



Association de **G**estion de **C**antine

c/o Mairie de St Martin de Bernegoue
79230 St Martin de Bernegoue
Mél : ag-cantine@orange.fr

Compte rendu de l'Assemblée Générale 09/11/2010

1. Mot de bienvenue de la présidente

2. Composition du Bureau

Pas de modification du bureau pour l'année scolaire 2010/2011

Présidente : Peggy MAINARD-BRARD

Vice Président : Emmanuel LAIDET

Trésorier : Stéphane BRARD

Secrétaire : Fabienne BROCHARD

Membres : Véronique RIPOTON, Carine MOTARD

3. Rappel et présentation des principales missions de l'AGC

- Etablir les menus en collaboration étroite avec Françoise Piquereau,
 - Commander les denrées,
 - Payer les fournisseurs,
 - Gérer la facturation, les encaissements, les relances des impayés.
- Chaque membre expose ses principales fonctions et/ou tâches au sein de l'association.

4. Rapport d'activités année scolaire 2009/2010

24 594 repas ont été servis sur l'année 2009/2010 (contre 20 510 en 2008).
L'augmentation est liée à l'ouverture d'une classe sur l'école de St Martin.

- a. Poursuite de la collaboration avec le Boulanger de Fors (pain de campagne et gâteaux lors de repas festifs)
- b. L'AGC a le souhait de maintenir une filière de proximité pour la viande et le fromage (Exclusivité de la Boucherie du petit fief à Aiffres pour la viande, Fromage de chèvre de Ferme du vieux chêne aux Fosses)
- c. Poursuite de l'introduction des produits Bio notamment sur les produits de base (Farine, sucre, huile, céréales (pates riz quinoa) fruits secs)

- d. Un audit et un suivi a été réalisé avec une diététicienne Mme COTTEN-RHEIN sur toute l'année scolaire ce qui a permis la mise en place d'un plan alimentaire qui sera reconduit chaque année
- e. Conférence Nutrition et Santé le 17/11/2009
- f. Mr MINOZA de la Boucherie du petit fief a proposé une animation lors de la Semaine du goût (classe de CM2). Il a ensuite invité dans l'année les enfants dans son laboratoire (confection de pâté de campagne, façonnage des saucisses, préparation d'une quiche Lorraine)
- g. Poursuite de l'édition trimestrielle du petit journal, Animations ponctuelle de la cantine (semaine du goût, goûter de Noël avec APE, pique-nique de fin d'année offert par l'AGC,)

5. Rapport financier année scolaire 2009/2010

- a. Présentation du tableau financier
- b. Le coût du repas : recette 1,69 € - dépenses 1,85 €
- c. Afin d'équilibrer le coût du repas l'AGC a décidé d'augmenter le coût du repas pour l'année 2010. Le tarif enfant a été porté à 1,90€ et le tarif adulte à 2,50€. Ces tarifs seront maintenus pour l'année en cours. Le prix du repas est dans la moyenne voire moins cher que les cantines situées à proximité
- d. Impayés : Rappel des modalités : Le paiement sous 15 jours
Le montant des impayés est en nette diminution par rapport aux années précédentes. Cette baisse est liée à la mise en place d'une gestion proactive du suivi des impayés notamment par les relances par mail et téléphone, les courriers s'avérant totalement inefficaces. Ce mode de suivi est consommateur de temps et nécessite une forte implication.
Nécessité d'avoir une réactivité dans la distribution des factures (dans les 5 premiers jours du mois)
Point d'attention sur le mois de juin ou les factures ont été mises dans les cahiers le dernier jour d'école : cela a occasionné de nombreux retard de paiement environ 1400 euros

6. La Rentrée scolaire 2010/2011

- a. Le nombre de rationnaires
(119 enfants à St Martin / 49 enfants à Juscorps) + 17 adultes
- b. La mise en place de fiches d'inscription a été reconduite pour la seconde année consécutive afin de permettre un meilleur suivi des encaissements
- c. Poursuite des engagements de l'année scolaire 2009/2010 avec la mise en place du GEMRCN: Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition
 - i. le décret : nouveau plan alimentaire suivi par les acheteurs de la restauration collective et par les industriels de l'agroalimentaire
 - ii. objectifs nutritionnels à atteindre :
 - 1. augmenter la conso des fruits, des légumes et des féculents
 - 2. augmenter apport en fer et calcium
- d. Maintien des filières de proximité La collaboration avec la Boucherie du Petit Fief est une vraie réussite (viande française uniquement de meilleure qualité, moins de pertes). La ferme du vieux chêne (Label AB) fournira le fromage 2 fois par mois.

- e. Poursuite de l'introduction des produits BIO : Les principales difficultés sont l'absence d'un réseau de fournisseurs organisé et le coût plus élevé des denrées.

7. Les animations et projets de l'AGC

- a. La semaine du goût : Durant la semaine, les enfants ont dégusté du pot au feu, des quenelles, du riz sauvage, du fromage de chèvre, du broyé du Poitou, des cannelés.... autant de nouvelles saveurs à la cantine. A cette occasion, les élèves de Juscorps et Saint Martin de Bernegoue (pour les enfants du 1er service) ont été photographiés.
Il a été décidé de ne pas réaliser d'animations spécifiques compte tenu du coût élevé des prestations proposées
- b. Les membres ont décidés de ne pas maintenir le p'tit journal : L'AGC travaille actuellement sur un nouveau projet associant un mode de communication plus actuel et moins couteux (le Blog de la Cantine)
- c. Nécessité d'alléger les taches administratives notamment en se dotant d'un logiciel permettant de gérer plus facilement la facturation, le pointage des encaissements, les relances
- d. L'AGC souhaite opter au maximum vers une communication par mail afin d'avoir une meilleure réactivité et surtout de limiter les impressions papier (envoi des menus, et à terme des factures et de toutes les informations relatives à la cantine) environ 71 parents nous ont communiqué leur mail soit via la fiche d'inscription soit, en nous le demandant expressément suite à l'envoi de la facture de septembre.
- e. Des boîtes à idées ont été confectionnées elles doivent être décorées pour être placées dans les deux cantines Juscorps et St Martin de Bernegoue