La vision de la commune sur la restauration scolaire

Toutes les écoles maternelles et élémentaires de Champagne disposent d'un réfectoire et d'un office.

Les restaurants scolaires de la Ville appliquent la loi "Egalime" depuis le 1er janvier 2021 :

- 50% des produits viennent de productions équitables ou raisonnées ;
- 20 % de BIO = un composant par jour ;
- les viandes proviennent toutes d'élevages français ;
- 1 menu végétarien par semaine.

Quelques chiffres

La Cuisine centrale :

- 58 000 repas annuels préparés sur place ;
- 450 repas quotidiens en moyenne ;
- plus de 12 000 baguettes par an ;
- 5 sites de restauration :
- 1 cuisinier ;
- 9 employés.

Contexte

La ville de Champagne-sur-Oise accueille plus de 600 élèves. Passage obligatoire pour les écoliers, la pause méridienne et le repas qui l’accompagne. Ce temps de restauration est l’occasion pour les enfants de découvrir de nouvelles saveurs, d’avoir un repas chaud pendant les longs mois d’hiver, d’apprendre à ne pas gaspiller la nourriture et de se retrouver, le temps d’un déjeuner, entre copains.

Selon le Ministère de l’Agriculture, 60% des 12,9 millions d’élèves scolarisés mangent au moins 4 fois par semaine à la cantine.

On estime qu’en totalité, sur 1 année, c'est plus d’1 milliard de repas qui sont servis dans les écoles de France.

Sur la commune, plus de 66 000 repas ont été servis entre le 1er janvier et le 31 décembre 2021. Pour 2022, uniquement sur les mois de janvier à octobre, c'est près de 60 000 repas.

La qualité s’invite à la cantine

Champagne-sur-Oise a la chance d’être dotée d’une cuisine centrale qui, quotidiennement, prépare, chauffe et assure le transport des aliments pour chaque école. Respecter la chaîne du chaud et du froid est primordiale pour assurer aux élèves une qualité maximale dans leur assiette.

En amont, la commission cantine propose des menus qui respectent les recommandations de la loi Egalime. Elle prévoit notamment que 50% des menus comportent des produits SIQO (contrôle des signes d'identification de la qualité et de l'origine) tels que l’AOP, Label Rouge, IGP, dont 20% minimum issu de l’Agriculture Biologique dans les services de restauration scolaire.
Bien entendu, la part des différents composants (bio, label, AOP…) dans les repas élaborés par la SOGERES dépend avant tout des approvisionnements. Toutefois, une attention toute particulière est portée sur la part des produits bio ainsi qu’à l’origine des aliments. L’analyse de répartition est effectuée sur l’année civile (de janvier à décembre).

Compte tenu des mesures engagées et volontaristes de la part de la Municipalité, il est prévu de préserver et de pérenniser la qualité des produits servit aux élèves Champenois.

Faire face à la hausse des prix

Depuis 2019, la commune a fait le choix d'absorber la hausse du coût des repas par élève demi-pensionnaire des écoles primaires et maternelles qui relèvent de sa compétence.
Cette décision, poursuivie par la majorité actuelle, représente un coût non négligeable dans le budget de la commune. Néanmoins, cette mesure visait surtout à ne pas impacter le budget des familles déjà confrontées à la hausse des prix de l'alimentation et de l'énergie.

Fin 2022, le contexte inflationniste s'est fortement dégradé. Qu'il s'agisse de pénuries de matières premières (blé, huiles végétales, viandes, etc), d'augmentation des prix de l'énergie (gaz, électricité) ou encore de la hausse des prix à la consommation, chaque secteur d'activité est touché par une inflation record et la mairie n'est pas épargnée.
C'est dans ce contexte extrêmement difficile que la Municipalité a voté, le vendredi 25 novembre 2022, une hausse de 5% des tarifs communaux.

Cette décision s'explique, d'une part, car le Conseil municipal a fait le choix d'écarter les indices INSEE de l'année 2022 qui auraient provoqué une progression trop importante des tarifs répercutés sur les familles.
Et d'autre part effectivement, il n'était pas à l'ordre du jour, comme dans certaines communes, de supprimer l'un des composants du repas.

Rappelons qu'en juin 2022, la hausse des prix était estimée à 10%. Aujourd'hui c'est une augmentation d'en moyenne 0.19€, soit 5%, qui sera appliquée.

Ces tarifs, à retrouver en téléchargement ci-dessous, seront appliqués à compter du 1er janvier 2023.

Dans les mois ou années à venir et si l'inflation se poursuit, il pourra être décidé, en concertation avec le Conseil Municipal et le prestataire en charge de la restauration scolaire, soit de revoir la composition des repas, soit de réévaluer le tarif de la cantine.

Mot du Maire :

> « Pour un élève inscrit en permanent à la cantine, cela représente 0.19€ supplémentaire par repas avec l'assurance pour les parents que leur enfant mange un plat équilibré avec l'encadrement nécessaire au bon déroulement du repas ».

Les tarifs des services municipaux

La hausse des tarifs n'est pas propre à la restauration scolaire. Les activités extra scolaires (vacances scolaires) et périscolaires (matin, soir, études surveillées et mercredi) seront également touchées dès le 1er janvier 2023.
Néanmoins, comme pour la cantine, la hausse a été plafonnée à 5% par la Municipalité.
Concrètement, pour un accueil périscolaire matin en forfait journalier, il faudra compter 0.19€ supplémentaire et 2.18€ pour un forfait mensuel.

La qualité de l'encadrement, le type d'activités et la qualité des services proposés restent inchangés.

Contact

Service Communication - Mairie de Champagne sur Oise
8 bis Place du Général de Gaulle,
95660 Champagne sur Oise
servicecommunication@villedechampagne.fr