

MÉTROPOLE DE LYON

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

COMMUNE DE VAULX-EN-VELIN

EXTRAIT DU REGISTRE
DES
DÉLIBÉRATIONS DU CONSEIL MUNICIPAL

Séance de **11 février 2021**

Compte rendu affiché le **18 février 2021**

Date de convocation du conseil municipal le **5 février 2021**

Présidente : **Madame Hélène GEOFFROY, La Maire**

Secrétaire de séance : **Monsieur Frédéric KIZILDAG**

Membres présents à la séance :

Hélène GEOFFROY, Stéphane GOMEZ, Kaoutar DAHOUM, Matthieu FISCHER, Muriel LECERF, Philippe MOINE, Myriam MOSTEFAOUI, Ahmed CHEKHAB, Antoinette ATTO, Roger BOLLIET, Nadia LAKEHAL, Michel ROCHER, Josette PRALY, Patrice GUILLERMIN, Nassima KAOUAH, Pierre DUSSURGEY, Fatma FARTAS, Bernard RIAS, Régis DUVERT, Yvette JANIN, Joëlle GIANNETTI, Liliane GILET-BADIOU, Eric BAGES-LIMOGES, Frédéric KIZILDAG, Véronique STAGNOLI, Dehbia DJERBIB, Charazède GAHROURI, Abdoulaye SOW, Nacera ALLEM, Nordine GASMI, Carlos PEREIRA, David LAÏB, Maoulida M'MADI, Christine BERTIN, Audrey WATRELOT, Richard MARION, Ange VIDAL

Objet :

Communication restauration scolaire

V_DEL_210211_16

Membres absents excusés ayant donné pouvoir :

**Pierre BARNEOUD - ROUSSET à Kaoutar DAHOUM
Yvan MARGUE à Stéphane GOMEZ
Christine JACOB à Muriel LECERF
Harun ARAZ à Hélène GEOFFROY
Sacha FORCA à Christine BERTIN**

Membres absents :

Mustapha USTA

Rapport de Madame DAHOUM

Mesdames, Messieurs,

La restauration scolaire est une politique majeure à l'attention des enfants vaudais et de leur famille. Au-delà de proposer une offre alimentaire durable sur notre territoire, il s'agit de permettre l'accès aux enfants à un repas équilibré, diversifié et de qualité.

Dès le premier confinement et comme cela a été voté au Conseil Municipal du 11 juin 2020, tous les restaurants ont été accessibles et gratuits pour faciliter la reprise du travail des parents et redonner du pouvoir d'achat aux vaudais. Ce choix a eu un impact important sur la fréquentation de ce service et nous a confirmé les besoins des familles dans cette période de crise inédite. Ce rapport présente les éléments chiffrés de la fréquentation, étant précisé que la gratuité s'est arrêtée le 4 janvier 2021.

Rappelons l'installation de selfs dans tous les restaurants élémentaires : les dernières écoles en ont été équipés soit en mai 2020 (les travaux ont pu être réalisés pendant le confinement) soit à la rentrée de septembre 2020 (travaux réalisés cet été) : A. France, F. Mistral, J. Vilar, ML King, PM Curie, A. Frank.

L'Espace Famille a enregistré une forte augmentation des inscriptions :

- 3 327 familles se sont inscrites en 2020, alors qu'elles étaient 2 816 en 2019. Parmi les familles inscrites en 2020, le service Education a identifié 511 nouvelles familles dont les enfants n'avaient jamais fréquenté les services de l'Espace Famille, soit 880 enfants ;
- 63% des enfants scolarisés étaient inscrits à la restauration au 20 décembre 2019 ; ils sont 73,10% au 20 décembre 2020, soit une augmentation de 23% du ratio d'enfants inscrits (au regard des effectifs scolaires) ;
- la plus forte hausse des inscriptions en maternelle concerne les écoles P. Langevin, R. Beauverie, H. Wallon, A. Courcelles et FG Lorca (entre 25 et 35 nouveaux élèves) ;
- la plus forte hausse des inscriptions en élémentaire concerne les écoles P. Langevin, A. Courcelles, Y. Gagarine, A. Makarenko, H. Wallon et A. Croizat (entre 23 et 35 nouveaux élèves).

La fréquentation du service par les enfants a été forte (22% des élèves en effectifs cumulés maternelles et élémentaires) et a augmenté graduellement mais rapidement à partir du mois de septembre 2020. L'utilisation du service à partir du 4 janvier 2021 redescend et se stabilise, avec une augmentation plus faible en élémentaire (liée à l'installation des selfs) :

<u>Nombre d'enfants inscrits à l'école entre 2019-2020 et 2020-2021</u>			
Nombre d'inscrits	Maternelles	Elémentaires	Total
2019-2020	2 893	4 197	7 090
2020-2021	2 787	4 429	7 216

Comparatif de fréquentation moyenne mensuelle entre 2019-2020 et 2020-2021

	Septembre		Octobre		Novembre		Décembre		Janvier	
	Maternelles	Elémentaires	Maternelles	Elémentaires	Maternelles	Elémentaires	Maternelles	Elémentaires	Maternelles	Elémentaires
2019-2020	860	1571	1000	1696	1063	1817	1052	1754	1131	1822
2020-2021	942	1944	1136	2248	1229	2351	1220	2339	1136	1992
Evolution(%)	9,50%	23,70%	13,70%	32,50%	15,60%	29,40%	15,90%	33,30%	0,40%	9,30%

- la plus forte hausse de la fréquentation en maternelle concerne les écoles P. Langevin, Y. Gagarine, P et M Curie et A. Croizat ;
- la plus forte hausse de la fréquentation en élémentaire concerne les écoles J. Grandclément, P. Langevin, ML King, Y. Gagarine, J. Vilar, A. Makarenko, H. Wallon et O. Cartailhac ;
- A. Courcelles maternelle est la seule école à enregistrer une baisse du nombre de convives.

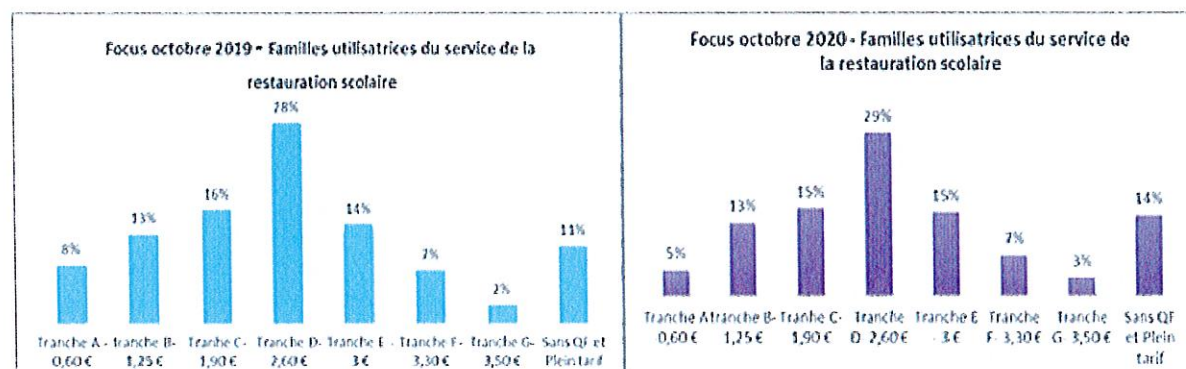
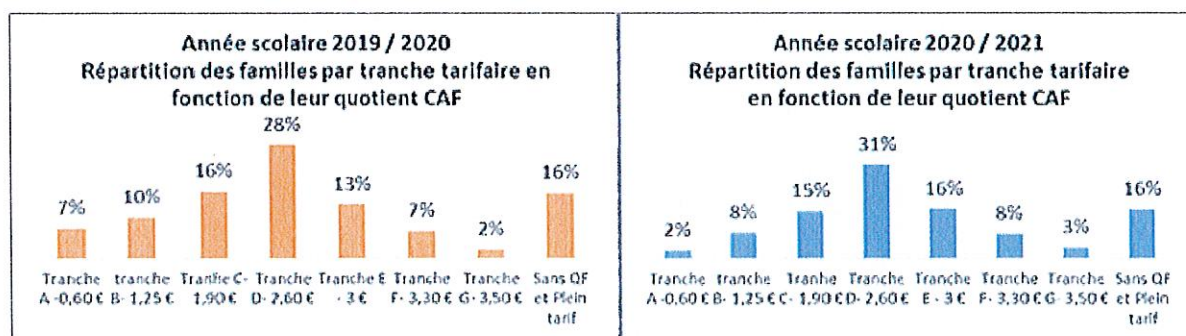
Si nous comparons les nouveaux inscrits et la hausse des convives dans les restaurants, nous constatons les éléments ci-après :

- en maternelle, 364 nouveaux inscrits pour une hausse de fréquentation journalière des convives de 150 : toutes les écoles ont plus de nouveaux inscrits que de convives, ce qui induit que les parents n'ont pas mis leur(s) enfant(s) les quatre jours de la semaine, qu'ils soient nouveaux ou pas ;
- en élémentaire, a contrario, 328 nouveaux inscrits pour une hausse journalière des convives de 516 : toutes les écoles ont plus de convives que de nouveaux inscrits (sauf R. Beauverie, A. Courcelles et A. Croizat), ce qui induit que les enfants ont globalement davantage utilisé nos restaurants ;
- les nouveaux inscrits en élémentaire sont venus le plus souvent 3 ou 4 jours par semaine.

La tarification appliquée aux familles a été modifiée et votée en conseil municipal en juin 2017 et repose sur une échelle de barèmes unique, avec 7 tranches tarifaires (de 0,60 à 3,50 euros), s'appuyant sur le quotient familial de la CAF qui est le plus adapté pour la prise en compte des ressources des familles vaudaises.

Sur un échantillon représentatif, une analyse plus précise indique que les nouvelles familles inscrites et fréquentant le service :

- appartiennent principalement aux "classes moyennes vaudaises". Cette catégorie est définie en fonction du coefficient CAF des familles. A titre d'exemple, cette catégorie comprend les familles monoparentales qui disposent d'un revenu mensuel de 1 620 à 2 992 euros ou les couples avec deux enfants qui disposent d'un revenu mensuel de 3 219 à 5 544 euros ;
- la répartition des familles (couples ou familles monoparentales) est stable d'une année sur l'autre ;
- les familles monoparentales (25%) sont un peu plus représentées que dans l'ensemble de la population (22%), d'une année sur l'autre.



La gratuité des repas de la restauration scolaire de mars à décembre 2020 a eu un impact sur les dépenses de fonctionnement de la ville :

- le coût pour la prise en charge des pique-niques des enfants des personnels soignants et prioritaires accueillis sur la période de confinement (mars à mai 2020) s'élève à 48 507€,
- le coût des repas sur la période de déconfinement (juin à juillet 2020) s'élève à 77 560€,
- le coût des repas de septembre à décembre 2020 s'élève à 508 404€.

Par ailleurs, à titre de comparaison, la participation des familles pour les repas de septembre à décembre 2019 s'était élevée à 303 003€.

De plus, concernant les familles qui éprouvent des difficultés financières très importantes et qui sont identifiées par des acteurs professionnels et associatifs intervenant sur le territoire (Métropole, Forum Réfugiés, Secours populaire, ADOMA, Secours catholique, Notre Dame des sans-abris...), un accompagnement est réalisé chaque année par la collectivité qui prend en charge les repas. Pour l'année 2019, cet accompagnement a concerné 162 familles, soit un total de 224 enfants.

Enfin, ce point sur l'impact de la gratuité est l'occasion d'évoquer le nouveau marché de restauration. Depuis le 1^{er} septembre, la ville a un nouveau prestataire : la société SHCB dont la cuisine est située à Saint Quentin Fallavier. Suite à de nombreuses consultations des parents d'élève, le cahier des charges de ce nouveau marché a fait l'objet d'orientations fortes :

- accroître la qualité de l'assiette et la diversité des menus ;
- découvrir des produits et apprendre l'équilibre alimentaire ;
- développer une offre alimentaire durable (produits bio, locaux et circuit court) ;
- communiquer sur la qualité des repas fournis ;
- prévoir une prestation de qualité au juste prix.

Le nouveau prestataire a fait une offre correspondante aux attentes :

La provenance des produits : 100% produits locaux et en circuit court, 20% de produits bio, 100% œufs et omelettes bio, 100% bœuf, veau et porc français, des poissons durables et des labels de qualité (AOC, IGP, Label rouge...)

La fabrication des repas qui respecte les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et du Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN), avec des vinaigrettes, sauces, purées, ..., compotes, pâtisseries salées et sucrées « maison », des plats complets « maison », 100% de crudités fraîches, 100% fruits et légumes de saison et à maturité, des soupes « maison », du fromage à la coupe.

En termes d'équipement, une légumerie inclusive permet un approvisionnement privilégiant des produits de saison auprès de producteurs locaux ou en circuit court.

Une nouvelle façon de suivre le marché :

- en impliquant les Représentants des Parents d'Elèves : création d'une commission qualité, possibilité de déjeuner une fois dans l'année dans les restaurants, visite de la cuisine centrale ;
- en créant des outils de mesure qui prennent en compte la provenance et la qualité des denrées, et la vérification du respect de la loi EGALIM.

Le développement durable : utilisation de barquettes recyclables ou biodégradables ou de bacs inox, mise en place du tri des déchets dans les restaurants (la société investit dans un digesteur), recours à des véhicules de livraison au Gaz Naturel Véhicule.

En début d'année scolaire, la société SHCB a connu des difficultés. Celle-ci a souffert du confinement : perte de 80% de son CA pendant 6 mois, perte des agents sur les postes clés (logistique, conditionnement...), difficultés de recrutement pendant l'été 2020 pour répondre au volume du marché.

La prestation s'est améliorée significativement dès le mois d'octobre. La qualité gustative des repas fournis est remarquée. Des points d'amélioration sont encore en cours de mise en œuvre : respect des menus et affichage des allergènes, bon calibrage du nombre de parts pour les choix sur les selfs et ce sur chaque restaurant.

Nos différentes actions sur la restauration correspondent à nos engagements et aux besoins des enfants et de leurs familles.