

INFORMATION MUNICIPALE

Lors du dernier conseil municipal, les élus ont voté à l'unanimité pour une nouvelle tarification de la restauration scolaire pour la rentrée 2024/2025. Celle-ci n'avait pas évolué depuis 2016. Cette nouvelle tarification a été co-construite avec les représentants des parents d'élève durant trois réunions de concertation en mai et juin 2024. Celle-ci est basée sur :

- la volonté de mettre en place une tarification basse pour les familles les plus modestes sans avoir à faire des démarches administratives,
- la mise en place du **dispositif cantine d'1 € de l'État** auquel Pibrac est éligible,
- et la volonté d'équilibrer les tranches de quotient pour une tarification plus impactante et lisible.

COÛT RÉEL D'UN REPAS

2016 = 9,84€/repas (*hors ALAE)

Ce qui représente :

- 6,74€ : masse salariale,
- 2,10€ : alimentation,
- 0,44€ : fluides,
- 0,56€ : autres dépenses

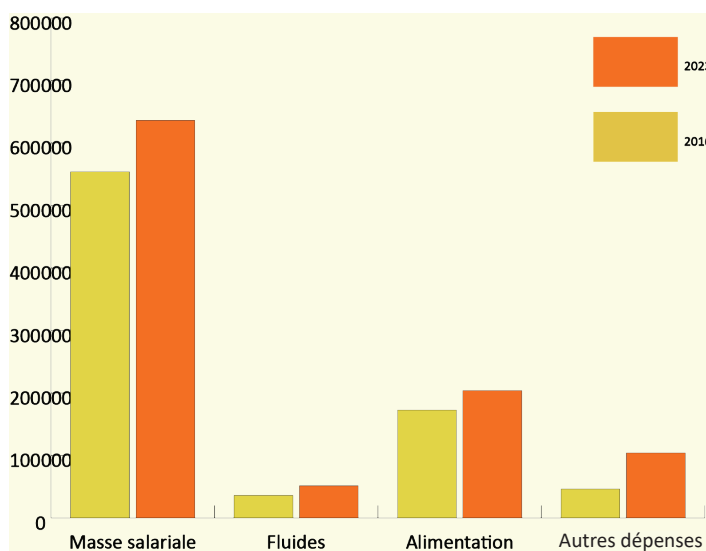
TOTAL = 809 576€ pour l'ensemble des écoles

2023 = 12,64€/repas

Ce qui représente :

- 8,07€ : masse salariale,
- 2,59€ : alimentation,
- 0,66€ : fluides,
- 1,32€ : autres dépenses.

TOTAL = 996 022€ pour l'ensemble des écoles



Cette augmentation des coûts se traduit par l'accroissement du bio dans les menus, l'inflation, la hausse des coûts (gaz et électricité) et l'augmentation de la masse salariale (revalorisation par l'Etat du point d'indice).

NOUVELLE TARIFICATION POUR LA RENTRÉE 2024/2025

Quotients familiaux	Tarif d'un repas	Proportion théorique de familles concernées
0 - 999	1€	31%
1000 - 1499	1,5€	17%
1500 - 1999	3€	14%
2000 - 2499	4,5€	12%
2500 et plus	5€	26%

D'après les chiffres de 2023 :

61% des familles verront leur tarif diminuer, 5% auront le même tarif, et 34% le verront augmenter (l'augmentation sera en moyenne de 10%).

Exemple :

Le cout des repas/mois pour une famille avec :

- un quotient de 400 avec 1 enfant scolarisé en maternelle, la facture sera de 16€/mois au lieu de 38,40€/mois.
- un quotient de 1500 avec 2 enfants scolarisés en élémentaire, la facture sera de 96€/mois au lieu de 110,08€/mois.
- un quotient à 2 500 avec 1 enfant scolarisé en élémentaire, la facture sera de 80€/mois au lieu de 73,60€/mois.



En 2022, la Ville a renouvelé pour trois ans le **Projet Éducatif De Territoire (PEDT)**. Ce projet a été co-écrit avec l'ensemble des acteurs de la sphère éducative (enseignants, parents d'élèves élus, animateurs, Centre social et culturel, Relais Petite Enfance, MJC, CAF, Inspection académique, etc.). L'alimentation fait partie des thématiques de ce projet. Depuis la mise en application de ce PEDT, les enfants ont été sensibilisés à plusieurs thématiques avec les acteurs locaux (la communauté professionnelle territoriale de santé, les associations) :

- **Savoir-rouler** : sensibilisation au «Savoir rouler à vélo» avec des séances d'entraînements hebdomadaires animées par les enseignants.
- **Prévention obésité** : ateliers autour du sommeil et écran, de l'alimentation, des activités physiques, et la gestion des émotions et du stress sur le temps scolaire et périscolaire.
- **Bien-manger** : ateliers de sensibilisation et des ateliers sportifs Parents-enfants sont proposés aux parents lorsqu'ils viennent chercher leurs enfants à l'ALAE. Actions organisées et animées par le service de la restauration scolaire.

Depuis 2022, la Ville est en marché avec deux prestataires : l'IFAC, pour l'**Accueil Périscolaire À l'École** (ALAE) et Léo Lagrange pour le **Contrat Local d'Accompagnement à la Scolarité** (CLAS). Récemment, la Ville a recruté une Responsable Enfance Jeunesse afin de mener les actions du PEDT en lien avec les partenaires, les écoles et les ALAE, de coordonner les équipes mobilisées sur les ALAE et de veiller au respect de la réglementation et de la maîtrise du budget.

SYSTÈME DE RÉSERVATION DES REPAS CONTRAIGNANTE ET COMPLÈXE



La **plateforme CIRIL** est accessible depuis le site de la ville où les parents peuvent y retrouver la procédure pour se créer un compte, consulter les actualités liées à la restauration scolaire et aux ALAE avec des procédures, réserver de repas et/ou l'ALAE et payer en ligne sa facture. Le système de réservation des repas permet à chaque parent une flexibilité pour pouvoir réserver ou annuler les repas et/ou ALAE de leurs enfants la veille pour le lendemain. Le service des affaires scolaires de la ville est aussi à votre écoute et vous accompagne dans vos démarches sur CIRIL.

PROJET EN CONCERTATION



La concertation est une démarche volontaire de la part de la Ville sur n'importe quel thématique. Pour la nouvelle tarification de la restauration scolaire, **trois réunions de concertation** se sont tenues entre la ville et les parents d'élèves.

À la suite de ces concertations, la ville a souhaité communiquer sur cette nouvelle tarification de la restauration scolaire via cette information municipale afin de vous expliquer les raisons de cette évolution.



MANQUE DE QUANTITÉ DANS LES ASSIETTES



La restauration scolaire est dans une **démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire**.

En fonction de leur appétit ou de leurs goûts, les enfants demandent des portions « **petites faims** » ou « **grandes faims** » (portions toujours adaptées à leur âge) :

- Pour ceux qui ont pris une portion « grandes faims » et qui veulent se resservir, ils le peuvent si le réassort est possible.
- Pour ceux qui ont choisi une « petite faim » et qui finalement en veulent d'avantage, ils seront resservis à hauteur au moins de la portion adaptée à leur âge.

Les menus sont toujours composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert pour avoir un repas complet.

PRIORITÉ AU BIEN MANGER



Le Conseil municipal a voté en 2022 en faveur d'un **Projet Éducatif de Territoire** dont un des objectifs est de « **bien manger** », en privilégiant les aliments non transformés, issus de l'agriculture biologique ou produits en agriculture raisonnée mais également en circuit court pour limiter l'impact écologique et soutenir une agriculture locale. En 2017, le volume d'achat en produits d'origine biologique représentait 13% pour la restauration scolaire pibracaise, alors qu'en 2024, 29% des fournitures sont des produits BIO (dont 16% sont locaux).

La ville s'est aussi engagée en faveur de la signature de la **charte AGORES** en septembre 2022. Ce dispositif valorise les démarches des collectivités qui défendent sur leur territoire une restauration biologique, locale, durable. Cette charte est avant tout une reconnaissance du travail de qualité réalisé par les équipes de restauration qui s'investissent quotidiennement auprès des enfants.

La restauration scolaire a aussi reçu en 2023 une nouvelle **labélisation ECOCERT** niveau 1.

Cela signifie que la restauration scolaire propose : au moins 4 ingrédients bio et locaux par mois et que 25% de produits présents dans les assiettes sont bio, des produits sans OGM, des fruits et légumes de saison, des protéines de qualités et des menus clairs.

Des commissions restauration ont lieu 3 fois par an dans chaque école avec la responsable du service restauration, le chef cuisinier, un animateur et les enfants référents à la commission restauration. C'est l'occasion pour eux de dire ce qu'ils aiment, ce qu'ils n'aiment pas et de faire des propositions.