

# RESTAURATION SCOLAIRE

## ÉVOLUTION DES TARIFS À COMPTER DE LA RENTRÉE SCOLAIRE 2024 DANS LES COLLÈGES PUBLICS

Soucieux de la santé des jeunes et de leur éducation au goût, le Département développe une restauration de qualité et de proximité dans les collèges, autour du « du bon, du bio et du local ». Parallèlement, de manière à assurer l'égalité de traitement des collégiens dans l'accès à un repas quotidien équilibré et de qualité, le Département a souhaité harmoniser les tarifs à 3 euros par repas. Ce tarif, effectif depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2023, avait été calculé à partir des coûts d'achat des denrées de 2019. Face à la hausse des coûts des énergies et des denrées, notamment une augmentation de 11% sur l'alimentaire, les services de restauration sont pleinement impactés. C'est dans ce contexte que les élus réunis ce jour en commission permanente, ont voté l'évolution de la grille de tarification pour la rentrée scolaire 2024.

« La réalité des budgets des services de restauration nous oblige à réajuster le tarif des repas au plus tôt. Cependant, au regard des difficultés financières que beaucoup rencontrent, notamment certaines familles, nous faisons le choix de ne pas augmenter le tarif dès janvier 2024, comme nous l'avions initialement envisagé. Le tarif passera néanmoins de 3 euros à 3,30 euros, à partir de septembre 2024 », s'est exprimé Jean Morin, Président du Département de la Manche. « Le tarif restera unique pour l'ensemble de nos collèges, et sera dorénavant indexé chaque année, en septembre, en fonction de l'indice de l'INSEE », a ajouté Adèle Hommet, vice-présidente déléguée aux collèges, à la jeunesse et aux sports.

### REPÈRES :

→ Les 52 collèges publics de la Manche fabriquent 2,4 millions de repas chaque année (environ 17 020 par jour).

→ Ce sont 187,6 postes à équivalent à temps plein (ETP) au sein des équipes techniques qui assurent chaque jour la production, la distribution des repas et la remise en état des locaux de restauration.

→ Dix-huit collèges fournissent à ce jour des repas aux écoliers par conventionnement avec des communes et syndicats scolaires. **Les tarifs pour les repas des écoles primaires qui ont une convention avec le Département passeront de 2,80 euros à 3,10 euros.**

## LA POLITIQUE « DU BON, DU BIO, DU LOCAL » DANS L'ASSIETTE DES COLLÉGIENS



Soucieux de la santé des jeunes et de leur éducation au goût, le Département développe une restauration de qualité et de proximité dans les collèges :

- une alimentation saine et équilibrée qui propose du choix aux élèves, des produits de qualité et respectueux de l'environnement (la Loi Egalim impose à la restauration collective publique depuis le 1er janvier 2022, de proposer au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % de produits biologiques) ;

- un approvisionnement local qui valorise l'agriculture de notre territoire (la plateforme numérique « saveurlocale-manche.fr » met en relation des producteurs avec les gestionnaires et cuisiniers des collèges pour faciliter l'approvisionnement local) ;

- une sensibilisation à la protection de l'environnement par la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets (en application de la loi AGEC, le tri à la source des biodéchets devient une obligation dans les collèges à compter du 1er janvier 2024. Une réflexion est en cours au sein des services départementaux pour mettre en place la démarche de compostage et la formation des agents) ;

- et une démarche d'équité entre les familles par la mise en place d'un tarif élève unique, quel que soit le collège fréquenté.

Les agents de restauration scolaire œuvrent au quotidien pour répondre aux objectifs de la loi Egalim (qualité et origine « bio » des produits utilisés) et du projet de mandature « du bon, du bio, du local ». C'est une vraie avancée car tous les Départements ne proposent pas une offre d'une telle qualité.