



LA RESTAURATION SCOLAIRE À VIZILLE

COMMENT ÇA MARCHE ?

Chaque jour, près de 300 élèves (maternelle et élémentaire) mangent dans un des 4 restaurants scolaires de la commune.

Les repas sont acheminés en liaison froide par la Société Publique Locale Vercors Restauration :

- Liaison froide : la liaison froide est une méthode de conservation des repas entre leur fabrication et leur consommation consistant à en abaisser rapidement la température immédiatement après cuisson ou fabrication (jusqu'à moins de + 10°C en moins de 2 heures). Elles sont ensuite conservées au froid (entre 0 et +3°C) puis remises en température chaude (passage de 10°C à 63°C en moins d'une heure) juste avant leur consommation. Cela évite le risque de prolifération des germes et des bactéries. La liaison froide permet davantage de souplesse dans la gestion de la préparation des repas (ils peuvent être conservés 3 jours).
- SPL Vercors Restauration : En octobre 2019 la Société d'économie mixte (SEM) Vercors Restauration existant depuis 1996 a été transformée en Société Publique Locale (SPL) suite à une volonté de ses communes actionnaires de mutualiser les moyens techniques et humains, avec pour objectif principal de bénéficier d'une restauration collective de qualité et durable et de s'affranchir des appels d'offres réguliers tendant à aller vers le « moins disant ». La commune est donc davantage impliquée dans la gestion de la restauration collective qui si elle faisait appel à un prestataire « classique ».

Tous les menus sont élaborés par une nutritionniste, en accord avec la commission « menus » de la SPL Vercors Restauration (composée des représentants des communes). Ces menus respectent les règles du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition). Ce guide obligatoire pour les cantines scolaires depuis 2011 permet de garantir la qualité nutritionnelle.

Pourquoi le GEMRCN ?

Les recommandations ont pour objet d'améliorer la santé de la population par le biais de la nutrition, après le constat d'une montée importante de l'obésité et du surpoids dans l'ensemble de la population française, notamment chez les enfants.

Les objectifs du GEMRCN :

- Diminuer les apports lipidiques (gras) et rééquilibrer la consommation d'acides gras
- Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés (sucre)
- Diminuer la consommation de sel
- Augmenter les apports en fer et calcium
- Augmenter la consommation en fruits et légumes, pour leur richesse en fibres

Les principes du GEMRCN ?

- Un contrôle de la fréquence d'apparition de produits sur 20 repas consécutifs
- Un contrôle des grammages des portions servies selon les ANC (Apports Nutritionnels Conseillés) de chaque type de convive (maternelle, élémentaire, adulte)

Comment sont structurés les repas ?

Les différents éléments d'un repas sont appelés « composantes ».

Historiquement, les restaurants scolaires proposaient des menus à 5 composantes, puis en alternance à 5 et 4 composantes. Depuis peu, ce sont les menus à 4 composantes qui sont davantage adoptés, basés sur l'évolution des habitudes de consommation et une sensibilisation au gaspillage alimentaire. Le menu à 4 composantes a été généralisé à Vizille depuis le 1^{er} mars 2022.

Les 5 composantes apportent davantage de diversité dans les menus et la découverte de certains aliments, mais en réalité cette structure de repas est en décalage par rapport à nos nouvelles habitudes et notre consommation spontanée. Ce qui provoque du gaspillage, surtout chez les enfants.

Les repas à 4 composantes permettent de concentrer les éléments indispensables nutritionnellement tout en réduisant le gaspillage. Il ne s'agit évidemment pas de « faire des économies » mais de se recentrer vers des aliments de meilleure qualité.

Comment est composé un repas à 4 composantes ?

- 1 plat protidique : pour un apport en protéines, en fer et favoriser ainsi la croissance.
- 1 garniture : 1 légume et/ou féculent : pour l'apport en fibres et/ ou glucides complexes.
- 1 produit laitier : pour l'apport en calcium et protéines indispensables à la croissance osseuse.
- 1 entrée ou 1 dessert : le choix se fait en fonction du produit laitier (fromage ou laitage) pour terminer le repas sur une note sucrée.
- Et 1 portion de pain (le pain est livré par un boulanger vizillois)

Quel est l'intérêt du repas à 4 composantes ?

1 élément de moins ne veut pas dire moins bien manger !

Cette structure de menu est encadrée par la réglementation GEMRCN (voir plus haut). Les nutritionnistes sont très vigilants, lors de l'élaboration du menu à 4 composantes, au suivi à la fois les recommandations nutritionnelles et à privilégier l'aliment le mieux consommé par l'enfant.

Le passage de 5 à 4 composantes s'effectue soit en « supprimant » l'entrée soit en remplaçant l'ensemble « fromage + dessert » par un dessert lacté. Le principe est donc de proposer un élément en moins afin de permettre aux enfants de manger davantage les 4 composantes servies.

Ainsi, la formule d'un repas à 4 composantes privilégie la qualité à la quantité.

Il faut savoir que les repas à 5 composantes n'augmentent pas la quantité consommée par l'enfant mais augmente plutôt le gaspillage alimentaire. Il vaut mieux pour l'enfant un repas à 4 composantes bien consommé qu'un repas à 5 composantes partiellement grignoté.

Cette nouvelle approche qualitative favorise une meilleure consommation, en supprimant les déchets alimentaires et contribue au bon épanouissement de l'enfant.

Comment est organisée la restauration scolaire ?

Après avoir complété un dossier d'inscription, les repas sont réservés par la famille sur le planning de l'enfant par le biais du Portail Famille ou par téléphone au Service Enfance-Jeunesse. Le planning peut être modifié tout au long de l'année en respectant les délais de modification (72 heures).

La présence/absence des enfants est pointée chaque jour par les agents du service, ce qui génère une facturation à la fin de chaque mois.

Sur place, en fonction des plannings de réservation, les agents récupèrent les élèves dans leur classe en fin de matinée. Les élèves de maternelle vont au restaurant scolaire (1^{er} service) alors que les élèves d'élémentaire jouent sous la surveillance des animatrices/teurs. Les élèves d'élémentaire vont prendre leur repas vers 12h15 (2^{ème} service) alors que les élèves de maternelle vont jouer dans leur école.

29 agents en moyenne assurent la restauration scolaire sous l'autorité d'un chef de service :

- 4 agents (1 dans chaque restaurant) assurent la mise en place des restaurants, la mise en chauffe des repas et l'entretien des restaurants (avec un agents supplémentaire)
- 25 agents assurent l'accueil des élèves, l'accompagnement durant le repas et l'animation avant ou après le repas ainsi que le pointage des présences/absences. Chaque agent gère en moyenne 12 élèves (moins pour les maternelles et davantage pour les élémentaires)

Il est à noter cette organisation (liaison froide, GEMRCN, 4 composantes, inscriptions, facturation, coût...) est également mise en place pour les repas du centre de loisirs Les Corniers (3-11 ans).

Combien coûte de fonctionnement de la restauration scolaire ?

Le coût de fonctionnement est différent du tarif facturé aux familles.

Le coût d'un repas ne comporte pas que l'achat du repas auprès de la SPL Vercors Restauration : il faut y ajouter le coût de fonctionnement du bâtiment, son entretien et surtout l'encadrement des enfants durant la pause méridienne (2 heures).

Voici le détail du coût d'un repas en 2019 (les années 2020 et 2021 ne sont pas représentatives en raison de l'organisation spéciale COVID mise en place), sur une base de 37 542 repas facturés :

COUT FONCTIONNEMENT RESTAURANTS SCOLAIRES 2019

ARTICLES CHAPITRE 011	TOTAL	%	Coût unitaire
60421 Achat repas	141 623,17 €	31,90%	3,77 €
60611 Eau et assainissement	2 784,97 €	0,63%	0,07 €
60612 Energie électricité	18 390,65 €	4,14%	0,49 €
60623 Alimentation	367,55 €	0,08%	0,01 €
60631 Fournitures entretien		0,00%	0,00 €
60632 Fournitures petit équipement	3 245,59 €	0,73%	0,09 €
60636 Vêtements de travail	503,40 €	0,11%	0,01 €
60681 Pharmacie		0,00%	0,00 €
6135 Location mobilière		0,00%	0,00 €
61522 Entretien bâtiments	13 128,68 €	2,96%	0,35 €
61558 Entretien autres biens mobiliers	1 788,54 €	0,40%	0,05 €
61561 Maintenance Bureautique		0,00%	0,00 €
61562 Maintenance installations	1 119,35 €	0,25%	0,03 €
6184 Vers organismes formateurs		0,00%	0,00 €
6225 Indemnités comptable/régisseur	93,50 €	0,02%	0,00 €
62261 Honoraires gestion voirie bâtimen	394,16 €	0,09%	0,01 €
6262 Frais télécommunication	1 022,40 €	0,23%	0,03 €
6283 Frais nettoyage locaux		0,00%	0,00 €
012 CHARGES DE PERSONNEL	259 520,40 €	58,45%	6,91 €
TOTAL	443 982,36 €	100,00%	11,83 €

Nombre de repas facturés 37 542

coût d'un repas 11,83

Détail charges personnel

	Château	JJ	Joliot	Langevin	Total Heures/j	Total heures annuelles	Coût horaire	Coût total
Responsable enseignement						60% équivalent temps plein		25 684,00 €

Gestion des restaurants	9h-16h	9h-16h	9h-16h	9h-16h				
Heures/jour	7	7	7	7	28	3920	18,72 €	73 382,40 €

Heures Entretien/j	3,5	3,5	5	1,5	13,5	1890	14,60 €	27 594,00 €
---------------------------	-----	-----	---	-----	------	------	---------	--------------------

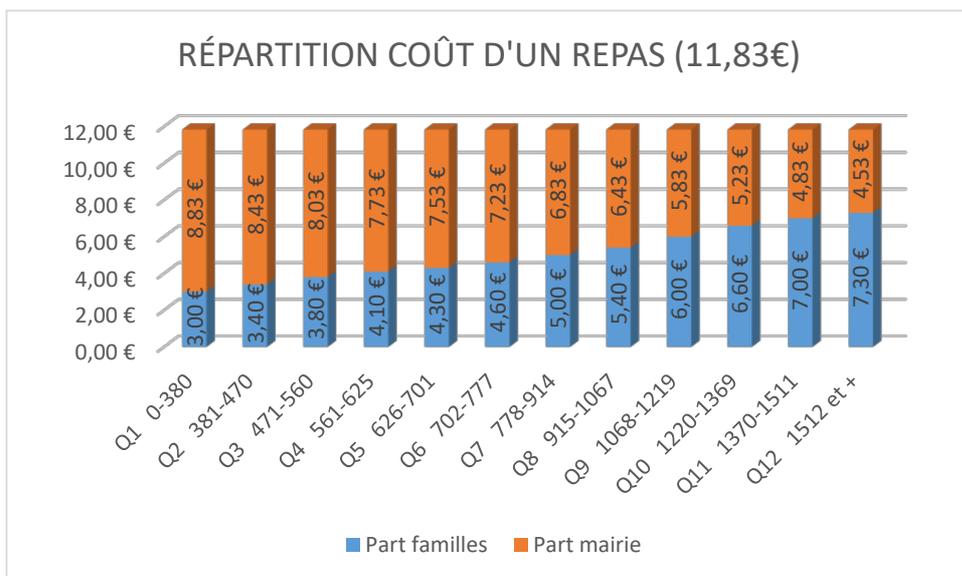
Agents animation	11h-13h30	11h-13h30	11h-13h30	11h-13h30				
Heures hebdo	2,5	2,5	2,5	2,5				
Nombre agents	7	8	6	5				
Total heures/j	17,5	20	15	12,5	65	9100	14,60 €	132 860,00 €

TOTAL	259 520,40 €
--------------	---------------------

Combien coûte la restauration scolaire pour les familles ?

Les tarifs de la restauration scolaire sont délibérés en Conseil Municipal chaque année : une grille est élaborée en fonction du quotient familial des familles.

Quotient familial	Tarif 2020/2021	Tarif 2021/2022
... 380	3,17 €	3,00 €
381 - 470	3,55 €	3,40 €
471 - 560	3,97 €	3,80 €
561 - 625	4,32 €	4,10 €
626 - 701	4,72 €	4,30 €
702 - 777	5,13 €	4,60 €
778 - 914	5,50 €	5,00 €
915 - 1067	5,89 €	5,40 €
1068 - 1219	6,30 €	6,00 €
1220 - 1369	6,67 €	6,60 €
1370 - 1511	6,93 €	7,00 €
1512 ...	7,32 €	7,30 €
Extérieur	11,81 €	11,80 €



En moyenne, sur le coût de revient d'un repas (11,83€), la commune prend en charge 50% (75% pour le plus bas quotient et 38% pour le quotient le plus élevé).

En 2021, l'équipe municipale a décidé une baisse globale des tarifs pour les familles : cette baisse représente un effort supplémentaire de 7000€ pour la commune. **D'autres baisses des tarifs sont à l'étude.**

Combien coûte la restauration scolaire pour la commune ?

Le coût total du service de restauration scolaire est d'environ 440 000€ chaque année.