

28/03/2024

BIEN MANGER POUR BIEN GRANDIR, UNE CANTINE GRATUITE ET RESPONSABLE

Leyla TEMEL

Maire adjointe chargée de l'éducation, de l'enfance, de la restauration et de la vie scolaire

Mickaël DUBOIS

Directeur de la restauration

saint-denis.fr



Saint ★
Denis

Victoire des Cantines Rebelles 2023

Ville de Saint-Denis lauréate du prix « *Coup de cœur du jury* » des Victoires des Cantines Rebelles 2023



<https://www.youtube.com/watch?v=mP2H7RLs7M8>



Données sur Saint-Denis

115 000 habitants: Plus grande ville du département de la Seine-Saint-Denis (93)

2ème ville d'Ile-de-France après Paris en 2026 dans le cadre de la commune nouvelle avec Pierrefitte (150 000 habitants)



Politique alimentaire:

- ➔ Lutter contre la « malbouffe » et l'obésité
- ➔ Permettre l'accès au bien-manger pour tous
- ➔ Engager la responsabilité des pouvoirs publics (santé, éducation au goût, transition écologique, soutien à l'agriculture durable...)
- ➔ Soutenir le pouvoir d'achat des familles (crise Covid, inflation)
- ➔ Tenir un engagement de campagne: Accès gratuit et universel à la restauration scolaire

La restauration à Saint-Denis en quelques chiffres

- 1 cuisine centrale en liaison froide
- 9 000 repas jours soit plus 1 600 000 repas par an
- Publics: Enfants et séniors à domicile
- 43 postes
- 4 services:
 - Ressources:
 - Pôle technique: 1 référente qualité, 1 diététicienne et 1 référente Développement Durable
 - Pôle administratif (3 agents)
 - Approvisionnement (5 agents)
 - Production (19 agents)
 - Expédition (11 agents)

Bien manger pour bien grandir, une cantine gratuite et responsable



La restauration à Saint-Denis en quelques chiffres

La pause méridienne :

- 71 écoles
- 38 offices de réchauffe
- 182 agents dans les offices
- 273 animateurs en élémentaires
- 296 animateurs/ ATSEM en maternelle
- 68 % de fréquentation en 2023 (+ de 8000 demi-pensionnaire par jour)

Objectif de la mesure de gratuité



Elargir le champ du service public d'éducation: gratuité progressive de la restauration scolaire pour tous les enfants dionysiens

(hors mercredis et vacances scolaires)



Eduquer au goût, au bien-manger et à la lutte contre le gaspillage alimentaire



Donner accès à une alimentation équilibrée, de qualité et durable

Calendrier du déploiement:

2021: Maternelles

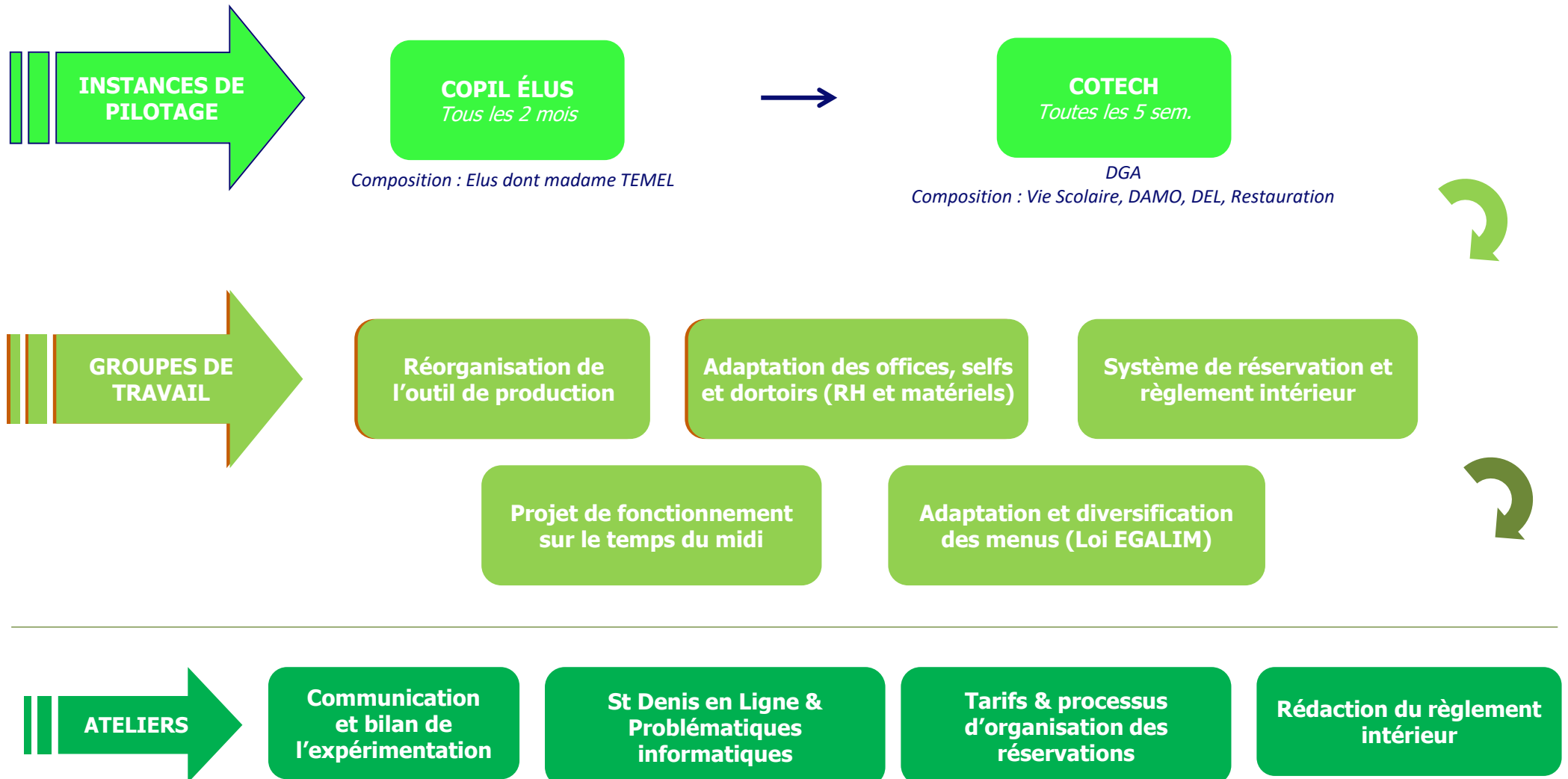
2022: CP et classes Ulis, Uema, UP2A et UEEA

2023: CE1 et CE2

2024: CM1 et CM2 (Saint-Denis et Pierrefitte)

Mise en place de la gratuité: Gouvernance

Bien manger pour bien grandir, une cantine gratuite et responsable



Processus de réservation

La famille réserve :

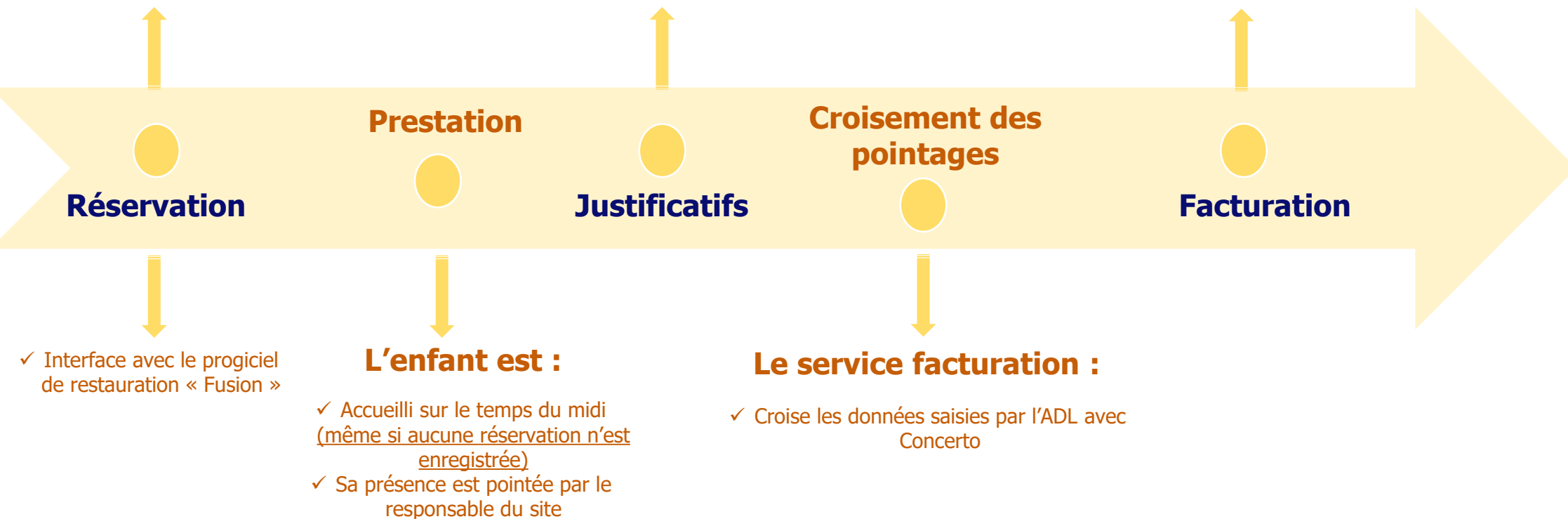
- Par formulaire papier au moins 8 jours avant la prestation
- En ligne sur le Portail Familles au moins 4 jours ouvrés avant la prestation

En cas de désistement de la famille ou de présence sans réservation :

- Un justificatif devra être présenté dans les 8 jours ouvrés suivants
- À défaut, une facturation/majoration est appliquée au bout de 4ème fois sans réservation ni justificatif (remis à zéro chaque mois)

Le service facturation :

- Adresse aux familles la facture (par voie postale ou dématérialisée)
- Saisie et étude des éventuelles réclamations reçues



Pénalités

Comment sont appliquées les pénalités ?		pénalités	pas de pénalités
Alors que j'avais réservé, mon enfant n'a pas mangé à la cantine. Je n'ai pas de justificatif.	Pour la 1^{ère} fois		✗
	Pour la 2^e fois		✗
	Pour la 3^e fois		✗
	À partir de la 4^e fois	✗	
Mon enfant n'a pas mangé à la cantine alors que j'avais réservé. J'ai présenté un document officiel dans les 8 jours à la mairie, aux mairies annexes ou sur saintdenisenligne.fr : <ul style="list-style-type: none"> - soit un certificat médical ou tout justificatif qui justifie la garde de l'enfant - soit une attestation de la perte d'emploi ou d'une embauche - soit un document officiel d'état civil attestant d'un décès ou d'une naissance dans la famille - soit un document officiel faisant part de la situation de handicap dont souffre mon enfant 			✗
Mon enfant a mangé à la cantine alors que je n'avais pas réservé.	Pour la 1^{ère} fois		✗
	Pour la 2^e fois		✗
	Pour la 3^e fois		✗
	À partir de la 4^e fois	✗	
Mon enfant n'a pas pu manger à la cantine car l'établissement était fermé, que mon enfant était en classe découverte ou que l'enseignant.e était absent.e.			✗

MONTANT DES PÉNALITÉS : 2€ + QUOTIENT FAMILIAL

Données financières

Coût de la pause méridienne : *14, 50 €*

Coût alimentaire moyen par repas: *2,20€ en 2023*

Evolution du budget alimentation depuis 2021:

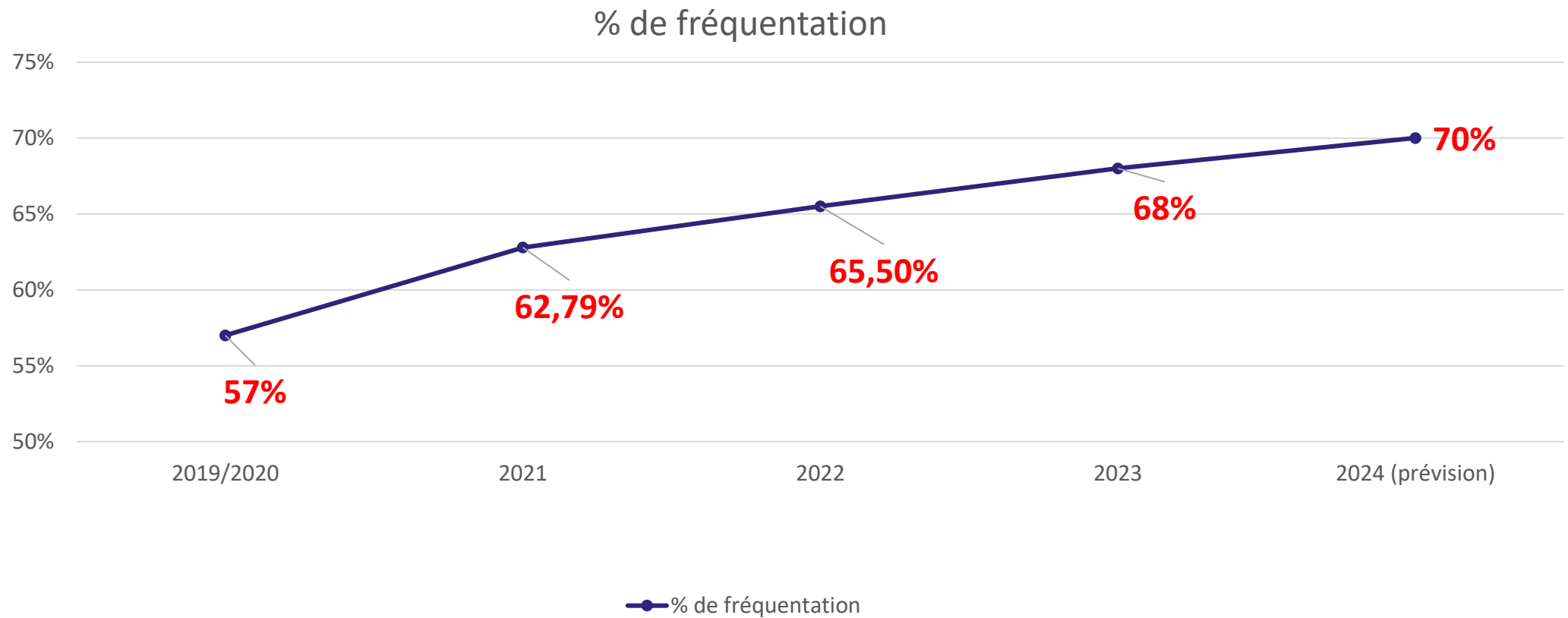
BP 21	BP 22	BP 23	BP 24
3 162 846 €	3 199 843 €	3 586 633 €	4 000 000 €

+ 26 % d'augmentation en 4 ans

Facturation de la restauration scolaire au quotient familiale avant la gratuité: *de 0,15€ à 4,65€*

Coût de fonctionnement: + de 4 000 000€ (recette en moins, achats de denrées alimentaires de qualité et durable, masse salariale...)

Evolution de la fréquentation



Démarche de garantie *Mon Restau Responsable*

Gratuité ne signifie pas baisse de la qualité!

- ➔ Une démarche engagée depuis juin 2018
- ➔ Une dizaine d'engagements pris tous les 2 ans répartis en 4 piliers

Exemples d'engagements:

- Réduire le gaspillage alimentaire de 50%
- Réduire l'utilisation de petits contenants en plastique
- Augmenter la part des produits SIQO dans l'assiette des enfants
- Réduire le volume sonore des réfectoires



Démarche de la terre à la terre

Denrées durables et de qualité



Actionnaire de la Coop Bio IDF depuis 2 ans

41% de denrées éco-responsable dont 25% en bio

Lutte contre le gaspillage alimentaire



44% de GA en moins depuis 2016

Valorisation du pain en Gaspichoc

1^{ère} commune française à créer 2 lots en fruits et autres produits déclassés dans ses AC



Fait maison

Moins de produits ultra transformés dans les marchés

2 menus végétariens par semaine

Actions pédagogiques:

- Visite de la ferme urbaine
- Ateliers aux goûts
- Visite de la cuisine centrale
- ...



Dons aux associations/
Excellents Excédents

Valorisation des DA par méthanisation et compostage

*Valorisation des déchets alimentaires/
Excédents*

Et après?

Septembre 2024:

- 3 menus végétariens en septembre 2024 (Label **Assiette verte**)
- Adhésion à la charte bien-être animal **ETICA** en septembre 2024

Septembre 2025:

- Passage au bac inox pour remplacer les barquettes plastiques via notre adhésion à la **SEMELOG**
- Certification **Ecocert en cuisine** de niveau 1 en 2025
- Objectif de 30% de denrée bio en septembre 2025.
- Objectif de 50% de Gaspillage alimentaire en moins en septembre 2025

saint-denis.fr



Saint ★
Denis