

<http://gec.venissieux.org/Prix-de-vente-de-repas-de-la-restauration-scolaire-et>



Prix de vente de repas de la restauration scolaire et sociale pour l'année 2024

- Interventions -



Date de mise en ligne : jeudi 15 février 2024

Copyright © Elus communistes et apparentés de Vénissieux - Tous droits

réservés

Mesdames et Messieurs,

Avec une production de 797 512 repas en 2023 dont 664 705 pour le scolaire, la Régie autonome de Restauration Sociale et Scolaire satisfait pleinement les demandes des Vénissians.

En effet, chaque jour en moyenne sont servis 4 181 repas à ce que l'on appelle communément cantine sans compter les crèches municipales, les maisons de l'enfance et les restaurants pour personnes âgées.

Depuis 10 ans, les inscriptions à la restauration n'ont cessé d'augmenter chaque année soit 54,44% en 10 ans, de 2013 à 2022. Malgré une légère baisse de nos effectifs scolaires, encore cette année, les inscriptions ont augmenté de 7%, 69% des enfants scolarisés sont inscrits à la cantine et 45% y déjeunent quotidiennement.

Malgré l'augmentation des effectifs et donc du nombre d'encadrants, malgré la hausse des matières premières et du coût de l'énergie, le prix de vente des repas de la Régie restera inchangé en 2024 mais je ne vous apprendrai rien en vous indiquant que les coûts indiqués ne sont bien entendu pas ceux supportés par la ville.

En effet, si une famille vénissienne dont le quotient CAF est supérieur à 466, paie le repas de son enfant à la cantine 4,11 €, le coût d'un repas pour la Ville revient à environ 13 € en comptant les dépenses liées aux encadrants, aux personnels dans les offices, aux transports des menus, aux fluides de l'unité centrale. A ce coût de 13 €, il faudrait pouvoir extraire les dépenses liées à l'énergie dépensées lors des repas dans les 42 restaurants de la Ville.

Notre choix reste bien donc l'accès à la restauration au plus grand nombre de famille en favorisant l'autonomie des enfants avec la transformation des restaurants en self à l'élémentaire et en garantissant le respect du temps de repas avec un repas par jour équilibré. Les repas répondent bien entendu aux recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition ainsi qu'à la loi Egalim.

En effet, nous atteignons les 42 % de produits alimentaires sous signes de qualité dont actuellement 26 % d'achats de produits Bio. A noter que ces chiffres sont parfois compliqués à atteindre puisque les fournisseurs ont souvent du mal à nous proposer des produits répondant à la loi Egalim. Un grand effort est également fait depuis quelques années pour lutter contre le gaspillage alimentaire et nous avons décidé depuis juin 2023 d'associer les parents d'élèves à cette tâche. Nous remercions d'ailleurs vivement le groupe de parents d'élèves qui s'est porté volontaire, la réunion de décembre 2023 a été riche en échanges et en pistes de travail.

La Ville a signé un marché avec Les Alchimistes, entreprise basée à Vénissieux pour la transformation de ses biodéchets alimentaires avec une sensibilisation et formation des agents de restauration et encadrants. Bien entendu, la Métropole accompagne les écoles faisant la demande d'un composteur. Des gachipain, fabriqués par les services techniques de la Ville, font le tour des restaurants pour sensibiliser les enfants au gaspillage. Enfin, la Régie de Restauration a signé une convention avec Les Restos du Cœur pour les dons de surplus de production ou de matières premières.

Notre Ville maintient sa volonté depuis la création en 1945 de l'œuvre des cantines des écoles publiques de Vénissieux d'une alimentation saine pour tous en n'augmentant pas ses tarifs et en répondant pleinement à la stratégie du Développement Humain Durable présenté précédemment par mon collègue.