

# Restauration scolaire EN 2023, MANGER BON, BIO ET LOCAL!



## Des repas bons pour la santé et la planète

À partir de janvier 2023, la restauration scolaire et extrascolaire de notre ville change. Et c'est un événement ! Pour les élèves et les équipes éducatives qui bénéficieront d'un service renouvelé et pour les parents, attachés à la santé de leurs enfants. Initiée il y a maintenant plusieurs mois, cette démarche a pour objectif d'améliorer la qualité des repas servis, de diversifier les menus proposés aux enfants avec l'introduction d'un repas sans viande, mais aussi de renforcer nos exigences en matière d'origine des produits, de production bio et plus largement d'environnement. Ce renouvellement du service de la restauration se

traduira aussi par la mise en place de nouvelles modalités de réservation qui, vous le verrez, restent souples. Pour vous présenter plus en détail tous ces changements et répondre à toutes vos questions, nous vous adressons ce journal.

Bien fidèlement,

**Stéphane Beudet**

Maire d'Évry-Courcouronnes

Président délégué de l'Agglomération Grand Paris Sud

**Nouveautés**

J'ai le choix du repas :  
classique avec ou  
sans viande

Mon enfant consomme  
des produits meilleurs  
pour sa santé et la planète

Je réserve 15 jours  
à l'avance

[evrycourcouronnes.fr](http://evrycourcouronnes.fr) - 01 60 91 07 00

Ville d'**évry**  
**courcouronnes**

# LA RESTAURATION SCOLAIRE À ÉVRY-COURCOURONNES, COMMENT ÇA FONCTIONNE ?

La Ville d'Évry-Courcouronnes fait appel à des sociétés spécialisées dans la restauration collective pour cuisiner les repas qui seront ensuite servis aux enfants. Jusqu'à maintenant, elle s'était engagée avec 11 autres communes à faire appel au même prestataire.

En juillet 2022, la Ville a exprimé son souhait de sortir de cette mutualisation pour choisir un autre professionnel car la qualité n'était pas au rendez-vous. C'est chose faite depuis le 13 octobre dernier, date à laquelle s'est tenu le Conseil municipal qui a entériné ce choix. Dès lors, la Ville a complètement revisité son offre culinaire, qu'elle souhaite plus goûteuse et plus diversifiée, pour le plaisir des papilles mais aussi plus locale et plus bio, pour la santé de notre planète.



## LUTTE CONTRE LES PERTURBATEURS ENDOCRINIENS

La Ville d'Évry-Courcouronnes a engagé depuis 2019 plusieurs actions d'envergure pour lutter contre l'exposition des enfants aux perturbateurs endocriniens, des substances néfastes pour notre santé. Cela se traduit par la suppression de la vaisselle en plastique (panières à pain, brocs d'eau, ustensiles de cuisine, etc.) dans les cantines des crèches, des écoles et des accueils de loisirs.

## LA NOUVEAUTÉ : LE REPAS AVEC OU SANS VIANDE



À partir de janvier 2023, les familles auront, chaque jour de la semaine, le choix entre un repas avec ou sans viande. Dans tous les cas, l'apport en protéines sera fourni quotidiennement soit par la viande soit par d'autres produits tels que les céréales, les légumes secs, le poisson, les œufs et/ou les produits laitiers. La Ville a décidé d'introduire cette formule pour répondre au développement de nouvelles pratiques alimentaires, comme le végétalisme ou le véganisme, excluant la consommation de viande.

## BIEN MANGER, AU FONDEMENT DU BIEN-APPRENDRE

La Ville a initié cette démarche pour offrir, au plus grand nombre, des repas plus équilibrés et plus nutritifs indispensables pour apprendre dans de bonnes conditions. Concrètement cela se traduira par des plats moins gras et moins sucrés, le recours aux produits labellisés, l'augmentation de la part consacrée aux fruits et aux légumes, le respect de la saisonnalité. Parce que manger, c'est aussi partager un temps de convivialité et prendre du plaisir, une attention particulière sera portée à la présentation des assiettes, à la diversité des repas et au goût.



### 5 400

C'est le nombre de convives – enfants, enseignants, ATSEM, animateurs – qui bénéficient chaque jour de la restauration scolaire dans les 45 écoles que compte la Ville.

### 514

C'est le nombre d'agents municipaux – 300 animateurs, 120 ATSEM, 94 agents d'offices de restauration – qui travaillent au quotidien pour préparer, réchauffer les repas, servir, accompagner les demi-pensionnaires, nettoyer et laver.

## + Bio

À partir du 1<sup>er</sup> janvier 2023, le nouveau prestataire chargé de concevoir les repas aura pour obligation d'intégrer **50% de produits durables et de qualité, dont 20 % issus de l'agriculture biologique**. Ce faisant, la Ville favorise le développement d'une **agriculture moins énergivore et plus respectueuse des sols et des nappes phréatiques**.

## + Local

Les produits de l'agriculture locale seront privilégiés pour **éviter le recours au transport sur de longues distances et permettre la consommation des fruits ou légumes à maturité**. Le prestataire favorisera l'achat de produits alimentaires en circuits courts pour diminuer le nombre d'intermédiaires et ainsi **encourager les petits producteurs** de la région.

# EN 2023, UN REPAS MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

## + Respectueux de l'environnement

La production massive de viande a un impact majeur sur l'environnement. Le transport et le stockage de la viande mais aussi la production et la transformation des aliments pour les bêtes sont **responsables d'un grand nombre d'émissions de gaz à effet de serre à l'origine du réchauffement climatique**. Par ailleurs, la production de viande est très consommatrice en eau. **Pour produire un kilo de bœuf, il faut en moyenne 13 500 litres d'eau**, liés notamment à la culture des céréales nécessaires pour l'alimentation du bétail. Enfin, les espaces nécessaires pour le pâturage et pour la production de céréales destinés à l'alimentation des animaux contribuent à **aggraver le processus de déforestation**. L'introduction d'un repas sans viande a donc aussi pour ambition de freiner cette dynamique, en réduisant la consommation de viande à l'échelle de notre territoire.

## - de gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est un enjeu de premier plan pour la restauration collective de la Ville. Pour un plateau repas d'environ 550 g pain compris, la part de gaspillage alimentaire est d'environ 150 g par enfant d'élémentaire (moyenne nationale). **Un repas de meilleure qualité, plus appétissant et plus en adéquation avec les préférences alimentaires des enfants, participera à limiter le gaspillage alimentaire et le volume des déchets**.

## ET TOUJOURS À UN TARIF RÉDUIT ET ADAPTÉ AUX RESSOURCES DES FAMILLES

L'amélioration de la qualité de la restauration scolaire ainsi que l'inflation de ces derniers mois engendrera un coût supplémentaire pour la collectivité. Le prix d'achat du repas payé au prestataire devrait augmenter de 30 à 50%. Pour autant, conscient du contexte inflationniste, **l'Exécutif municipal fait le choix de ne pas augmenter le tarif pour les familles**. Calculé en fonction du quotient familial, il doit permettre à chaque enfant de bénéficier de ce service quelles que soient les ressources de son foyer.



# DE NOUVELLES MODALITÉS DE RÉSERVATION

## Anticiper la réservation

La Ville demande désormais aux parents dont les enfants bénéficient du service de restauration scolaire de **réserver plusieurs jours à l'avance les repas, et non plus le jour-même pour le repas du midi**, comme c'était le cas, jusqu'à maintenant. Même si cette nouvelle organisation paraît, au premier abord, fastidieuse, elle est un des leviers pour réduire le gaspillage et a, d'ores et déjà, été adoptée dans une grande majorité de W Villes.

## Quand ?

Les réservations sont ouvertes à l'année ou au mois. **Vous devrez réserver les repas de votre enfant au plus tard 15 jours avant la date souhaitée.**  
Par exemple, afin de bénéficier de la restauration pour le 3 janvier 2023, il faudra réserver au plus tard le 19 décembre 2022.

## Quid des cas dérogatoires ?

- > **J'ai réservé un repas mais mon enfant est absent.**
  - En cas de maladie, et sur justificatif – certificat médical uniquement – adressé aux services de la mairie sous 8 jours via le portail des Services en ligne dans « Signaler une absence » ou en mairie, vous ne paierez pas le repas.
  - En cas de sortie scolaire, le service est averti. Vous n'avez aucune démarche à faire.
  - Dans les autres cas et en l'absence de justificatif valable, vous aurez à payer le repas. À partir de septembre 2023, ce repas sera facturé 50% plus cher – sur la base du tarif habituel, calculé en fonction de votre quotient familial.
- > **Je n'ai pas réservé de repas selon les modalités précisées ci-dessus mais mon enfant est finalement présent à la cantine.**
  - L'enfant n'a pas le choix du repas et bénéficiera d'un repas de substitution.
  - À partir de septembre 2023, ce repas sera facturé 50% plus cher – sur la base du tarif habituel, calculé en fonction de votre quotient familial.

## Pourquoi ?

La réservation à l'avance permet **d'estimer le nombre réel de repas nécessaires.** Ainsi, il s'agit non seulement d'éviter le gaspillage alimentaire mais aussi d'évaluer au plus juste les coûts pour la collectivité.

## Comment ?

> **Sur le portail des Services en ligne 7j/7 24h/24, de façon simple et rapide, dans « Gérer mes réservations ».**

Vous n'avez pas de compte personnel sur le portail des Services en ligne ? Rapprochez-vous du Guichet Famille.

Cette modalité de réservation permet :

- **De réserver pour plusieurs mois**, voire sur l'année scolaire complète, si cela vous semble plus commode.
- **D'effectuer des modifications ou annulations** jusqu'à 15 jours avant la date de repas.
- De faciliter le traitement des données par les agents municipaux.

> **Sur formulaire papier disponible en mairie**

Cette modalité permet de réserver pour le mois suivant et au maximum pour 3 mois. Après dépôt du formulaire, aucun changement de choix de repas ne sera possible pour la période indiquée sur le formulaire papier.



**Les menus seront disponibles sur le portail des Services en ligne deux mois à l'avance.**



## Besoin de plus d'infos ?

Consultez la **Foire Aux Questions** disponible sur [evrycourcouronnes.fr](http://evrycourcouronnes.fr)  
Contactez le Guichet Famille  
Hôtel de Ville  
Place des Droits de l'Homme et du Citoyen  
Tél. : 01 60 91 07 00

