

Association des Parents d'Elèves de l'Ecole Européenne de Bruxelles IV Aisbl
Parents Association of the European School Brussels IV Aisbl
Elternvereinigung der Europäischen Schule Brüssel IV Aisbl
Associazione dei genitori della Scuola Europea di Bruxelles IV Aisbl
Oudervereniging van de Europese School Brussel IV Aisbl
Асоциация на родителите на учениците от Европейско училище Брюксел IV Aisbl
Asociația de părinți a elevilor de la Școala Europeană din Bruxelles IV Aisbl
Euroopa Kool Brüssel IV Vanematekogu Aisbl



FR

Service Cantine

Rapport d'activité annuel

2022-2023

Table des matières

1. Cantine	4
1.1 Présentation générale.....	4
1.2 Stratégie pour le service restauration de l'APEEE.....	5
1.2.1 Travailler sur la nature et la qualité des repas (i.e. plus de diversité et de simplicité) afin d'atteindre les objectifs nutritionnels sans pour autant négliger l'aspect plaisir des repas. ...	5
1.2.2 Éviter le gaspillage alimentaire et contribuer à la réduction de l'empreinte écologique.	6
1.2.3 Améliorer la communication avec la communauté scolaire, car c'est aussi la mission de la cantine de l'APEEE de fournir les informations les plus précises possibles pour éviter que des idées fausses ne président aux choix alimentaires des élèves.....	7
1.2.4 Améliorer la gestion de la cantine.	8
1.3 Évolution et politique des prix des abonnements aux cantines	8

1. Cantine

1.1 Présentation générale

L'année scolaire 2022-2023 est la deuxième année après l'épidémie de COVID-19, et on peut dire que le département Food & Beverage de l'APEEE a bien tourné la page de la crise pandémique. Depuis début 2022, le Service fonctionne à plein régime et continue d'accueillir, dans les locaux de la Cantine, tous les élèves de l'école, c'est-à-dire aussi bien les « cantinistes » que les « tartinistes ». De plus, le département Food and Beverage continue de contribuer activement au soutien des élèves ukrainiens inscrits à l'école et qui utilisent le service.

L'année 2022-2023 est également marquée par une inflation extraordinaire des prix, qui a mis beaucoup de pression sur les finances du Service, juste après la sortie de crise du COVID-19. Dans la continuité de la stratégie exposée dans le précédent rapport d'activité 2021-2022 (et sur la base des retours fournis par les parents et les élèves dans les enquêtes de satisfaction), le département Food & Beverage a réussi à relever le défi de fournir un service de qualité à l'ensemble de la communauté scolaire (y compris les professeurs) tout en maintenant le prix des repas assez stable¹.

Globalement, pour l'année scolaire 2022-2023, le nombre d'abonnements à la cantine (c'est-à-dire pour les élèves « cantinistes ») a considérablement augmenté par rapport à l'année précédente². Les abonnements (par tranche et par ordre de paiement) se présentent comme suit :

- T1 : 1714 (vs. 1638 en 2021-2022) + 19 élèves ukrainiens
- T2 : 1729 (vs. 1612) + 21 élèves ukrainiens
- T3 : 1708 (vs. 1569 + 18 élèves ukrainiens)

Nous considérons également comme un signe encourageant que les changements (par exemple, le menu révisé de la cantine et les nouvelles offres à la Cafétéria et au Snack Shack) mis en œuvre avant l'année scolaire 2022-2023 (c'est-à-dire au cours du printemps 2022) avec l'arrivée du nouveau responsable F&B, M. Evangelos PILATOS ont été soutenus par les élèves et leurs parents.

Table 1. Les faits de la Cantine APEEE en un coup d'œil – année scolaire 2022-23

Quantity	Food items
215 830	Canteen meals
12 692	Sandwiches prepared for school outings
17 847 kg	Fruits distributed (via the canteen menus)
13 234	Sandwiches sold in Cafeteria and SnackShack
19 736	<i>Panini</i> sold in Cafeteria and Snack shack
6 547	Durum sold in Snack Shack

Concernant les abonnements Cantine APEEE impayés, grâce à un certain nombre de mesures préventives (incluant une communication renforcée autour du lancement du paiement échelonné) adoptées par le service Cantine (et présentées dans le dernier rapport d'activité), nous sommes

¹ Les différents audits réalisés au cours de l'année n'ont pas mis en évidence de problèmes majeurs concernant le nettoyage et l'hygiène alimentaire dans les locaux de la cantine.

² Veuillez également noter que dans le même temps, le nombre d'élèves de l'école a également augmenté (200).

heureux de vous annoncer que ce problème qui s'était aggravé ces dernières années est désormais résolu. Il n'y a actuellement aucun abonnement APEEE Cantine impayé.

En ce qui concerne l'équilibre financier, le département F&B affiche

- sur l'année scolaire 2022-23, un solde positif de 36 235,3 euros (vs -160 048,5 euros pour l'année scolaire précédente). Ce résultat encourageant devient en réalité négatif, en incluant la part de la Cantine dans les frais de gestion de l'APEEE, à **-86 537,42 euros** (vs. **-294 083,91 euros** l'année scolaire précédente). Même si le travail doit se poursuivre afin de soutenir un équilibre financier durable pour l'APEEE, il convient de souligner **que cela représente un effort financier considérable et plus que nécessaire, dans un contexte économique très difficile**. Globalement, l'amélioration continue de la situation financière est portée par les bons résultats de la Cafétéria (nouveaux produits, organisation différente), la réduction des gaspillages et une productivité du travail accrue pour le personnel des sous-traitants (en réduisant les horaires). Nous sommes donc convaincus que tous les efforts déployés au cours des dernières années porteront leurs fruits et que la situation financière est définitivement en bonne voie et que l'équilibre financier pourra être atteint dans un avenir très proche.

1.2 Stratégie pour le service restauration de l'APEEE

Faisant suite aux enseignements tirés des enquêtes de satisfaction de la Cantine 2022, **le Service Cantine de l'APEEE a poursuivi ses efforts pour améliorer la gestion de la Cantine et des différents services sous sa responsabilité** au cours de l'année scolaire 2022-2023. Cela comprend notamment :

1.2.1 Travailler sur la nature et la qualité des repas (i.e. plus de diversité et de simplicité) afin d'atteindre les objectifs nutritionnels sans pour autant négliger l'aspect plaisir des repas.

- Des menus des repas chauds de la cantine plus diversifiés, en collaboration avec une nutritionniste et les normes nationales belges et en tenant compte du contexte multiculturel de l'école. Les élèves se voient proposer des repas garantis cuisinés maison avec des produits de saison. Dans la mesure du possible, les produits biologiques ou végétaliens sont également mis en avant.

Figure 1. Exemple : Menu de la Cantine : semaine 4 décembre - 8 décembre 2023

LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI	
04/12		05/12		06/12		07/12		08/12	
● Pain multicéréales Gluten (froment, orge, avoine, seigle), Soja, Sésame	● Pain multicéréales Gluten (froment, orge, avoine, seigle), Soja, Sésame	● Pain multicéréales Gluten (froment, orge, avoine, seigle), Soja, Sésame	● Pain multicéréales Gluten (froment, orge, avoine, seigle), Soja, Sésame	● Pain multicéréales Gluten (froment, orge, avoine, seigle), Soja, Sésame	● Pain multicéréales Gluten (froment, orge, avoine, seigle), Soja, Sésame	● Pain multicéréales Gluten (froment, orge, avoine, seigle), Soja, Sésame	● Pain multicéréales Gluten (froment, orge, avoine, seigle), Soja, Sésame	● Pain multicéréales Gluten (froment, orge, avoine, seigle), Soja, Sésame	● Pain multicéréales Gluten (froment, orge, avoine, seigle), Soja, Sésame
● Soupe à l'oignon	● Velouté d'épinard et laitue	● Potage au poireau	● Potage au pois cassé	● Gyros de poulet	● Soupe de carotte, crème et miel Lait	● Gyros de poulet	● Soupe de carotte, crème et miel Lait	● Soupe de carotte, crème et miel Lait	● Soupe de carotte, crème et miel Lait
● Emincé de poulet, sauce à l'orange	● Bœuf braisé au carotte Gluten (froment), Lait, Œufs, Sulfites	● Merlu rôti au four, citron et persil Gluten (froment), Lait, Poissons	● Merlu rôti au four, citron et persil Gluten (froment), Lait, Poissons	● Pâtes grecques, filet d'huile d'olive Gluten (froment)	● Emincé de porc, sauce au curry doux Céleri, Gluten (froment), Lait, Moutarde, Œufs, Soja, Sulfites	● Pâtes grecques, filet d'huile d'olive Gluten (froment)	● Emincé de porc, sauce au curry doux Céleri, Gluten (froment), Lait, Moutarde, Œufs, Soja, Sulfites	● Emincé de porc, sauce au curry doux Céleri, Gluten (froment), Lait, Moutarde, Œufs, Soja, Sulfites	● Emincé de porc, sauce au curry doux Céleri, Gluten (froment), Lait, Moutarde, Œufs, Soja, Sulfites
● Pomme cube rôtie au four Céleri	● Cœur de blé Gluten (froment), Œufs	● Pomme de terre vapeur, filet d'huile d'olive	● Pomme de terre vapeur, filet d'huile d'olive	● Courgette sauce tomate	● Riz basmati	● Courgette sauce tomate	● Riz basmati	● Riz basmati	● Riz basmati
● Haricots verts filet d'huile d'olive	● Chou fleur sauce échalote/paprika Lait	● Carottes au persil haché	● Carottes au persil haché	● Poêlée végétarienne Céleri, Soja, Sulfites	● Emincé de fenouil rôti à l'huile d'olive et citron Sulfites	● Poêlée végétarienne Céleri, Soja, Sulfites	● Emincé de fenouil rôti à l'huile d'olive et citron Sulfites	● Emincé de fenouil rôti à l'huile d'olive et citron Sulfites	● Emincé de fenouil rôti à l'huile d'olive et citron Sulfites
● Cordon bleu végétarien Gluten (froment), Lait, Œufs, Soja	● Nouille sauté aux légumes & sésame Gluten (froment), Œufs, Soja, Sésame	● Cassolette de légumes à l'indienne Moutarde, Soja, Sulfites	● Cassolette de légumes à l'indienne Moutarde, Soja, Sulfites	● Fruit de saison	● Lentilles aux légumes	● Cassolette de légumes à l'indienne Moutarde, Soja, Sulfites	● Fruit de saison	● Lentilles aux légumes	● Lentilles aux légumes
● Yaourt Lait	● Spéculoos Saint-Nicolas Gluten (froment), Soja	● Spéculoos Saint-Nicolas Gluten (froment), Soja	● Spéculoos Saint-Nicolas Gluten (froment), Soja		● Flan au caramel Lait	● Spéculoos Saint-Nicolas Gluten (froment), Soja		● Flan au caramel Lait	● Flan au caramel Lait
	● Fruit de saison		● Fruit de saison						

- La Cafétéria et le Snack Shack ont également proposé **une offre alternative à la cantine traditionnelle et aux repas chauds**. De nouveaux produits sont continuellement proposés afin d'offrir un choix plus large tout en gardant l'objectif ambitieux de proposer autant de nourriture saine et savoureuse que possible. Certains produits prêts à consommer achetés auprès de fournisseurs sont également proposés mais ils ne représentent qu'une petite partie de cette offre alternative.

1.2.2 Éviter le gaspillage alimentaire et contribuer à la réduction de l'empreinte écologique.

- La cantine a pris des mesures (c'est-à-dire via une communication améliorée et plus claire aux parents) pour renforcer la pré-commande du déjeuner et, lorsque cela est possible, mettre à la disposition des élèves et des professeurs des boîtes du Chef avec des articles du buffet froid provenant du restaurant des professeurs.
- Les grandes bouteilles d'eau en plastique de la Cantine ont été remplacées par de l'eau filtrée des robinets de la Cantine pour les élèves et professeurs utilisant les réfectoires. En novembre, cela a entraîné une réduction de 600 kg de plastique par an et une réduction annuelle des coûts pour la cantine d'environ 15 000 euros.³

³ Les bouteilles en plastique sont toujours utilisées pour les sorties de classe (pique-niques) et la garderie OIB. Nous sommes en contact avec le fournisseur pour trouver une solution concernant les sorties scolaires. Nous avons proposé à l'OIB de remplacer les bouteilles en plastiques par les bidons, comme cela se fait dans les réfectoires des cantines mais ils ont jusqu'à présent refusé pour des raisons logistiques.

1.2.3 Améliorer la communication avec la communauté scolaire, car c'est aussi la mission de la cantine de l'APEEE de fournir les informations les plus précises possibles pour éviter que des idées fausses ne président aux choix alimentaires des élèves.

○ **Parents:**

- Le Service a revu comment les parents peuvent avoir une bonne idée des repas proposés et du Service en général. Il a été décidé d'organiser au début de chaque année scolaire un certain nombre de semaines où les parents en groupe pourraient venir à la Cantine pendant l'heure du déjeuner, visiter les réfectoires, rencontrer l'équipe de la Cantine et partager ensemble le repas quotidien. La première édition de *ces Semaines de la Cantine* avait eu lieu en septembre dernier (et elle avait été un succès puisque toutes les plages horaires étaient rapidement remplies et que nous n'avions pas pu accepter toutes les demandes des parents.
- Le section Cantine du site web de l'APEEE, actuellement en cours de révision, intègre progressivement des informations plus complètes sur les différentes options proposées aux élèves pour le déjeuner. Le nouveau compte Instagram de l'APEEE et les Newsletters contribueront également à l'effort de communication amélioré en faisant référence et en rendant compte de tous les événements organisés par les services de cantine pour les élèves. Cela va de l'introduction de nouveaux articles à la cafétéria et au Snack Shack ou de nouveaux menus de cantine pour la période en cours aux animations et décorations pour les fêtes d'Halloween, de Noël et de Pâques.

- **Elèves** : dans l'esprit *des Semaines de la Cantine*, le Service a engagé une réflexion sur l'organisation de séances d'information sur la Cantine avec les élèves et leurs professeurs. Les discussions avec les professeurs se poursuivent pour la mise en place de telles sessions sur une base plus permanente et formelle.

- **Enseignants** : Depuis de nombreuses années, la cantine de l'APEEE, outre les réfectoires des élèves, gère également un restaurant pour les professeurs (communément appelé le « Resto profs»). Ce restaurant est essentiellement un réfectoire dédié aux professeurs, aux directeurs et au personnel de l'école où ils peuvent se retrouver et déjeuner. Le repas pour les enfants est proposé (au même prix payé par les élèves) ainsi un repas de midi *surclassé* est également proposé ainsi qu'un bar à salades (à un prix plus élevé cependant). En raison des difficultés financières actuelles du Service Cantine, le service au Resto profs a été revu afin d'assurer la pérennité du service, au vue de l'importance de ce lieu qui permet aux professeurs, aux directions d'école et au personnel de se retrouver autour de l'heure du déjeuner dans un lieu convivial que les salles de classe des bureaux d'école. L'APEEE a engagé des discussions avec les professeurs pour voir comment d'autres ajustements pourraient être envisagés concernant les offres de déjeuner dans les Resto profs (y compris la surveillance et l'assistance des élèves les plus petits).

- **École** : En raison des contraintes de place et d'horaires de cours, le temps pour le déjeuner accordé à chaque élève est assez limité (environ 20 minutes). Face à ces contraintes et afin d'assurer les meilleurs déjeuners possibles à chaque élève, l'APEEE discute continuellement avec la direction de l'école. Par exemple, la cantine, dans la

mesure du possible, permet aux élèves d'entrer dans les réfectoires avant l'heure prévue et de manger⁴. De plus, avec la collaboration de l'école, la Cantine a renforcé l'encadrement pour éviter que certains élèves (pour la plupart issus du cycle secondaire) prolongent leur séjour à la Cantine, au détriment du temps consacré aux autres enfants.

1.2.4 Améliorer la gestion de la cantine.

- **Un travail intensif est effectué sur une base quotidienne avec tous les fournisseurs de F&B, pour obtenir les meilleurs produits aux meilleurs prix.** Il s'agit d'un exercice pointu et pertinent dans la période de forte inflation monétaire que nous avons traversée. L'objectif est clairement d'amortir autant que possible l'impact de l'inflation sur le département F&B dans l'hypothèse d'une non-augmentation des prix des abonnements de la cantine. Ce travail crucial est effectué par le gestionnaire des stocks (que nous avons embauché il y a deux ans) sous la supervision du gestionnaire F&B avec l'aide du Chef de cuisine. Le service cantine a réussi à contenir l'impact de cette dernière augmentation de prix grâce à des négociations de prix acharnées de la part des fournisseurs, des achats anticipés et un ajustement des recettes de repas. Dans l'ensemble, les fournitures de la cantine ont augmenté de 28 % par rapport à l'année dernière. Ceci s'explique par l'augmentation des revenus de la Cantine (plus d'abonnements ce qui a un impact positif) mais aussi par la hausse importante des prix des approvisionnements alimentaires.⁵
- Le gestionnaire de la Cantine a également travaillé à une optimisation du Service en réduisant drastiquement l'équipe de sous-traitants de la Cantine et en améliorant sa productivité, et également grâce à des formations dédiées. Pour rappel, au cours des dernières années et pendant la crise du COVID-19 en particulier, le coût du sous-traitant avait augmenté de manière continue et significative pour assurer la sécurité du déjeuner à l'école. Actuellement, une réduction de 25 % du coût du sous-traitant a été obtenue.
- Nous avons également accueilli de nouveaux membres dans l'équipe du service Cantine : (i) Vasileios Tsaprasidis (septembre 2022) en tant que « Chef de partie » et a repris d'anciens sous-traitants, et (ii) Mohamed Agharbi Abrighach (mars 2023) en tant qu'assistant de cuisine, en remplacement d'un personnel retraité. Ces nouveaux collaborateurs ont également apporté leur expertise pour améliorer la productivité du personnel de la Cantine et améliorer l'efficacité entre ses différents services.

1.3 Évolution et politique des prix des abonnements aux cantines

Tout d'abord, il convient de souligner que **les services Cantine des Ecoles européennes ne sont subventionnés ni par les Institutions européennes ni par les Gouvernements nationaux**. C'est un point clé à garder à l'esprit en ce qui concerne le prix des repas à la Cantine, qui légitime en même temps le travail intense effectué par l'équipe de la Cantine pour réduire au maximum les coûts, tout en essayant d'assurer un service de qualité.

⁴ La priorité est donnée aux élèves qui sont inscrits au service Cantine.

⁵ Des premiers contacts ont été déjà pris avec l'École et la Régie des Bâtiments pour discuter de la possibilité d'ajouter un deuxième congélateur walk-in. Un deuxième congélateur permettrait d'augmenter le stock de produits surgelés et d'en réduire le coût. Nous n'avons pas encore reçu de réaction à notre demande.

Table 2 – Cantine 2022-23 dans EEBIV : prix des abonnements (par tranche)

	2 days	3 days	4 days	5 days
T1	€ 258.30	€ 368.55	€ 387.19	€ 492.19
T2	€ 188.38	€ 248.66	€ 301.40	€ 376.75
T3	€ 162.69	€ 226.05	€ 280.85	€ 356.20
S1-S6 T3	€ 128.44	€ 180.84	€ 226.05	€ 287.70
Daily Meal Price	8.56€	7.54€	6.85€	6.85€

La première tranche (T1) a 72 jours et la deuxième (T2) a 55 jours et la troisième tranche (T3) compte 52 jours. Pour les classes S1-S6, la troisième tranche compte 42 jours. Nous avons calculé deux prix différents pour T3 car les classes S1-S6 terminent l'année scolaire plus tôt et évitent d'éventuels remboursements à la fin de l'année scolaire.

Pour la rentrée scolaire 2022-23, certains changements sont intervenus dans la politique d'abonnement comme suit :

- Plus de cohérence dans les prix des abonnements de la Cantine : l'objectif était de maintenir les prix des abonnements Cantine constants autant que possible avec une hypothèse de **6,85€** de prix par repas pour une inscription de 5 jours par semaine eu une augmentation progressive de 5% au fur et à mesure que les jours diminuent.
- La politique de **réduction familiale** a également été modifiée pour s'aligner sur les autres APEEE de Bruxelles, c'est-à-dire que la réduction n'est accordée qu'au 3ème membre de la famille et plus du tout aux enfants de cette famille comme auparavant.
- Le montant total de chaque période souscrite a été exigé afin de garantir les mêmes dates de début et de fin de période pour tous les élèves (sauf cas de remboursement).

Le tableau 3a présente le nombre d'abonnements pour l'année scolaire en cours jusqu'à présent. A ce jour pour la 1^{ère} tranche, 1827 abonnements ont déjà été enregistrés, soit 116 de plus qu'en 2022-2023. En ce qui concerne la 2^{ème} période, 1836 inscriptions ont été enregistrées à ce jour. Les chiffres de la deuxième tranche pourraient encore évoluer dans les semaines à venir. Le tableau 3b complète le tableau 3a avec les abonnements pour lesquels une réduction familiale a été accordée.

Table 3a – Cantine 2023-2024 de l'EEBIV : nombre d'abonnements (T1 – T2)

Trimester	Normal Price						Total Revenue per Subscription scheme
	2023-2024	Complete Subscriptions					
	Plan	Nursery	Primary	S1-S6	S7	Total	
T1	Total	127	646	958	96	1827	
	2 days	0	1	122	15	138	€ 28,273.38
	3 days	7	39	153	20	219	€ 67,069.04
	4 days	120	606	589	53	1368	€ 495,227.60
	5 days	0	0	94	8	102	€ 46,203.25
T2	Total	127	650	962	97	1836	
	2 days	0	0	127	16	143	€ 24,634.31
	3 days	8	39	167	19	233	€ 50,793.44
	4 days	119	611	582	54	1366	€ 373,434.60
	5 days	0	0	86	8	94	€ 33,085.50

* Le nombre total d'abonnements dans le Tableau 3a inclut également le nombre d'abonnements à prix réduit dans le Tableau 3

Table 3b – Cantine 2023-2024 de l'EEBIV : nombre d'abonnements (T1 – T2)

2023-2024	Family Discount					Total Revenue per Subscription scheme
	Plan	Nursery	Primary	S1-S6	S7	
T1	10%	5%	6%	2%	21%	
2 days	0	0	10	1	11	€ 2,204.10
3 days	2	0	10	0	12	€ 3,499.37
4 days	11	32	33	1	77	€ 26,583.48
5 days	0	0	7	0	7	€ 3,064.01
T2	3%	4%	6%	5%	13%	
2 days	0	0	3	3	6	€ 970.99
3 days	0	3	15	1	19	€ 4,058.73
4 days	4	21	42	1	68	€ 17,607.24
5 days	0	0	2	0	2	€ 647.33

A. A venir : le prix de la cantine en 2024-25

Dans un contexte très difficile à bien des égards, il semble clair que le département **F&B de l'APEEE poursuit son redressement financier après des années de difficultés budgétaires**. Outre quelques signes favorables comme par exemple la réduction significative de l'inflation, les perspectives économiques pour les mois à venir restent très incertaines et les perspectives ne sont pas des plus encourageantes, car les prix devraient rester à un niveau plus élevé qu'auparavant. Compte tenu de **tous les efforts et changements fructueux apportés par le département (tant en termes de variété de l'offre de cantine que de réduction des coûts)**, il serait certainement justifié de poursuivre ces efforts pour atteindre l'équilibre financier (et éventuellement reconstituer les réserves).

A cette fin, les efforts devraient continuer à se concentrer sur les deux principaux leviers suivants :

1. Améliorer la qualité du service afin d'attirer plus d'abonnements et d'améliorer la rentabilité du service. Par exemple, il y a un certain nombre d'annulations d'abonnements à la cantine à chaque trimestre. Le Service étudie les raisons de ces annulations et les moyens de sécuriser les inscriptions une fois effectuées ;

2. Maintenir les coûts. Ceci est le corollaire du point précédent et vise également à améliorer la rentabilité du service.

Comme expliqué ci-dessous, le département F&B a travaillé avec succès sur les deux premiers points mentionnés ci-dessus au cours de l'année dernière et continuera à y travailler. Pour l'instant, la priorité doit rester sur ces points (c'est-à-dire la qualité du service et la réduction des coûts). **Cependant, comme on l'a vu par le passé, la situation pourrait évoluer assez rapidement et on ne peut exclure des évolutions défavorables qui changeraient radicalement la situation actuelle et nécessiteraient une augmentation significative des prix de la cantine cette année ou l'année prochaine⁶. Le département F&B continuera à suivre de près la situation et vous tiendra informé le cas échéant.**

Adja Awa SISSOKO