



***Bilan 2015 du  
service  
restauration  
scolaire Axe Sud***



## **Introduction**

L'alimentation des enfants doit être une alimentation saine, respectueuse de l'environnement. Elle doit être accessible au plus grand nombre.

Une restauration collective doit être orienté vers une alimentation durable est une démarche qui s'appuie sur les axes suivants :

- ✓ Environnement
- ✓ Bien-être et santé
- ✓ Socio-économique

Il s'agit d'éduquer les enfants à l'équilibre alimentaire et au respect de l'environnement par l'utilisation optimale des ressources avec la prévention du gaspillage alimentaire et de leur faire comprendre l'interaction qui existe entre alimentation et environnement.

## **Présentation du service restauration scolaire**

Les communes ont mutualisé par la communauté de communes Axe Sud la gestion de la restauration scolaire. Ce sont ainsi 14 agents techniques qui œuvrent pour fabriquer et livrer environ 2 200 repas par jour dans les restaurants scolaires, les structures multi accueil et la cafeteria des adultes.

Parmi les enjeux de la restauration scolaire, l'équilibre alimentaire est une des priorités.

L'orientation du service du service est de privilégier, dans les achats, les produits frais non transformés et les produits issus de l'agriculture biologique.

Les priorités sont identifiées :

- ✓ Le développement durable

Avec tous ces enjeux le service s'inscrit en fait dans une démarche globale visant à favoriser une plus grande qualité nutritionnelle et gustative des repas servis. La communauté de communes entend ainsi poursuivre ses initiatives pour lutter contre le gaspillage alimentaire et veut encourager la consommation de produits bio, locaux, labellisé.

- ✓ La qualité des plats

Favoriser des menus à base de produits frais cuisinés par les équipes.

Offrir une cuisine diversifiée



Proposer des plats appétissants et bien présentés

✓ La qualité du service

Créer les conditions d'un respect mutuel entre les enfants et les adultes

Intégrer les enjeux de la pause méridienne

Proposer des plats appétissants et bien présentés

✓ La qualité nutritionnelle

Encourager la consommation de fruits, de légumes et de féculents

Diminuer les apports lipidiques et équilibrer les apports d'acides gras

Réduire la consommation de glucides simples ajoutés et de sel

✓ L'équité sociale

Les tarifs pratiqués à la communauté de communes sont basés sur un taux d'effort appliqué sur les revenus déclaré de la CAF, le prix minimum est 1,90€ pour les revenus les plus faibles à 3,49€ pour les plus élevés et pour les familles qui utilisent le service à la carte ou qui ne respectent pas les conditions de réservations du règlement, elles sont facturées à 5€.

Le taux d'effort est dégressif suivant le nombre d'enfant dans la famille.

La restauration scolaire est donc considérée comme un véritable service public à vocation sociale et éducative qui nécessite la mobilisation de tous ces acteurs.

Le budget 2015 du service restauration

Le budget du service restauration Axe Sud :

Dépenses : 2 486 607€

Recettes : 985 527€

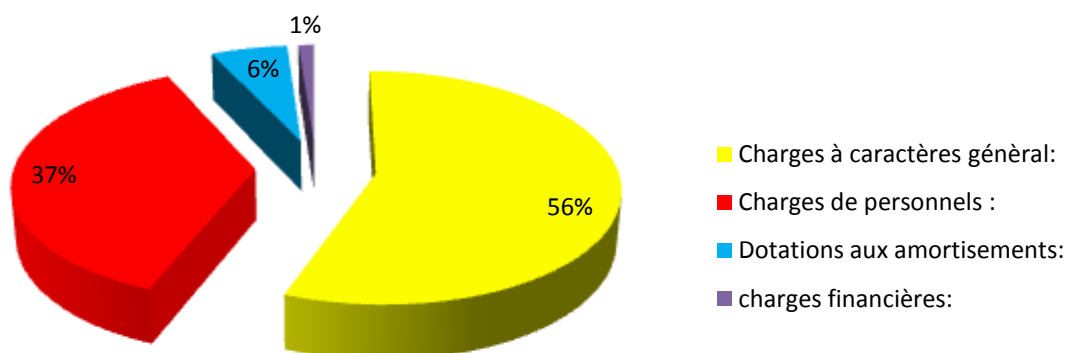
Soit une contribution de la collectivité de -1 501 080€



## **Bilan de la fabrication des repas à la cuisine centrale**

Charges à caractères généraux :	1 007 422 €
Charges de personnels :	668 336 €
Dotations aux amortissements :	105 490 €
charges financières :	21 165 €
<b>Total :</b>	<b>1 802 413 €</b>

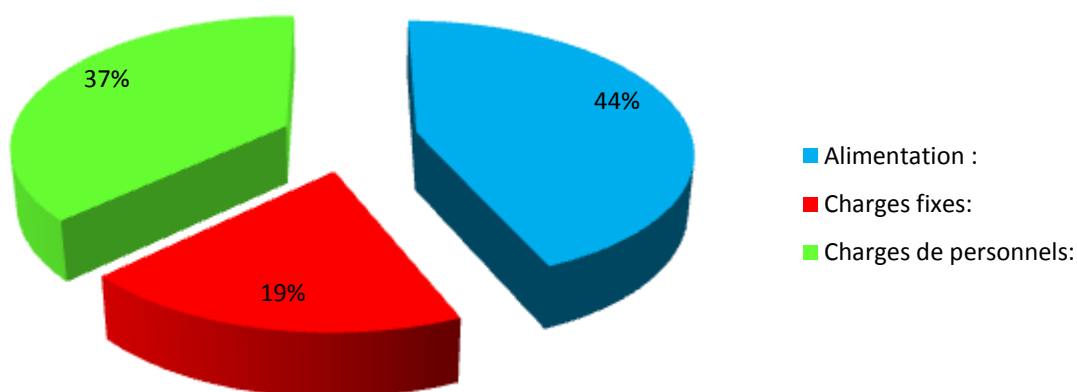
### Répartition du cout de la fabrication des repas



## Détail du cout d'un repas

Alimentation :	2.05 €
Charges fixes :	0.91 €
Charges de personnels :	1.74 €
<b>Cout du repas produit :</b>	<b>4.70 €</b>

## Répartition du cout d'un repas



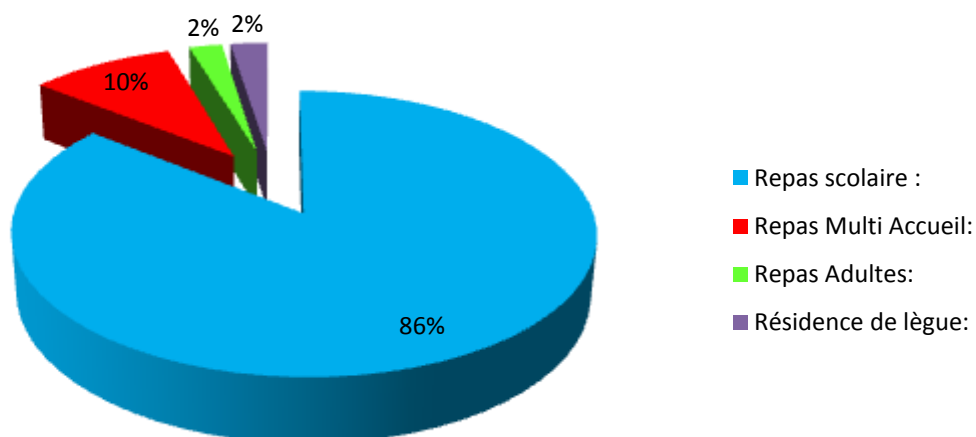
## Cout moyen du repas servis

Cout moyen de fabrication :	4.70 €
Cout du service à table :	1.79 €
<b>Cout de revient du repas pour le service :</b>	<b>6.49 €</b>

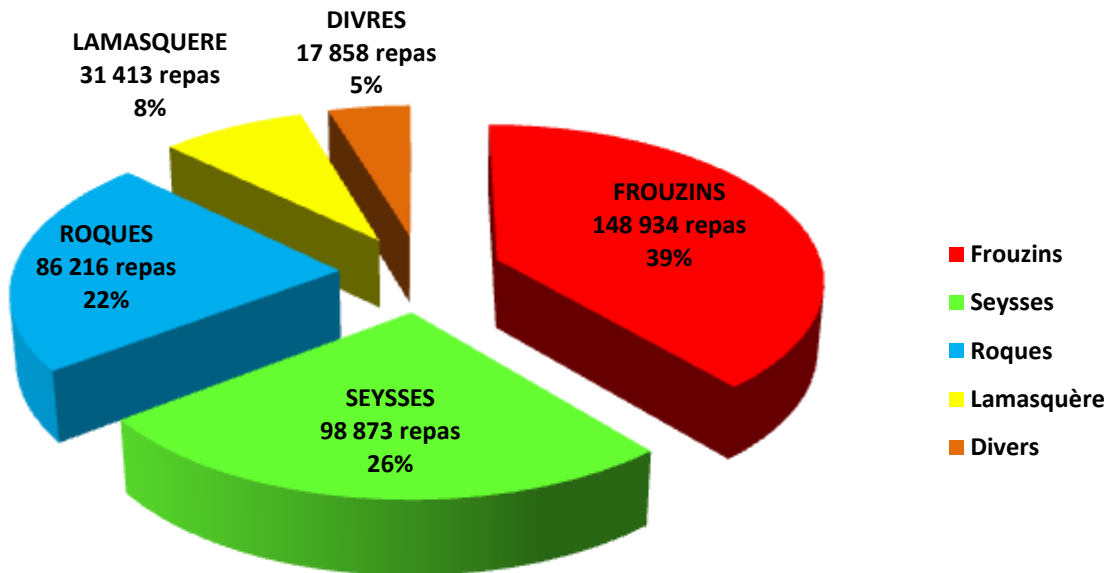
## Nombre de repas

Repas scolaire :	328 526
Repas Multi Accueil :	36 910
Repas Adultes :	8 412
Résidence de lègue :	9 446
<b>Total :</b>	<b>383 294</b>

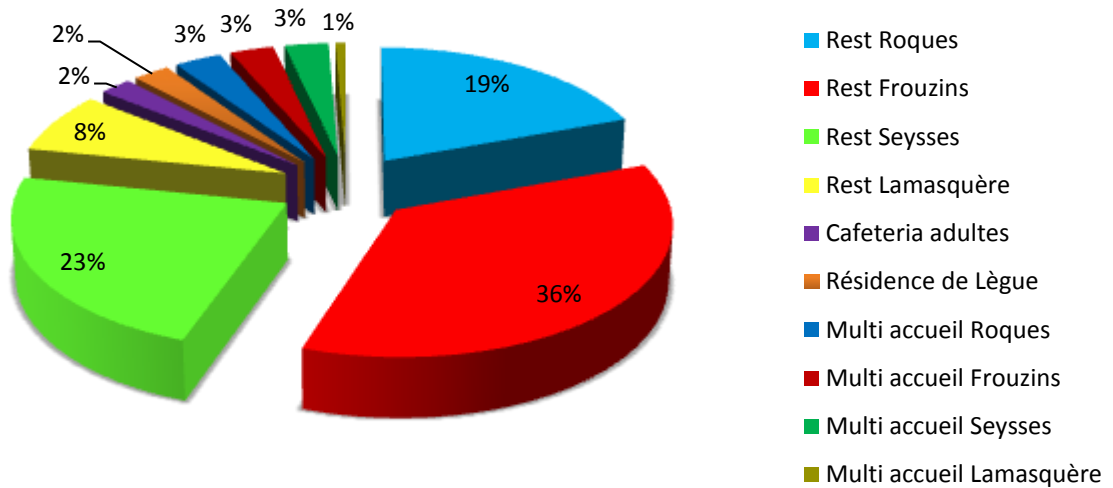
### Répartition du nombre de repas



## Effectifs par commune



## Répartition des effectifs 2015



## Les logos

Ils sont utilisés pour orienter les achats.



**VBF** : Viande Origine Française (né, élevé, abattu en France)



**BIO** : C'est une méthode de production agricole qui exclut le recours aux produits chimiques de synthèse, les organismes génétiquement modifiés, et l'irradiation. Elle a pour objectif de mieux respecter le vivant et l'environnement.



**AOP**: Appellation d'Origine Protégé (Ce label protège « la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté)



**BBC** : C'est une association qui regroupe l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire autour d'un objectif commun de qualité, que ce soit dans le domaine animal, environnemental ou de la santé humaine.

