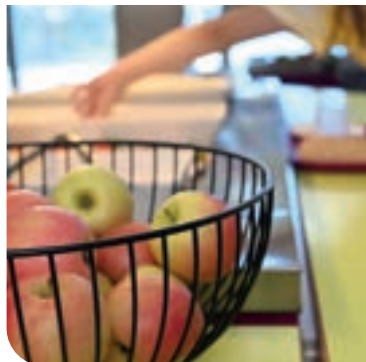


Garantir une restauration de qualité auprès de vos enfants : notre objectif quotidien



La restauration scolaire en quelques chiffres



1 401 000 €

C'est le budget des repas dépensé par la ville **par an**

+ 8,45 % en 2022

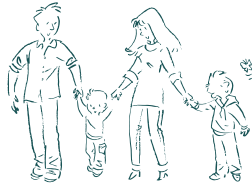
C'est le **pourcentage d'augmentation de ce budget**. Cette hausse est due à la crise énergétique et à l'envolée des prix des matières premières.

0 % c'est le **pourcentage d'augmentation du tarif payé par les familles pour les repas**



13 €

C'est le **coût de revient** payé par la ville **pour un repas**



2,54 €

C'est le prix moyen d'un repas payé **par les familles**. Ce prix est le plus bas de la Métropole



3 426

C'est le nombre d'enfants qui fréquente **par jour** la cantine scolaire, soit une **hausse de 6%** par rapport à 2022

Depuis janvier 2023, le repas qui est proposé à vos enfants est constitué de 4 composantes

UN PLAT PRINCIPAL : + à base de viande, de poisson, d'œuf ou d'aliments source de protéines végétales



Une viande, un poisson, des œufs **pour les protéines et le fer**

UN ACCOMPAGNEMENT : + légumes ou féculents



Un légume cru ou un fruit cru **pour les fibres, la Vitamine C**

DEUX PÉRIPHÉRIQUES : + une entrée, un produit laitier ou un dessert



Un féculent **pour l'énergie**

+ une portion de pain



Un produit laitier (fromage ou laitage) **pour l'apport en calcium**

Déroulement d'un repas



Les maternels sont accueillis à la restauration à partir de 11h20 **accompagnés par les ATSEM**. Le repas est servi à table et tous les agents invitent les enfants à goûter (mais ne l'exigent pas).



Les élémentaires sont quant à eux accueillis à la restauration à partir de 11h30 par petits groupes pour fluidifier la circulation dans le restaurant self. **C'est l'enfant qui décide de ce qu'il mange, ils sont également invités à goûter les aliments.**

Ils sont encadrés dans la cour et dans le restaurant par les **animateurs périscolaires**. **Dans tous les groupes scolaires, les élémentaires trient leurs déchets avant de quitter la salle.**

Les agents de restauration gèrent l'approvisionnement réguliers des meubles froids et chauds du self-service en salle mais aussi la gestion de la vaisselle dans l'office.

Fréquemment, il est proposé aux enfants, en plus du repas du jour, les entrées, les laitages, les fruits et les desserts des jours précédents encore consommables.

La fabrication des repas est confiée au prestataire SHCB situé à Saint-Quentin Fallavier. L'entreprise a investi dans son propre réseau de fruits et légumes frais : des légumeries dédiés à la fabrication de repas constitués de fruits et légumes frais en circuit court.

Afin de garantir une qualité majeure, **une diététicienne** intervient en lien étroit avec le prestataire SHCB. Sa mission consiste à faire respecter :

- l'équilibre alimentaire,
- les apports nutritionnels et les grammages en vigueur en lien avec chaque classe d'âge*
- la loi EGALIM : intégrer 20 % de bio ainsi que les labels, payer le juste prix aux producteurs et renforcer la qualité sanitaire environnementale et nutritionnelle des produits.

*La loi du 27 juillet 2010 impose des exigences nutritionnelles et de grammage sur les repas servis en collectivité.

La lutte contre le gaspillage alimentaire : une priorité collective

36 tonnes de biodéchets, c'est le chiffre de biodéchets collectés en 2022 dans les restaurants scolaires de Vaulx-en-Velin, constitués de nombreux aliments non consommés.



La collecte des déchets est assurée chaque semaine par les **Alchimistes**, association missionnée par notre prestataire SHCB en étroite collaboration avec nos professionnels. Ils les transforment ensuite sur leur plateforme de compostage située à Vénissieux. Le compostage est redistribué auprès des écoles pour leurs jardins pédagogiques.

-23%, c'est la baisse constatée de biodéchets collectés sur la période : 03/01 au 15/03/23. Le passage de 5 à 4 composantes réduit inévitablement le gaspillage.

Echanges et concertation avec les parents d'élèves

Différentes instances existent et échangent toute l'année scolaire sur le sujet des cantines :

- 1 Chaque jeudi, un repas réunissant des élus et des Représentants des Parents d'Elève se déroule dans une école différente.
→ Objectif : échanger sur les composantes du menu et découvrir l'organisation du restaurant et du temps méridien.
- 2 3 fois par an, le Conseil Consultatif des Représentants des Parents d'Elèves se réunit.
→ Objectif : échanger, concerter, informer les Représentants des Parents d'Elèves sur les politiques publiques municipales de l'éducation.
- 3 Toutes les 8 semaines, une Commission des menus a lieu qui associe les Représentants des Parents d'Elèves. Les repas délivrés durant les vacances font partie également de la réflexion.
→ Objectif : expliquer, concerter et définir les repas proposés aux enfants sur chaque période en présence du prestataire SHCB et sa diététicienne.