

**POURQUOI AVOIR MIS
EN PLACE UNE CUISINE
DANS LE GROUPE
SCOLAIRE ?**

« La santé est dans l'assiette ». Ce slogan résume la conviction des élus des communes du SIRP sur la nécessité de sensibiliser nos enfants à la qualité de leur alimentation, à la diététique et à l'éducation du goût.

C'est pourquoi, en 2020, nous avons choisi de renoncer au modèle précédent, consistant en une alimentation industrielle, constituée de plats préparés à l'extérieur, livrés en liaison froide et réchauffés sur place. À ce modèle de qualité médiocre, nous avons préféré une alimentation variée, équilibrée, cuisinée sur place, à base de produits locaux et bio, et visant à éduquer le goût de nos enfants vers plus de diversité.

**COMMENT SONT
ÉLABORÉS LES MENUS ?**

Les menus sont par période (automne, hiver, printemps, été) établis à l'avance au sein d'une « commission menus » qui réunit chaque trimestre : le prestataire du service de restauration « De la Terre à l'Assiette », le chef cuisinier, des élus du SIRP, les responsables du service périscolaire, une diététicienne indépendante et, bien sûr, les représentants des parents d'élèves. Toutes les observations faites en commissions sont prises en compte pour adapter les menus, de même que les « bilans cantine » effectués par les animateurs du SIRP auprès de vos enfants durant le repas.

La qualité des plats est contrôlée, d'une part, par le respect du cahier des charges imposé au prestataire, d'autre part, par la veille exercée par les nutritionnistes sur la composition et l'équilibre alimentaire des menus. Concernant les quantités servies, celles-ci sont réglementées en fonction de l'âge des enfants, et contrôlées par les nutritionnistes. Au SIRP du Coutach, ce sont 78 % de produits bio qui sont utilisés pour la confection des repas.

**COMMENT EST
DÉTERMINÉ LA QUALITÉ
ET L'ÉQUILIBRE
ALIMENTAIRE DES
MENUS ?**

Label ECOCERT 3

- + Bio** : Au moins 60% de BIO par an
- + Local** : Au moins 12 composantes BIO et locales / mois + 4 ingrédients bio équitables
- + Sain** : +80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + de menus végétariens ou semi-alternatifs
- + Durable** : + Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison

Du fait de son exigence en termes de qualité des produits, la cuisine du SIRP a reçu la labellisation Ecocert à un niveau « 3 Carottes » (minimum de 60 % de produits bio). La labellisation « Ecocert en Cuisine » valorise les établissements de restauration collective qui introduisent des produits bio, locaux et sains. Par ailleurs, les aliments et produits utilisés sont eux-mêmes labellisés :



Par ailleurs, convient de noter que notre cantine s'est vue décerner la « Victoire 2023 des Cantines Rebelles » par le jury de l'Association « Un Plus Bio », dans la catégorie « Village Gaulois » (rassemblant les collectivités de moins de 12 000 habitants). Ce prix récompense au niveau national les initiatives de collectivités et d'associations qui transforment l'alimentation sur leur territoire.

Le projet du SIRP du Coutach a su se distinguer par son dépassement de quotas imposés par la loi Egalim, le processus d'élaboration de ses menus et l'ambition de son projet pour le territoire (producteurs locaux, production de repas pour d'autres structures périscolaires...).

**COMMENT SE COMPOSE
LE COÛT D'UN REPAS ?**

Il ne faut confondre le prix du repas et le coût réel du repas. Le prix que vous payez correspond en moyenne à moins de 30 % du coût du repas, les 70 % restant sont financés par le SIRP (et donc les communes et leurs contribuables). Les tarifs varient en fonction du niveau de ressources des parents (quotient familial CAF). Nous avons opté pour une tarification avec 6 tranches. Cette tarification est faite pour tenir compte de la disparité des ressources des familles. Cela répondait également à la demande des représentants des parents d'élèves, dans un souci d'équité sociale.

Actuellement le coût global d'un repas supporté par le SIRP est de 12 €. Il se décompose de la façon suivante : 5 € payé au prestataire et 7 € de frais de fonctionnement et de personnel payé par le SIRP. Le prix du repas est quant à lui le montant demandé aux familles pour accéder à la restauration périscolaire.

**POURQUOI LES TARIFS
ONT-ILS AUGMENTÉ
DEPUIS DEUX ANS ?**

Il y a deux raisons. La première est due au changement de modèle. Celui-ci génère des coûts supplémentaires dus à la meilleure qualité des repas servis et fabriqués sur place. La deuxième est due à l'inflation de plus de 12 % enregistrés sur les produits alimentaires depuis près d'un an et demi. De même, les frais liés au fonctionnement (personnel et bâtiments) ont également une forte hausse sur l'année écoulée.

**POURQUOI EST-CE
(PARFOIS) MOINS CHER
AILLEURS ?**

Chaque collectivité est différente et fonctionne selon ses propres modalités. Il n'est ainsi pas possible de comparer la cantine du SIRP (communes) avec celle des collèges (Département du Gard) par exemple en raison de la différence de moyens financiers disponibles. Ce sont ainsi 16 agents du SIRP qui sont mobilisés pour assurer l'encadrement des enfants pendant le service de restauration. Au collège, l'encadrement, moins contraignant, est assuré par quelques surveillants, rémunérés par l'État. Cela diminue également le coût du repas (8 € pour le Département).

En effet, les services périscolaires du SIRP du Coutach constituent un Accueil Collectif de Mineur (ACM) déclaré auprès des services de l'État. Le SIRP respecte ainsi un taux réglementaire d'encadrement des enfants. Ce taux est d'un animateur pour 14 enfants en maternelle et d'un animateur pour 18 enfants d'élémentaire. Ainsi, certaines écoles et autres regroupement scolaires peuvent proposer des tarifs inférieurs à ceux du SIRP mais il faut alors prendre en compte le type de repas servi, l'encadrement proposé ainsi que les capacités financières des collectivités.

**LA MISE EN PLACE DU
DISPOSITIF « LE REPAS À
1 € » EST-ELLE POSSIBLE ?**

Le dispositif du repas à 1 € repose sur une aide de l'État de 3 € versée à la collectivité qui organise le service de restauration. Le coût d'un repas étant de 5 € en moyenne (voir répartition ci-dessus), cela entrainerait un coût financier pour le SIRP qui devrait compenser la différence. Ce dispositif ne peut donc pas être retenu car le budget des communes du SIRP du Coutach ne dispose pas de la capacité à le prendre en charge, sauf à augmenter la fiscalité locale (impôts) déjà élevée. Enfin, l'aide financière apportée par l'État est un dispositif précaire qui peut être arrêté à tout instant, ne permettant pas au SIRP d'établir un budget fiabilisé.

**POURQUOI LES
ACTIVITÉS DE LOISIRS ET
PÉRISCOLAIRES PENDANT
LA PAUSE DE MIDI SONT-
ELLES PAYANTES ?**

Nos services périscolaires du SIRP sont déclarés auprès de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail et des solidarités (DDETS) et de la Caisse d'Allocations Familiales (CAF) du Gard. Cet agrément nous permet de bénéficier de participations financières. Toutefois, nous sommes tenus au respect de certaines obligations, comme les taux d'encadrement (1 adulte pour 14 enfants de maternelle et 1 pour 18 enfants d'élémentaire) ou bien l'obligation de tarification d'accueil périscolaire du midi. Cette participation financière permet au SIRP de ne pas vous répercuter le coût réel d'un repas (12 €). Par ailleurs, il convient de noter que les prix des activités pour l'accueil du matin et du soir sont inférieurs à ceux d'autres écoles des environs (pour celles qui ont les mêmes qualités de prestations et les mêmes contraintes que le SIRP).

**MON ENFANT PEUT-IL
APPORTER ET MANGER
SON PROPRE PANIER
REPAS ?**

L'utilisation de panier-repas par les élèves est autorisée pour les enfants ayant une allergie ou une intolérance alimentaire médicalement constatée, requérant un régime alimentaire adapté, dans le cadre notamment d'un Projet d'Accueil Individualisé (PAI). Pour les élèves non concernés par un PAI, s'agissant d'un service public facultatif, le SIRP ne peut admettre les enfants souhaitant manger leur panier repas dans la cour car le SIRP est concerné par des contraintes matérielles, sanitaires et financières (mobilisation de personnel d'encadrement supplémentaire, responsabilité en cas d'accident...).

**LES PARENTS PEUVENT-
ILS VENIR À LA
CANTINE ?**

Nous encourageons les parents à venir à la cantine, quand ils le souhaitent, vérifier sur place la qualité des repas servis à leurs enfants, sous réserve d'avoir prévenu préalablement le service périscolaire. À cette occasion, vous pourrez vous entretenir avec le personnel de cuisine, son chef et les personnels du SIRP. Vous pouvez même déjeuner sur place (menu adulte identique à celui des enfants) en prévenant quelques jours avant afin que le SIRP puisse prévoir le repas adulte (au tarif de 8 € le repas).