

RENTRÉE SCOLAIRE : ACTUALITÉS



ÉDITO

La restauration scolaire, n'est pas seulement un lieu de convivialité et de partage de nourriture, c'est aussi un espace et un temps dans lequel les enfants peuvent découvrir de nouvelles saveurs, affirmer leurs goûts, prendre conscience du gaspillage alimentaire et participer à des activités pédagogiques et de loisirs.

Depuis 2014, sur les 40 écoles et les 3 crèches municipales, pour les 4100 convives, la Ville encourage une alimentation durable et locale en ayant recours aux circuits courts, aux produits frais et bio. Ces enjeux soutiennent et sont soutenus par le Projet Alimentaire de Territoire (PAT).

À La Rochelle, malgré les augmentations des prix des denrées alimentaires, les tarifs de la restauration scolaire n'ont pas évolué depuis 2019, ceux des accueils de loisirs municipaux et associatifs depuis 2018. Afin de garantir une équité sociale doublée de notre forte ambition qualitative sur les repas et sur la pause méridienne, la ville s'engage à participer au coût réel du repas.

En effet, le taux de participation de la Ville s'élève à 99,1% pour les familles les plus en difficulté et à 56,7% pour les foyers les plus aisés. La grille tarifaire 2022/2023 a été pensée dans le but de mieux répartir l'effort financier des familles en fonction de leurs revenus. Malgré l'inflation, la Ville choisit de maintenir un premier tarif à 10 centimes.

En attendant cette rentrée 2022/2023, nous vous souhaitons un bel été et pour certains de vos enfants, de bien profiter des activités organisées dans les centres de loisirs.

Maryelle Jay, Martine Madelaine, Mathilde Roussel
Adjointes déléguées à l'Éducation

Jean-François Fontaine
Maire de La Rochelle

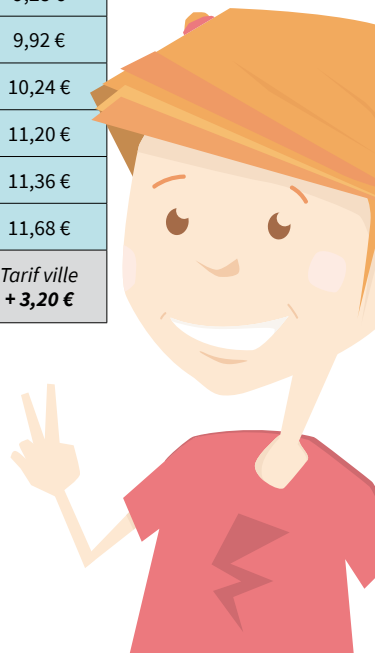
RESTAURATION SCOLAIRE, PÉRISCOLAIRE & EXTRASCOLAIRE à La Rochelle et hors c

Tarifs 2022/2023

SITUATION DU FOYER				RESTAURATION SCOLAIRE			
Année 2021-2022		Année 2022-2023		2021-2022	2022-2023		
TRANCHES	Quotient Familial CAF	TRANCHES	Quotient familial CAF	Tarifs par repas	Tarifs par repas	Participation Ville	
W	0 à 409	T1	0 à 409	0,10 €	0,10 €	99,17%	
B	410 à 449	T2	410 à 449	0,90 €	0,95 €	92,08%	
C	450 à 524	T3	450 à 524	1,30 €	1,37 €	88,58%	
D	525 à 599	T4	525 à 599	1,70 €	1,79 €	85,08%	
E	600 à 699	T5	600 à 699	2,10 €	2,21 €	81,58%	
F1	700 à 849	T6	700 à 849	2,50 €	2,63 €	78,08%	
F2	850 à 999	T7	850 à 999	2,90 €	3,05 €	74,58%	
G1	1000 à 1199	T8	1000 à 1199	3,35 €	3,52 €	70,67%	
G2	1200 à 1399	T9	1200 à 1399	3,80 €	3,99 €	66,75%	
H1	1400 à 1649	T10	1400 à 1649	4,25 €	4,46 €	62,83%	
H2	1650 à 1899	T11	1650 à 1899	4,70 €	4,94 €	58,83%	
I	1900 à 99999	T12	1900 à 2499	4,90 €	5,10 €	57,50%	
-	-	T13	2500 à 3999		5,15 €	57,08%	
-	-	T14	4000 à 99999		5,20 €	56,67%	
				Hors commune		Tarif ville + 3 €	-
	0 à 409		0 à 409	0,10 €	0,10 €		
	410 à 449		410 à 449	0,50 €	0,95 €		
	450 à 524		450 à 524	1,30 €	1,37 €		
	525 à 99999		525 à 99999	1,70 €	1,79 €		
PAI avec panier repas hors commune				3,50 €	3,70 €		

PÉRISCOLAIRE ET EXTRASCOLAIRE

Année 2021-2022			Année 2022-2023		
Tarif 1/2h de périscolaire	1/2 journées vacances et mercredi	Journée vacances et mercredi	Tarif 1/2h de périscolaire	1/2 journées vacances et mercredi	Journée vacances et mercredi
0,16 €	1,28 €	2,56 €	0,16 €	1,28 €	2,56 €
0,23 €	1,84 €	3,68 €	0,24 €	1,92 €	3,84 €
0,28 €	2,24 €	4,48 €	0,29 €	2,32 €	4,64 €
0,33 €	2,64 €	5,28 €	0,34 €	2,72 €	5,44 €
0,43 €	3,44 €	6,88 €	0,44 €	3,52 €	7,04 €
0,48 €	3,84 €	7,68 €	0,49 €	3,92 €	7,84 €
0,50 €	4,00 €	8,00 €	0,51 €	4,08 €	8,16 €
0,54 €	4,32 €	8,64 €	0,55 €	4,40 €	8,80 €
0,57 €	4,56 €	9,12 €	0,58 €	4,64 €	9,28 €
0,61 €	4,88 €	9,76 €	0,62 €	4,96 €	9,92 €
0,63 €	5,04 €	10,08 €	0,64 €	5,12 €	10,24 €
0,68 €	5,44 €	10,88 €	0,70 €	5,60 €	11,20 €
			0,71 €	5,68 €	11,36 €
			0,73 €	5,84 €	11,68 €
<i>Tarif ville + 0,20 €</i>	<i>Tarif ville + 1,60 €</i>	<i>Tarif ville + 3,20 €</i>	<i>Tarif ville + 0,20 €</i>	<i>Tarif ville + 1,60 €</i>	<i>Tarif ville + 3,20 €</i>



LES PROJETS STRUCTURANTS

Proposer plus de produits frais, locaux et bio

Le partenariat avec les filières locales permet de stocker et de cuisiner des légumes de saison cultivés dans les campagnes proches mais aussi de servir du poisson frais issu du port de pêche de La Rochelle une fois par semaine.

En termes de bio, l'offre locale est associée à une offre globale : yaourts bio de la ferme du Bois des Moines à Benon, betteraves bio de Saint-Xandre, les champignons de Pons... Le service Restauration fournit actuellement 50% de produits locaux labellisés (AOP, BBC, label rouge, circuits courts) dans les assiettes dont 20% de produits bio. Et il a pour ambition de passer à 30% en 2025 à minima en fonction des productions locales.

Assurer des repas de qualité et une pause méridienne apaisée

La Ville de La Rochelle a fait le choix de maintenir une cuisine dans chacun des groupes scolaires. Ainsi, dans les 22 unités de restauration de la ville, 110 cuisiniers et agents de service s'attèlent à la confection des repas.

La diététicienne élabore les menus sur cinq semaines et veille à leur équilibre nutritionnel. Par ailleurs, un repas végétarien par semaine est prévu. Un travail de présentation (couleur, texture attractivité...) des plats est également mené pour mettre les enfants en appétit.

Dès 7h30, les équipes réceptionnent les denrées alimentaires fraîches qu'elles épluchent, lavent et découpent. Les poissons sont préparés, les viandes dégraissées.

À partir de midi, les 110 agents de la Restauration, 250 animateurs, 100 ATSEM œuvrent ensemble à la fois pour le service mais aussi pour l'encadrement des enfants et la mise en place d'activités éducatives et de détente.

Tous ont pour but d'éveiller chaque petit convive au goût, à la connaissance des produits, au savoir vivre ensemble et ainsi permettre un retour en classe dans des conditions favorables aux apprentissages.

La qualité du temps de pause méridienne passe également par des ambiances apaisées et par la réduction du bruit.

C'est pourquoi, depuis 2019, la Ville a entrepris d'importants travaux de modernisation avec un effort porté sur les matériaux employés : panneaux acoustiques, sol en lino, tables dotées de plateaux « silencieux »...

Lutter contre le gaspillage alimentaire

Depuis 2 ans, le service Restauration s'engage à réduire les déchets au niveau des plats non servis et des déchets d'assiettes. Cela se traduit par :

- La réservation des repas en ligne via le portail familles
- L'amélioration des recettes de cuisine en fonction des retours des repas
- La réalisation de campagnes de pesées pour évaluer les déchets et sensibiliser les équipes et les enfants
- La mise en place d'actions pédagogiques multiples portées par les équipes de la pause méridienne
- La formation des cuisiniers sur la végétalisation des assiettes, dans le cadre du PAT

Évolution de la tarification

Avec cette grille tarifaire, la Ville poursuit sa politique volontariste en faveur de l'éducation et des familles en proposant des tarifs inférieurs à 1 euro pour les 2 premières tranches de quotient.

De plus, la tarification de la restauration connaît une évolution. En passant de 12 à 14 tranches, elle permet ainsi de se rapprocher au plus près des situations des familles. Ceci permet de réduire les écarts entre chaque palier pour donner accès à un tarif en fonction des ressources et de la composition des ménages.

LES CHIFFRES-CLÉ 2021/2022



1,8T à 3T de marchandises sont préparées chaque jour dans les écoles de la Ville



460 agents sont mobilisés sur le temps du repas et de pause méridienne



81% des déchets concernant le pain ont été réduits depuis 2019



66g de gaspillage alimentaire /enfant/repas à La Rochelle sont recensés, contre 110g en moyenne nationale

