

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](http://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

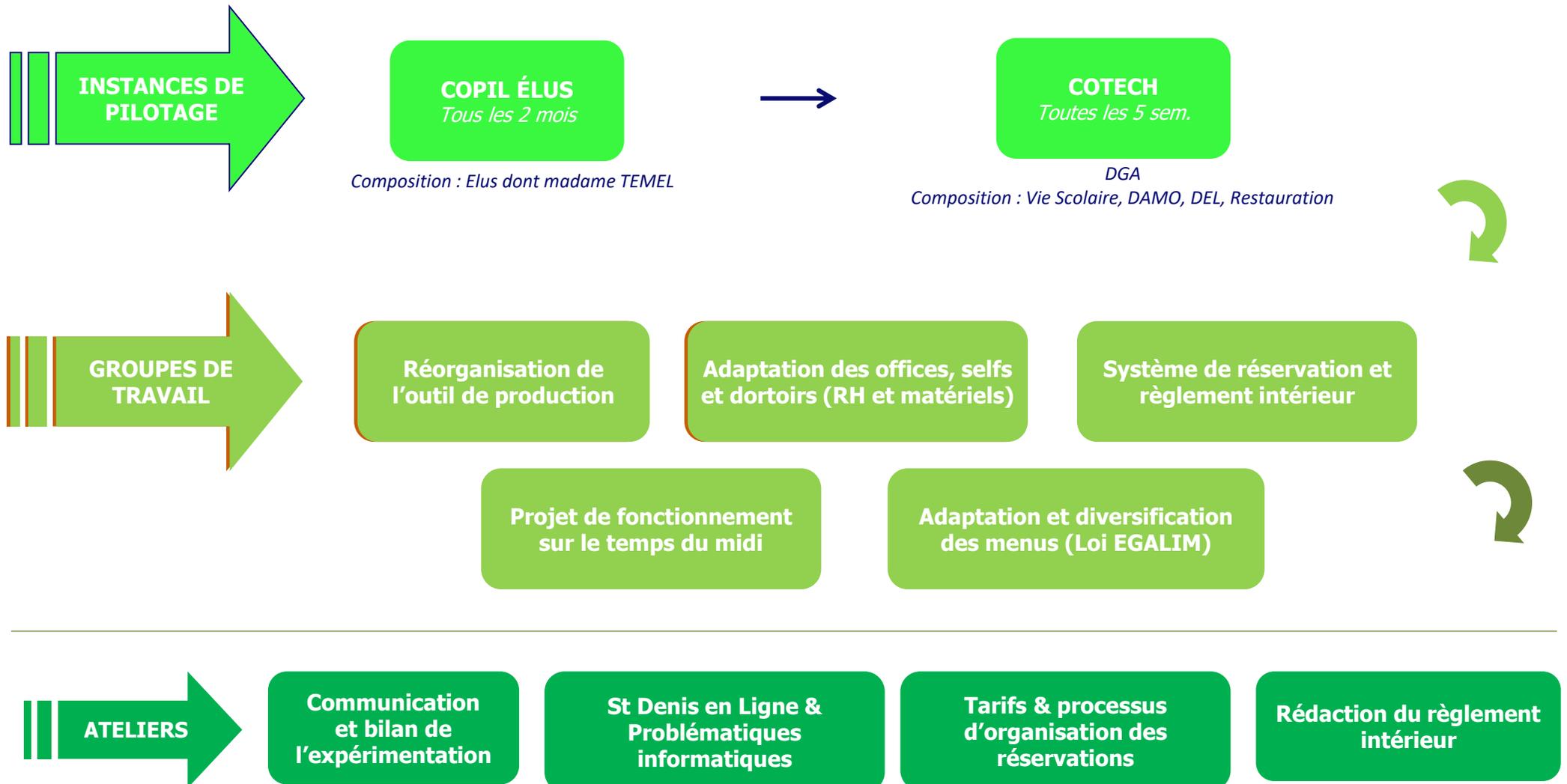
**2022:** CP et classes Ulis, Uema, UP2A et UEEA

**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 :

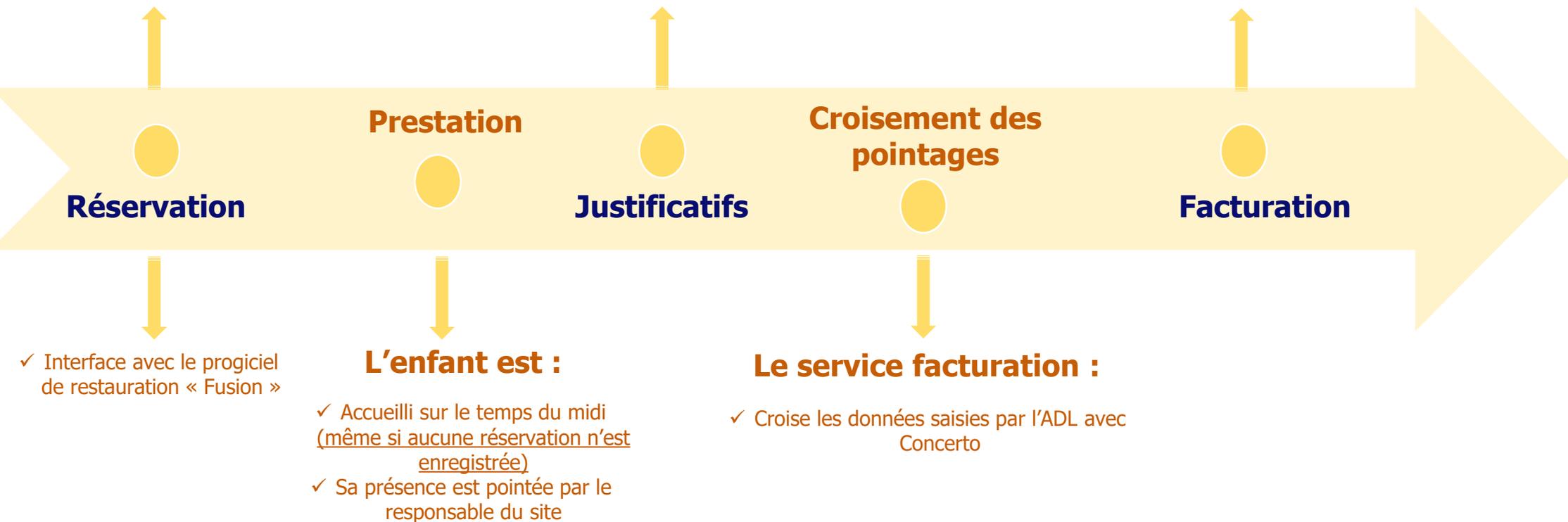
- Par formulaire papier au moins 8 jours avant la prestation
- En ligne sur le Portail Familles au moins 4 jours ouvrés avant la prestation

## 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.	<b>Pour la 1<sup>ère</sup> fois</b>		✗
	<b>Pour la 2<sup>e</sup> fois</b>		✗
	<b>Pour la 3<sup>e</sup> fois</b>		✗
	<b>À partir de la 4<sup>e</sup> fois</b>	✗	
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 <a href="http://saintdenisenligne.fr">saintdenisenligne.fr</a> : <ul style="list-style-type: none"> <li>- soit un certificat médical ou tout justificatif qui justifie la garde de l'enfant</li> <li>- soit une attestation de la perte d'emploi ou d'une embauche</li> <li>- soit un document officiel d'état civil attestant d'un décès ou d'une naissance dans la famille</li> <li>- soit un document officiel faisant part de la situation de handicap dont souffre mon enfant</li> </ul>			✗
Mon enfant a mangé à la cantine alors que je n'avais pas réservé.	<b>Pour la 1<sup>ère</sup> fois</b>		✗
	<b>Pour la 2<sup>e</sup> fois</b>		✗
	<b>Pour la 3<sup>e</sup> fois</b>		✗
	<b>À partir de la 4<sup>e</sup> fois</b>	✗	
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:

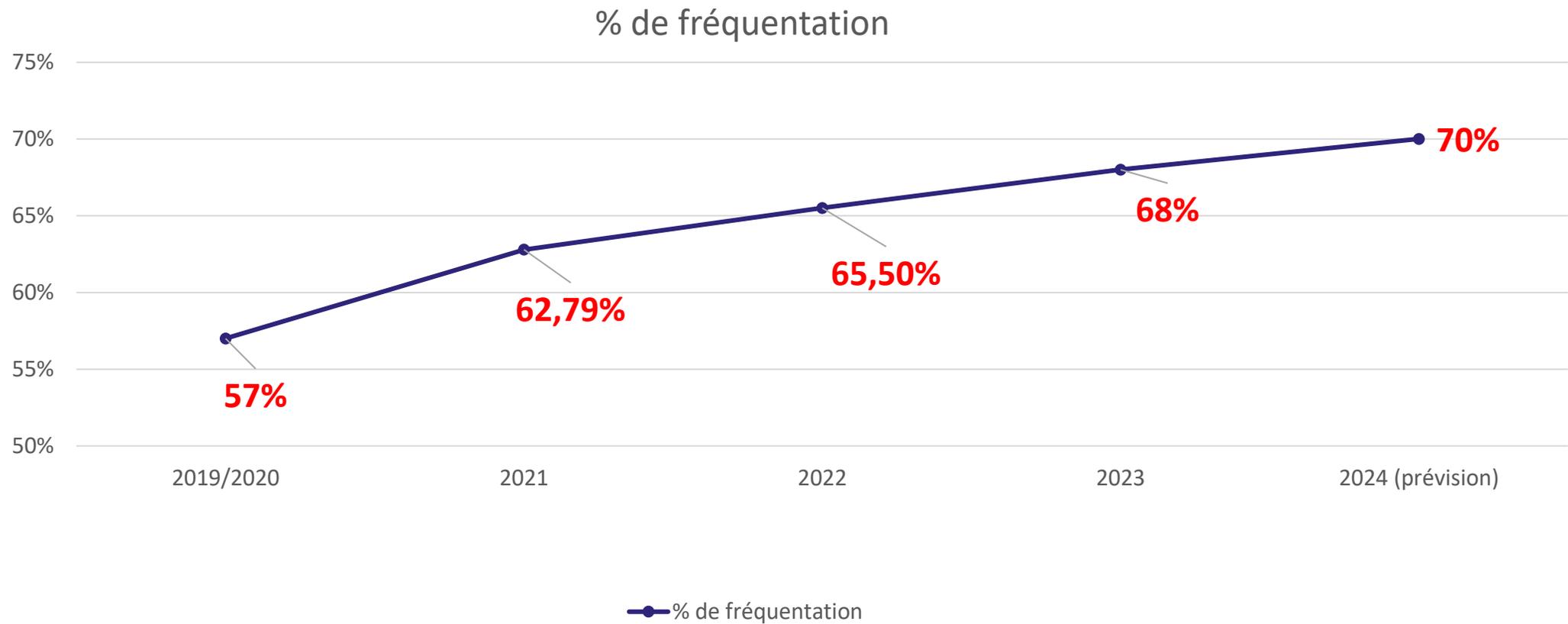
BP 21	BP 22	BP 23	BP 24
<b>3 162 846 €</b>	<b>3 199 843 €</b>	<b>3 586 633 €</b>	<b>4 000 000 €</b>

+ 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<sup>ère</sup> 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**