**RESTAURATION SCOLAIRE à Plateau des-Petites-Roches**

**Avant, maintenant, après**

***AVANT***

La première école de St Hilaire du Touvet a été ouverte en 1836, chez des particuliers.

En 1862, la commune se dote d’une école pour garçons, et en 1872, d’une école des filles. (Wikipédia)

**Une commune n'est pas obligée de mettre en place la restauration scolaire dans ses écoles primaires**.

Une restauration scolaire a existé, toutefois, dès l’année **1978**, à St Hilaire du Touvet, gérée par une association loi 1901, *indépendante de la Mairie*, l’AGRS **: L’association de gestion de la restauration scolaire.** Créée par Françoise André et d’autres bénévoles dans les locaux de l’ancienne « colonie », l’association payait 2 salariées : la cuisinière (Yolande) et une aide. Les bénévoles prenaient en charge le reste. Françoise André qui travaillait à la Trésorerie de St Hilaire tenait, pendant son temps libre, la comptabilité de l’association, mais faisait aussi les menus, la surveillance des élèves avec son époux, durant les repas et après. Le transport des enfants de l’école à la cantine s’effectuait dans un petit car, dépendant des transports scolaires. La réussite de cette organisation était due à la bonne volonté de nombreux bénévoles qui ne comptaient pas leurs heures. (*Ces souvenirs sont de Françoise André. Merci Madame).*

L’AGRS a continué sa tâche jusqu’en **décembre 1994**.

Le CMUDD (1) participait en versant une contribution financière pour les repas ; la consommation de produits laitiers était subventionnée par ONILAIT (2).

En janvier 1995, La Communauté de Communes du Plateau des Petites Roches (St Hilaire et St Bernard) a pris la suite jusqu’en **1996**. Puis, ce fut le tour du SYNDICAT INTERCOMMUNAL SCOLAIRE DE SAINT BERNARD DU TOUVET ET ST HILAIRE DU TOUVET (SISCO). Créé le **17 avril 1996,** il occupa cette fonctionjusqu’en **2017.** La mairie de St Hilaire géra ensuite la cantine d’**août 2017** à la date du regroupement des 3 communes, le **1er janvier 2019**, et la création d’une nouvelle commune Le Plateau-des-Petites-Roches.

Lorsque Edith Le Gall est arrivée, en janvier 1986, en tant que régisseur, (chargée de la vente des tickets repas, de l’établissement des menus, de charges administratives diverses…) mais aussi cuisinière, la cantine se situait au Pré Lacour, sous l’actuel cabinet infirmier. 45 enfants y prenaient leurs repas. En 2009-2010, ils étaient jusqu’à 150, répartis-en 2 services. La cuisinière disposait d’une aide. (*Nous remercions Mme Edith Le Gall pour ses informations très précises.)*

A Saint Pancrasse, c’est après la construction de la salle polyvalente, vers les années 1990, que l’association des parents d’élèves (APESP) mit en place « la petite bouffe », service de restauration scolaire où les enfants apportaient leurs repas préparés par les parents. Ces repas étaient conservés dans un réfrigérateur puis réchauffés dans des fours à micro-onde. Les élèves déjeunaient dans la cuisine de la salle polyvalente, sous la surveillance de personnes qui assuraient également la garde des enfants. Ce personnel était directement rémunéré par les parents d’élèves. Ce service durera jusqu’à la création de la commune nouvelle, en 2019.

**MAINTENANT**

***Les lieux***

Le regroupement de communes, en 2019, a nécessité, par souci d’équité, la mise en place, à l’école de St Pancrasse, du service de restauration offert aux familles de St Hilaire et de St Bernard du Touvet, nous dit Véronique Fernandez, élue chargée des affaires scolaires à Plateau des Petites Roches. (*Nous la remercions d’avoir bien voulu répondre à nos questions).*

La cuisine étant située à St Hilaire, 2 possibilités se présentaient aux parents de St Pancrasse désireux, majoritairement, de profiter du service de restauration : déplacer les enfants en car, chaque midi, à St Hilaire, ou transporter les aliments, en liaison chaude (plus goûteuse que la liaison froide) à l’école de St Pancrasse. C’est la 2èmesolution qui a été adoptée et qui a été acceptée, ensuite, par la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) chargée de veiller au respect des règles sanitaires.

Des aménagements ont dû être effectués dans la cuisine de la salle polyvalente de St Pancrasse afin qu’elle soit conforme à une cuisine de collectivité et devienne ainsi une « cuisine satellite » de celle de St Hilaire : four de maintien en température, frigo, lave-vaisselle, mais il a fallu acheter aussi des couverts, des plats de service, des repas de « secours ».

Un agent effectue le transport par véhicule équipé de conteneurs isothermes afin que la chaîne du « chaud » soit respectée.La règle est que les aliments et préparations chauds doivent être conservés à une température égale ou supérieure à +63°C.

A St Hilaire, le réfectoire est situé dans les locaux des maternelles depuis 1990 : 2 salles sont mises à disposition des élèves ; 2 services ont lieu par salle.

A St Pancrasse, les repas sont préparés dans l’espace « cuisine » de la salle polyvalente et les enfants déjeunent dans la grande salle.

***Les Menus***

Le Covid n’a pas permis à la commission pluripartite, créée sur le sujet, de continuer à fonctionner.

A présent, les menus sont établis et réalisés, exclusivement, par les 2 cuisinières qui se chargent, par ailleurs, des commandes, s’assurent du respect de la loi EGAlim, un œil fixé sur le Projet Alimentaire Territorial (PAT) qui joue un rôle essentiel pour « accélérer la transition agricole et alimentaire en rapprochant producteurs, transformateurs, distributeurs, collectivités territoriales et consommateurs ». On essaie d’acheter « local » autant que faire se peut.

La loi EGAlim -Etats généraux de l’alimentation- impose des contraintes. (Menus végétariens à prévoir, diversification des protéines, interdiction des contenants plastiques, diagnostic du gaspillage alimentaire etc…)

Un seul menu est établi par jour. Pas ou peu de problèmes sont à déplorer (y compris de religion) sur le choix des plats proposés. Les enfants souffrant d’allergies peuvent amener leur repas et profiter, comme les autres, de la garderie.

***Nombre d’enfants bénéficiant de la restauration scolaire***

Tous les élèves des écoles du Plateau qui en font la demande sont acceptés, sans distinction. (Parents qui travaillent ou pas …)

-*en 21/22* : =258 enfants soit 176 familles, pendant 36 semaines de 4 jours, au total soit 144 jours.

-*en 22/23* : =199 à St Hilaire du Touvet, où sont scolarisés également les enfants de St Bernard, (75 élèves en maternelle + 124 en élémentaire)

 =66 élèves à St Pancrasse (18 en maternelle + 48 en cours élémentaire)

 *Total* = 265 élèves. Soit 7 élèves **prévus** de plus à la rentrée 2022.

Les élèves ne sont pas obligés de prendre leur repas tous les jours, ils peuvent, par exemple, s’inscrire pour 1 repas seulement. Compte tenu de cette liberté de choix accordée, les repas/an servis s’élèvent à :

*Pour St Hilaire* : 6125 repas en maternelle + 8857 repas en élémentaire = 14982 repas/an

*Pour St Pancrasse* : 1898 repas en maternelle + 2901 repas en élémentaire = 4799 repas/an

Total = 19781 repas/an soit **137 à 138 repas servis, par jour, en moyenne**.

***Nombre de personnels impliqués dans le service de restauration scolaire***

16 personnes (de catégorie C) à l’animation, pause, plonge…toutes à temps partiel.

 + 1 catégorie B. (travail administratif/Mairie)

 + 2 cuisinières à temps complet (catégorie C) ***soit 19 personnes en tout.***

Les personnels, selon Véronique Fernandez, sont tous très impliqués dans la réussite de ce service, n’hésitant pas à s’investir dans des tâches autres que les leurs en cas d’absence des uns ou des autres. Des repas à thèmes sont organisés, des plats typiques d’autres pays (*mange mon repas, par ex*.), des formations à l’accueil sont suivies par les animateurs.

La cuisine a dû faire face au manque de « mains », surtout au moment de la crise du Covid. Mais la bonne volonté de tous et quelques bénévoles ont permis de surmonter ce problème. L’occasion pour l’élue de rappeler, à tous, que les bénévoles sont les bienvenus.

Un personnel administratif de catégorie B, de la mairie, gère le planning et les salaires de l’ensemble des personnels de la restauration scolaire.

***Coût de la restauration scolaire***

*Le prix d’un repas comprend* : le prix des denrées (environ 2,50 euros par repas), les salaires des personnels de cuisine (2) + plonge, l’énergie utilisée -gaz/électricité- et l’intérêt du prêt en cours à St Hilaire. Sont exclus les remboursements du capital du prêt en cours et les amortissements des équipements de cuisine comptabilisés en section investissement.

Prix de revient d’un repas : **7 euros** environ.

Au prix du repas s’ajoute le coût de la garderie : les salaires des animateurs/surveillants qui prennent en charge les élèves au moment des repas et après, soit également 7 euros environ par enfant.

Ainsi les frais repas + garderie de midi reviennent, au total, à environ **14 euros**.

A noter que la CAF verse une subvention annuelle de 16 000 euros. La Prestation de Service Ordinaire (PSO) est un financement à l'acte qui permet de soutenir l'activité et d'adapter au mieux le prix pratiqué pour les familles. Elle est fonction du nombre d’enfants et des heures de garderie.

***Prix payé par les familles***

La Commune n’est pas éligible au dispositif « cantine à 1 euro » institué par le gouvernement.

*Participation* des familles aux frais de repas (tarifs 2019-2020) **3.20 euros** en maternelle et **3,80** euros en élémentaire. C’est un tarif unique, le quotient n’intervient pas. Il n’y a pas de familles exonérées.

Frais de garde (2019-2020) de **0 à 3.60 euros** selon le quotient familial. Les quotients inférieurs ou égaux à 399 sont exemptés de ces frais.

Prix **maximum** payé pour un élève/repas : **7.40 euros** (participation et frais de garde, en élémentaire, avec quotient familial dépassant 1400) (\*) Soit près de la moitié du coût réel, 14 euros.

**Que reste-t-il à la charge des finances de la Commune, après participation aux frais des familles ?**

(Montants communiqués par V.Fernandez)

Total de la dépense **annuelle** de la commune pour restauration scolaire = 19781 repas/an x 14 € (coût du repas et garderie) soit environ 280 000 €.

***Sans tenir compte des amortissements de matériel ou remboursements des emprunts effectués pour les équipements (comptés en investissement).***

Participation **annuelle** des familles = 19781 repas x 7 € en moyenne soit 140 000 € environ.

**Les parents ne paient que la moitié du coût de revient d’un repas (repas + surveillance).**

RESTE A CHARGE DE LA COMMUNE : **140 000 € environ** (cela représente 10 % des impôts perçus par la commune au budget 2022).

*Véronique Fernandez* dit que c’est un choix politique fait par les élus de PPR qui assument leur décision.

La comptabilité de la restauration scolaire est intégrée au budget général de la Commune. Mais il est possible, grâce à la comptabilité analytique, d’en extraire la partie la concernant, et permettre à tout citoyen de la commune, désireux de s’informer sur ce sujet, d’affiner son jugement.

***ET APRES ?***

Nous demandons si ce service de restauration pourrait être rendu à d’autres habitants de la commune en particulier aux personnes âgées (16% de la population).

*Réponse de l’élue* : C’est un souhait commun des élus et personnels d’étendre ce service. Les agents de la mairie, enseignants et personnels des écoles du Plateau des Petites Roches seraient aussi intéressés. Mais, pour le moment, le covid a « tout bloqué ». Par ailleurs, comment faudrait-il organiser ce supplément de travail pour les personnels, quel tarif faudrait-il appliquer, comment organiser le portage pour les personnes âgées par exemple, la remise des repas pour ceux qui travaillent, le réfectoire ne pouvant contenir davantage de convives, hormis les jours de sorties des élèves.

***A suivre…***

**Addenda**

(\*) *Calcul du quotient familial par la CAF* : Le quotient familial est calculé en additionnant les prestations familiales mensuelles perçues par un foyer au douzième de ses ressources annuelles, puis en divisant le tout par le nombre de parts du foyer.

*Le QF selon le fisc* : c’est le revenu net imposable divisé par le nombre de parts que comporte le foyer fiscal. Cet avantage fiscal **est** plafonné à 1 592 euros pour chaque demi-part supplémentaire en **2022**, pour la déclaration de revenus.

(1) CMUDD : Centre médico-universitaire Daniel-Douady.

(2) ONILAIT : Office national interprofessionnel du lait et des produits laitiers qui subventionnait à cette époque les établissements scolaires selon la quantité de produits laitiers consommés.

***Quelques données intéressantes afin d’enrichir la réflexion sur le prix du repas facturé aux familles.***

*653 familles ((INSEE 2019) habitent à Plateau-des-Petites-Roches,*

*Parmi lesquelles :*

*304 familles avec enfants sont allocataires de la Caisse d’Allocations Familiales (données récentes de la CAF). 143 sur les 304 familles ont un Quotient Familial inférieur au SMIC, parmi celles-ci 39 ont un QF inférieur à la moitié du SMIC.*

*176 familles bénéficient du service de cantine du Plateau. Pour les enfants concernés, Il faut rappeler que le QF détermine le montant des frais scolaires demandés à chaque famille. (Voir tarifs 2019-2020 sur le site internet communal).*

*Le revenu mensuel moyen par foyer fiscal s’élève à 2671 € (JDN 2020). A titre de comparaison, en France, ce revenu s’élève à 2303 €.*