

## **Saint Véran**

### **- Qui est responsable de la cantine ?**

L'association « Lou Pitchounet » qui s'occupe aussi de la halte-garderie (ouverte pendant la saison d'hiver).

Cette association est en grande partie subventionnée par la mairie.

La maire de Saint-Véran prend les décisions concernant la cantine (elle est aussi la présidente de l'association).

Valérie Prieur-Blanc est employée par la mairie et l'association et gère la cantine.

### **- Le fonctionnement :**

Les repas sont préparés à la cuisine de la halte garderie. Les enfants mangent là-bas.

2 personnes sont employées par l'association pour la cantine : la cuisinière (17,30h/semaine) et Valérie (6h/semaine).

Ce fonctionnement est satisfaisant. Cela crée un emploi sur la commune, et cela permet de réduire le gâchis au niveau de la cantine. En effet, la cuisinière connaît les enfants, ce qu'ils aiment manger, en quelle quantité. « C'est une cantine à échelle humaine ».

### **- Coût :**

Les parents paient 2,50€/repas à l'association depuis cette année, pour s'aligner avec Molines.

Le reste est pris en charge par la mairie. La cantine est déficitaire.

L'année dernière, le tarif était de 4,75€/repas. Le coût de revient du repas était d'environ 1,50€ à 2€/repas, sans compter la masse salariale.

Il est important de noter que le coût principal est celui de l'encadrement, bien supérieur au coût des repas.

### **- Effectif :**

Environ 20 enfants.

### **-Fournisseurs :**

Pour l'instant, la cantine se fournit à ED. C'est Valérie qui fait les courses. Pour se dépanner, elles se servent dans les épiceries de village.

Cependant, avec le regroupement Molines-St-Véran, le nombre d'enfants fréquentant la cantine a doublé. Valérie est en train de voir avec Prodirect s'ils peuvent les livrer et quel serait le coût.

### **-Equilibre des menus :**

Les repas sont élaborés selon une même trame (crudités en entrée, protéines, féculents et légumes pour le plat, laitages et fruits en dessert) en collaboration avec le docteur Parot de la PMI, à qui les menus sont faxés de temps en temps.

### **- Bio :**

Il n'y a pas de volonté de la mairie pour l'instant.

Valérie a envie de faire un repas bio par semaine, sans viande afin de réduire les coûts. Cela permettrait aux enfants de découvrir de nouvelles céréales, de nouvelles saveurs.

Elle trouve que l'idéal serait que tous les repas soient bios, mais le problème est le coût, qui ne doit pas être trop supérieur au coût actuel.

Elle se demande s'il existe des subventions pour ce type de projet.

Et si d'autres cantines du Queyras passaient au bio, peut-être pourrait-on créer une « centrale d'achat » de produits bios afin de réduire les coûts ?