

Fonctionnement de la cantine de l'école d'Abries et de Ristolas à Abries

Rencontre avec Gilles Krupka trésorier de la CASC et Olivier Bacquart le cuisinier, le 21 septembre 2010

1. Responsable : la cantine est gérée par une association de 1901 du nom de Cantine Association Sport et Culture. La présidente est Delphine Miare, le trésorier Gilles Krupka et la secrétaire Céline Blanc. Cette association gère la cantine, la garderie périscolaire et diverses animations sportives et culturelles : voyage, cirque,... L'adhésion est de 5€ par an.
2. Fonctionnement : Elle fonctionne bien. Un, deux ou trois animateurs sont engagés par repas suivant le nombre d'enfants, 1 pour 6. Les réservations se font une semaine à l'avance avant le lundi midi dans la boîte aux lettres prévue à cet effet devant l'école. Le nombre d'enfants est transmis aux cuisiniers de la maison médicalisée de Valprévert. Celle-ci met à disposition un réfectoire et se charge de mener les repas, de faire la vaisselle et de nettoyer les locaux. La Casc embauche le nombre d'animateurs nécessaire et les rémunère.
3. Ouverture de la cantine : la cantine est ouverte toute l'année, seulement la maison médicalisée ne peut fournir des locaux pendant 2 semaines des vacances de février des autres zones. Pendant cette période la commune d'Abries mais à disposition la salle polyvalente.
4. Effectif : sur l'année scolaire 2009-2010 la cantine à fournis 1020 repas ce qui représente une moyenne de 7,5 repas / jour, avec un minimum de 4 enfants à un maximum de 18.
5. Coût : il est facturé 3,55€ par enfant par la maison médicalisée et est facturé au même prix aux parents d'élèves. L'encadrement est financé par les mairies. La commune de Ristolas prend une partie des frais de repas de la cantine car elle n'assure plus de navette sur le temps de midi.
6. Participation des Mairies : elles subventionnent la Casc pour les frais d'encadrement.
7. Menus diététiques : les menus sont réalisés par la diététicienne de la maison médicalisée de Valprévert. Dont le but est de s'occupé d'enfants obèses.
8. Introduction d'aliments Bio et locaux : il ne travaille pas de produits locaux ni bio, par facilité, problème d'agrément et de fournisseur. Il travaille avec les légumes de saisons au possible. La viande est haut alpine ou française. La maison médicalisée a un problème de devenir qui empêche de se projeter dans l'avenir.