



Saint-Senoux, le 25 octobre 2016

«Civilité\_M» «Nom\_M» «Prénom\_M»

«Civilité\_MME» «Nom\_MME» «Prénom\_MME»

«numéro» «Adresse1»

«CP» «Ville»

# COPIE

## LETRE AUX PARENTS D'ELEVES DES ECOLES DE SAINT-SENOUX

Objet : *Projet concernant la restauration scolaire*

Madame, Monsieur,

Depuis plusieurs jours des informations circulent sur notre projet municipal, concernant la construction d'un local de restauration scolaire près du Pôle Enfance et sur la mise en service d'une nouvelle organisation pour assurer le repas de vos enfants sur le temps du midi. Afin de clarifier la situation, et vous permettre de vous forger votre propre opinion, nous tenons à vous apporter par le biais de ce courrier, tous les renseignements utiles à une bonne compréhension de notre projet.

### Les constats et les hypothèses qui ont été retenus par le Conseil Municipal :

Dés 2005/2006, le comité de pilotage, qui avait été constitué pour la mise en place du Pôle Enfance, avait posé le problème de la restauration scolaire. A cette époque et suite à deux refus de subventions de la part de l'Etat, le Conseil Municipal avait tout de même décidé de continuer sur le projet Pôle Enfance en reportant la partie restauration.

Une fois le Pôle Enfance réalisé, très vite, les demandes de relancer le projet restauration sont revenues. Même si la restauration scolaire est une compétence facultative du Conseil Municipal, celui-ci a toujours démontré sa volonté d'exercer cette compétence. C'est d'ailleurs pour cela que la construction d'un restaurant scolaire était inscrite dans notre programme de campagne de mars 2014.

Durant tout ce temps, les effectifs des enfants fréquentant le restaurant scolaire ont fortement augmenté, (d'environ 70 fin des années 1990, à 220 voire un peu plus en pointe actuellement).

Pendant cette même période, malgré cette augmentation importante des effectifs, le personnel de cuisine employé par l'association est resté à deux salariées avec des temps de travail quasi identiques ce qui a

induit des changements de pratiques et de produits. Alors que le personnel communal pour l'encadrement, l'aide au repas et l'entretien des salles de restauration est passé de 4 à 12 personnes.

Coté salle de réfectoire, nous avons dû, dans un premier temps, utiliser une partie de la salle Glenmor, puis à ce jour l'intégralité, avec des conditions d'accueil des enfants mal adaptées (bruit notamment) et nous posant en conséquence des problèmes pour répondre à la vocation d'origine de cette salle.

A la demande de l'association, la commune a fait plus récemment une petite extension pour abriter les différentes réserves et la légumerie. A cette occasion, des armoires froides ont été achetées (elles seront transférées dans les nouveaux locaux).

Fort de ces constats, le Conseil Municipal avait, dès le budget 2015, commencé à constituer une provision d'autofinancement. Puis, l'adoption du pacte financier communautaire (**Vallons Haute Bretagne Communauté**) donnant une visibilité sur le mandat, a incité le Conseil Municipal à travailler sur ce projet avec 2 objectifs majeurs :

- Fournir une prestation repas de qualité au moins égale à aujourd'hui.
- Contenir le projet dans une enveloppe financière, qui, compte tenu de l'effort déjà consenti sur le Pôle enfance (solde de l'emprunt à ce jour 1 050 000 €), ne dépasse pas les 900 000€ HT.

Après le travail des commissions Affaires Scolaires et Finances, il est apparu que la seule solution permettant de tenir ces deux objectifs est la mutualisation de la confection des repas par la cuisine restauration scolaire de GUICHEN (Le surcoût d'investissement induit par une cuisine sur site représente 40 à 50 % du projet, pour comparaison l'**extension** de la cuisine de GUICHEN : **632 000€**).

Cette cuisine confectionnera les mêmes repas pour les enfants de SAINT-SENOUX que ceux de GUICHEN. Elle nous refacturera le nombre de repas commandés par la commune sur la base de son prix de revient, ce qui s'apparente à une reprise en régie directe par la commune de SAINT-SENOUX.

Autre élément que nous avons pris en compte, suite à l'arrivée importante de population dans les années 2004/2008, les effectifs scolaires ont fortement augmenté pour arriver au pic que nous avons connu l'an dernier et le gros départ en collège à la rentrée de septembre 2016.

Cette année, les effectifs sont en légère diminution et les projections, que nous pouvons faire en prenant en compte les naissances et les permis de construire sur la moyenne des 2 dernières années, nous conduisent plutôt vers une petite baisse des enfants scolarisés pour les années à venir.

Ce qui a également participé à renforcer notre volonté de rester dans un investissement modéré.

En effet, si le nombre d'élèves fréquentant la restauration baisse, les coûts de fonctionnement diminueront car la refacturation ne se fera que sur la base du nombre de repas servis.

Concernant la pérennité, il me semble que lorsqu'une commune s'engage sur une compétence facultative pour l'exercer, qui plus est, avec à la clé un investissement assez conséquent, cela démontre bien son attachement à ce service et ce n'est pas pour l'arrêter dans les années qui suivent.

Sur la question de la rapidité dans la prise de décisions, les premiers paragraphes de notre courrier, complétés des paramètres ci-dessous vous donnent les motivations des délibérations municipales de juillet 2016 sur le sujet (voir site internet).

Les exercices budgétaires des communes comme dans toutes les administrations sont calés sur l'année civile, ce qui signifie que si nous voulons solliciter des subventions auprès de l'ETAT, il faut que nous soyons en capacité de déposer un dossier technique et financier assez abouti pour mi-janvier 2017.

Sinon, il nous faudra abandonner l'idée de solliciter les subventions (ce qui n'est pas concevable en ce qui me concerne).

Pour présenter ce dossier mi-janvier, nous avons dû désigner au plus vite le cabinet de maîtrise d'œuvre, d'où la délibération prise en septembre. Le respect rigoureux de ce calendrier doit donc nous permettre d'être en capacité de solliciter les subventions.

## Les repas :

Comme je l'ai indiqué plus haut dans mon courrier, les deux objectifs du Conseil Municipal qui ont guidé son choix sont :

- La qualité des repas servis avec l'amélioration des conditions de vie sur cette pose méridienne,
- L'enveloppe financière

Lorsque nous sommes arrivés à la conclusion que financièrement et techniquement nous ne pouvons pas bâtir un projet avec une cuisine sur place, nous avons regardé autour de nous les pratiques :

- Pléchatel : une cuisine sur site avec une société de restauration qui confectionne les repas et une liaison chaude pour la partie du Chatelier,
- Saint-Malo de Phily : une société de restauration livrant les repas,
- Lassy et Baulon : une mutualisation,

Puis, en prenant contact avec la commune de Guichen, nous apprenons qu'un investissement important a été effectué, augmentant ainsi leur capacité de production.

Au travers des différents retours que nous avons sur les tables rondes, les réunions de travail au sujet de l'approvisionnement local, responsable et bio lorsque c'est possible, nous savons que depuis plusieurs années les élus et le responsable de la restauration de la commune GUICHEN œuvrent déjà dans cette dynamique impulsée par le Pays des Vallons de Vilaine, la Chambre d'Agriculture...

Cette approche d'une restauration scolaire responsable et la possibilité matérielle de pouvoir confectionner les repas nous ont convaincu de prendre contact avec la Municipalité de Guichen pour leur demander s'ils accepteraient de fournir la restauration scolaire de Saint-Senoux.

Nous obtenons un accord de principe début 2016 et le Conseil Municipal de GUICHEN confirme cette position le 27 septembre 2016.

La liaison chaude avec la cuisine de GUICHEN, c'est :

- Une équipe composée de 6 personnes plus un responsable de la restauration, qui s'activent dès 6h30 du matin pour confectionner les repas de vos enfants.
- Pour les préparations froides, les personnels vont travailler dans une pièce à 10 degrés, quand pendant ce temps, dans la partie chaude, les cuisiniers vont s'afférer à préparer le plat chaud.

Vous trouverez en annexe le dossier sur la restauration scolaire de GUICHEN qui a été publié dans leur bulletin municipal de Février 2016. Vous pourrez également retrouver sur le FACEBOOK de la Ville de GUICHEN PONT-REAN (<https://www.facebook.com/278070612266065/videos/1099259803480471/>) un film réalisé dans les coulisses de la restauration. (Vous pourrez retrouver le lien ci-dessus sur le site internet de la commune – rubrique actualités)

En complément, la restauration de GUICHEN, **c'est par exemple** :

Des achats locaux, bio, avec des Labels (ex : Poulets de JANZE), avec la filière Bleu-Blanc Cœur .... Et les autres achats qui proviennent des filières plus traditionnelles, tout en ayant pour objectif la qualité du produit.

- Environ 80% des légumes épluchés sur site.
- Du poisson frais de façon régulière.
- Des œufs frais.
- Des têtes de salade travaillées en cuisine et non achetées en sachet.
- Des entremets faits maison (œuf, farine ...) et non pas un mélange type flan industriel.
- Des tartelettes au chocolat : fond de tarte acheté et la garniture faite en cuisine.

- Des potages avec des légumes épluchés, préparés et cuits en cuisine.
- Des frites qui sont préparées sur le site de distribution (donc à Saint-Senoux pour vos enfants) car ce produit n'accepte pas la liaison chaude.
- Pour les élémentaires qui mangeront en self, c'est un choix entre **deux entrées** et **deux desserts** avec un plat principal unique.
- Pour éviter le gaspillage, possibilité de venir demander du « rabe » pour ceux qui le désirent.
- Comme cela se pratique déjà à Guichen, dans le cadre de la Charte « Plan National Nutrition Santé » une animation avec une diététicienne et le responsable de la restauration pourrait être proposée aux écoles des classes de CM1 si elles le souhaitent, pour sensibiliser les enfants au bien-manger (voir le film).

Un autre point important pour une commune lorsqu' elle décide d'exercer la compétence restauration scolaire, c'est le respect de l'ensemble des normes qui tournent autour de celle-ci (hygiène des locaux, du matériel, procédure de conservation, de travail, de cuisson..., formation du personnel de cuisine, de service et bien d'autres), sans parler des réflexions en cours sur le suivi des quotas de produits locaux, bio... que devront respecter les restaurations scolaires. Tout ceci demande des expertises que des communes de notre taille ne peuvent avoir, c'est bien là encore la mutualisation qui peut permettre de répondre à ces **obligations réglementaires**.

### Les coûts :

Aujourd'hui, le coût pour la commune pour ce qui est de la mise à disposition du personnel communal pour le dressage des tables, le nettoyage des tables et des salles (hors cuisine), la surveillance et l'aide aux enfants sur le temps en salles (soit 1h pour 12 agents) plus les coûts de fonctionnement des cuisines (fluides, produits d'entretien...) et hors la valorisation de la mise à disposition des locaux à l'A.C.C.S.S. représente environ 60 000 €.

Si l'on y ajoute, la surveillance des cours avant et après le repas et les temps de trajet avec nos 12 agents, nous arrivons à une prise en charge communale sur cette pause méridienne de 87 000 €.

Pour l'année scolaire 2015/2016, suivant la synthèse du bilan A.C.C.S.S, l'association a encaissé 104 098 € pour 27 697 repas servis soit 3.76 € en moyenne.

Sur les mêmes bases, la commune encaisserait donc les 104 098 € et reverserait à la commune de GUICHEN 27 697 x 3.70€ (base de travail à ce jour) soit 102 478 €.

Dans le même temps, la mise en place du self, la suppression des trajets pour les Korrigans, la réorganisation de ce temps méridien et la suppression des frais de fonctionnement de la cuisine actuelle, estimés à 13 500€, vont certes entraîner des variations du reste à charge communal, mais cela devrait rester modéré.

Effectivement et c'est une règle assez générale en service public, tout investissement supplémentaire génère des coûts de fonctionnement supplémentaires, le tout est de les maîtriser ce à quoi nous nous attachons tout en apportant le service attendu.

Après avoir pris en compte toutes ces données, le Conseil Municipal, en réunion de travail, a demandé que la politique tarifaire qui sera appliquée aux familles par la commune pour la rentrée 2017/2018 soit maintenue au niveau de celle de l'année scolaire actuelle.

Dans cette réflexion, les élus, dès le départ, ont pris en compte l'autre impact de ce changement à savoir le devenir des salariées de l'association. Sur ce point, le positionnement de la Mairie a toujours été clair tant vis-à-vis du président que du personnel de l'association, la commune s'engage à proposer à ces deux personnes, si elles le souhaitent, de rejoindre la collectivité.

La mise en place d'un service de liaison chaude pourrait également nous permettre de proposer, si le besoin était identifié, des repas ponctuels destinés aux personnes âgées qui le souhaiteraient pour se retrouver autour d'un repas le midi à un prix abordable.

## Le Bâtiment :

Comme nous l'avons déjà évoqué, cette construction d'un bâtiment pour la restauration scolaire à proximité immédiate du Pôle Enfance est un projet attendu depuis très longtemps. De plus, elle était l'un des points phares de notre projet de campagne électorale, qui n'a jamais suscité d'opposition. Aussi, lorsqu' un peu plus de 2 ans après nous lançons cette opération, nous sommes bien en phase avec une majorité de la population qui a voté pour l'équipe en place.

Pour cette réalisation, nous avons lancé une consultation publique, pour retenir une équipe de maîtrise d'œuvre dans laquelle nous avons demandé que celle-ci soit composée d'un architecte, d'un acousticien, d'un cuisiniste et d'un bureau d'études thermiques et fluides pour réaliser une restauration de type modulaire ou variante similaire en prix et délai, avec un objectif de livraison rentrée 2017/2018.

Neuf cabinets ont répondu à notre appel d'offre et nous avons retenu le cabinet d'architecture GUMIAUX GOMBEAU de Bréal sous Montfort associé à ALHYANGE BRETAGNE SUD (BET acoustique), KEGIN INGENIERIE (BET cuisiniste) et FLUDITEC (thermiques et fluides).

Cette équipe va nous présenter très rapidement deux scénarios, l'un en modulaire et l'autre en construction ossature bois. (Une de ces réalisations dans le secteur : la salle Renoir à Saint Malo de Phily).

Notre demande d'une équipe pluridisciplinaire a pour objectifs :

- *Par le travail de l'architecte*, de concevoir un projet qui s'intègre pleinement sur le site et dans la continuité du bâti actuel, en prenant en compte les contraintes topographiques (liaisons avec les cours...), environnementales (résidences pavillonnaires de proximité...) ...
- *Par le travail de l'acousticien*, de produire un bâtiment qui, grâce à la conception des pièces aux matériaux utilisés pour les sols, les murs... permette que les conditions de repas soient les plus agréables pour les enfants et le personnel.
- *Par le travail du cuisiniste*, de bien dimensionner, bien positionner les salles de restauration, les offices, la ligne de self...
- *Par le travail du bureau d'études thermiques et fluides*, maîtrise des énergies, des ventilations, respect de la RT 2012...

C'est donc dans ce cadre que l'équipe de maîtrise d'œuvre va nous fournir très rapidement l'esquisse du projet en nous proposant une version de base en modulaire et une variante en ossature bois. Le cabinet n'a aucun a priori sur l'un ou l'autre de ces modes constructifs, car le bâtiment de type modulaire est aujourd'hui un mode de construction comme un autre, qui sait répondre aux différents aspects réglementaires et notamment à la Réglementation Thermique RT2012.

Nous devons ensuite déposer les autorisations : permis de construire, accessibilités, sécurité...au plus vite car cette phase demande plusieurs mois.

Puis, il y aura la phase appel d'offres pour la construction et la période de travaux.

Même si l'objectif reste fixé à la rentrée de septembre 2017, nous donnerons la priorité aux respects des objectifs de départ de ce projet.

**En effet, en cas de retard dans la réception de ce projet, nous aurons la possibilité d'accueillir la production en liaison chaude dans les salles actuellement utilisées. Dans tous les cas la municipalité s'engage à assurer la restauration scolaire pour la rentrée de septembre 2017.**

## Cette nouvelle construction pour les enfants et le personnel c'est :

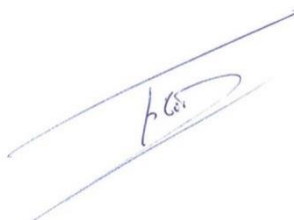
- Un trajet réduit à zéro pour les enfants des Korrigans (actuellement 650 m x 2), plus sécurisant et réduit d'un tiers pour ceux de l'école Notre Dame.
- Des locaux adaptés (voir ci-dessus), pour permettre aux enfants de manger dans de meilleures conditions et de ramener de la sérénité sur ce temps de repas qui doit être un moment convivial aussi bien pour les enfants que pour le personnel.
- Des enfants de maternelles moins fatigués par ce long trajet, une mise à la sieste après repas qui pourra être organisée différemment. **Un travail de réflexion élus, enseignants et parents élus sera lancé sur ce sujet.**
- La mise en place pour les élémentaires d'un service en self va permettre aux enfants de gagner en autonomie et de bénéficier d'un temps de détente plus important.

**Madame, Monsieur,**

Nous espérons qu'au travers de ce courrier et des documents joints, nous avons pu apporter des réponses à vos interrogations.

Nous espérons également vous avoir rassurés sur la qualité des repas confectionnés dans une structure qui reste à taille humaine, par des hommes et des femmes qui aiment leur métier. Soyez convaincus qu'ils mettent tout en œuvre pour que vos enfants mangent bien, sainement et de façon équilibré.

Le Maire  
Jean-Pierre CORMIER



L'Adjoint aux Affaires Scolaires  
Patrice PROVOST

