

Lettre aux familles

Restauration scolaire et services municipaux ALP
d'accueil des enfants dès janvier 2023

L'année scolaire 2022-2023 a débuté dans un contexte économique difficile. Des choix s'imposent pour la commune de Cournonsec, pour concilier augmentation du coût de la vie et préservation de la qualité des services proposés aux enfants.

Le coût de la restauration scolaire

La confection et la livraison des repas scolaires de la commune sont assurés par la société SHCB (cuisine centrale de Sauvian) dans le cadre d'un marché public passé par un groupement de 5 collectivités voisines (Cournonsec, Lavérune, Murviel-Lès-Montpellier, Pignan, Saussan). Le secteur de la restauration collective est aujourd'hui confronté à de grandes difficultés économiques face à la hausse de coûts multiples qu'il subit (matières premières, emballages, transports et énergies). Selon les estimations de la filière, il manquait déjà, au 15 juin 2022, 40 centimes par assiette pour assurer des repas variés, sains et équilibrés. Il en résulte que les objectifs, fixés par la loi du 30 octobre 2018 (dite loi ÉGAlim), d'au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits biologiques, dans la composition des repas servis sont difficilement atteignables en l'absence de mesures d'accompagnement des pouvoirs publics.

Les conséquences qui en résultent sont importantes pour notre groupement :

- Tous les repas sont passés de 5 composantes (entrée, plat protidique, garniture du plat, produit laitier, dessert) à 4 composantes (suppression de l'entrée ou du produit laitier) depuis le 14 novembre dernier (*lire dans l'encadré ci-après les explications fournies par le traiteur*).
- Le prix des repas facturés à la commune a subi récemment une augmentation d'environ 10%, correspondant à près de 30 centimes / repas. En cas de retour à des repas à cinq composantes, un surcoût supplémentaire de 30 centimes / repas s'ajouterait à la hausse précitée !

Le coût des services périscolaires ALP : accueil, encadrement des enfants, restauration.

Pour les famillesournonsécoises, la tarification qui est appliquée aujourd'hui (conforme aux recommandations CAF), progressive en fonction des ressources mensuelles imposables et du nombre d'enfants, inclut l'ensemble du service d'accueil du midi. Elle représente 37% du coût total de ce service, qui comprend la fourniture et le service des repas, l'animation-encadrement, les fluides (eau, électricité), etc.

Cette tarification municipale n'a pas subi de modification depuis 5 ans (tarification votée en conseil municipal pour l'année scolaire 2017-2018).

Lexique

Loi ÉGAlim : vise à favoriser la qualité des repas servis en restauration collective (produits durables, circuits courts, et produits BIO 20% au minimum), et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Recommandations GEM-RCN :

Normes nutritionnelles définissant la fréquence selon les types d'aliments, et le grammage selon les âges. Ces normes sont respectées par les diététiciennes du traiteur SHCB.

Commission intercommunale des menus :

Des rencontres périodiques réunissent des représentants des 5 communes du groupement intercommunal, avec les techniciens du traiteur SHCB (directeur de cuisine, chef cuisinier, diététiciennes). Les menus de la période écoulée sont évalués, et les menus prévisionnels sont discutés en intégrant les remarques issues des bilans.

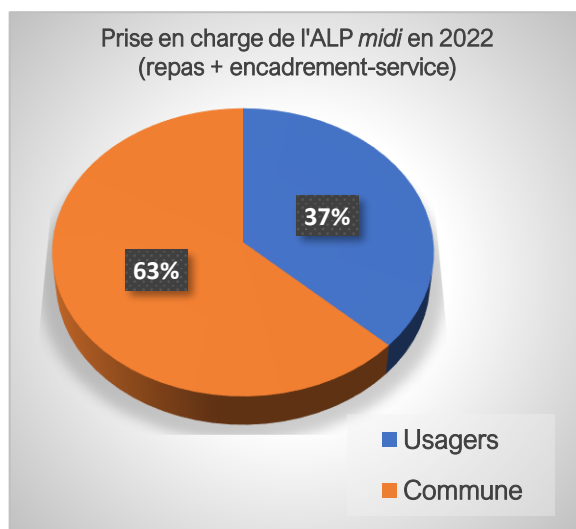
Communication du traiteur SHCB, en date du 09/11/2022

« ...nous avons été fortement impactés par une période de COVID de deux longues années, une inflation sans précédent, et maintenant un séisme énergétique (926% d'augmentation depuis le 01/11 sur l'électricité).

Cette situation économique inédite et d'une grande brutalité nous oblige à prendre des décisions importantes pour assurer la pérennité de notre activité et maintenir le service de restauration auprès de vous.

C'est pourquoi à compter du 14 novembre 2022, nous serons contraints de modifier les menus qui seront servis. Ils ont été établis par nos diététiciennes sur une base de 4 composantes pour maintenir un bon niveau de qualité, avec des plats appréciés qui favorisent la consommation par les enfants, diminuent considérablement le gaspillage alimentaire, et permettent une maîtrise de la consommation énergétique dans nos cuisines. »

Le barème tarifaire pratiqué reste peu élevé et n'absorbe pas l'évolution des charges supportées depuis lors (salaires d'encadrement des enfants, service des repas), conjuguée à la flambée des coûts des denrées alimentaires, de l'énergie, du carburant. La participation municipale est forte, le budget communal absorbant près des 2/3 du coût de revient du service (lire encadré et illustrations ci-dessous). Il en est de même pour les accueils périscolaires du matin et du soir, pour lesquels les participations versées par les familles représentent 16% du coût de revient.



La situation en quelques chiffres

Nombre de repas servis en 2022 : 40 000 env.

Prix moyen d'un repas facturé à la commune :

- avant augmentation du coût du repas : 2,90 €
- après augmentation du coût du repas : 3,19 €

Prix de revient de l'ALP midi (encadrement + repas) : 10,22 €

Dont prise en charge moyenne par les participations « familles » : 3,77 €
Dont prise en charge par le budget communal (+CAF) : 6,45 €

Prix de revient de l'ALP matin et soir : 5,56 € / accueil d'enfant

Dont prise en charge moyenne par les participations « familles » : 0,90 €
Dont prise en charge par le budget communal (+CAF) : 4,66 €

Un rééquilibrage incontournable.

Au 1^{er} janvier 2023, en l'absence de bouclier tarifaire au profit des collectivités, la consommation électrique des bâtiments communaux sera facturée 3 fois plus cher qu'en 2022. Une sensibilisation des utilisateurs est déjà engagée par la commune.

Dans ce contexte, le maintien du niveau de service public d'accueil des enfants proposé par la commune ne peut s'envisager sans qu'un effort citoyen soit demandé aux familles, dès le 1^{er} janvier 2023. C'est pourquoi le conseil municipal a procédé, lors de sa séance du 15 décembre dernier, à une révision de la grille tarifaire des services périscolaires.

La révision tarifaire des services périscolaires ALP pour le 1^{er} janvier 2023 inclut :

- La création d'une 10^{ème} tranche de ressources imposables mensuelles (> 4500€) pour répondre à l'évolution de la typologie des familles dans la commune (forte proportion de familles à revenus supérieurs à 4500€/mois dans la fréquentation des structures ALP).
- Le maintien des repas quotidiens à 4 composantes pour éviter d'impacter davantage les familles par le supplément tarifaire d'une 5^{ème} composante. Une attention particulière sera portée sur la proposition, faite par le traiteur, de menus attractifs pour la majorité des enfants (dans la limite des [recommandations diététiques GEM-RCN](#)) lors des [commissions des menus](#). Cette étude des futurs menus a pu être effectuée pour la période de janvier-février 2023.
- L'intégration d'une distinction tarifaire entre d'une part, le temps du repas proprement dit, et d'autre part l'animation-encadrement du midi : cela permet la dissociation entre l'inflation des denrées alimentaires conjoncturelle (répercutée par le traiteur) d'une part, et l'évolution des charges municipales pour l'encadrement/service aux enfants d'autre part.
- L'augmentation des tarifs périscolaires des matins – midis – soirs et du temps du repas, selon un pourcentage progressif en fonction des revenus.

Le règlement intérieur des établissements d'accueils collectifs de mineurs de la commune et les annexes tarifaires vous sont communiqués et diffusés sur les supports habituels d'information. J'invite chaque famille fréquentant ce service municipal à consulter ces documents. Les inscriptions en ALP déjà effectuées pour 2023 seront recalculées courant janvier.

Comptant sur votre compréhension, je vous prie de croire à l'assurance de ma parfaite considération.

Régine ILLAIRE

