

Les défis

du président

Mars
2017

apel

2

« LA CANTINE C'EST CHER ! »

Les cantines représentent souvent une charge financière importante pour les familles. Le président de l'Apel et son équipe peuvent se saisir de cette question pour diminuer le coût de la restauration scolaire. Voici des pistes et des conseils pour vous aider.



Ce qu'il faut savoir

Les familles comprennent mal pourquoi, pour une prestation identique, leur **liberté de choix est pénalisée par un prix de repas plus élevé à l'école privée qu'à l'école publique**. La restauration scolaire représente en effet une charge importante pour les familles (souvent plus de 5 euros par jour et par enfant, voire plus de 6 euros en Ile-de-France), parfois supérieure à la contribution demandée pour la scolarité.

► Le constat est encore plus préoccupant pour les **familles défavorisées**. Celles-ci ne peuvent compter que sur la **caisse de solidarité des écoles** (structure de solidarité communale) qui se révèle souvent **insuffisante pour leur permettre de recourir à la cantine**. Certains élèves ne prennent donc pas de repas à midi ou déjeunent d'un sandwich.

Contribuables de leurs communes, **les familles du privé devraient pouvoir bénéficier des mêmes tarifs de cantine que ceux du public**, ainsi que des mesures spécifiques accordées aux familles défavorisées.

Les infos utiles

La municipalité n'est pas obligée de mettre en place ces mesures mais peut le faire parfaitement légalement. Cela est prévu par le code de l'Éducation (article 533-1) : « les collectivités locales peuvent faire bénéficier des mesures à caractère social tout enfant sans considération de l'établissement qu'il fréquente ».

Certaines municipalités, soucieuses de la situation difficile de certaines familles et d'une juste parité, accordent déjà une aide familiale ou sociale aux élèves des écoles privées, en versant à l'établissement une subvention par repas pour tous les enfants (qui permet d'en réduire sensiblement le coût pour les familles), ou en faisant bénéficier les enfants des écoles associées par contrat de la cantine municipale, au même tarif que les enfants du public.



Les pistes d'actions

1 MENER UNE ACTION AUPRÈS DU MAIRE DE LA COMMUNE

Les Apel d'établissement doivent donc se mobiliser pour sensibiliser les maires de leurs communes sur ce sujet. Cette action doit être bien préparée et faire l'objet d'une concertation avec le chef d'établissement et le président de l'Ogec. Elle peut être menée par le président de l'Apel puisque les familles sont les premières concernées.

A FAIRE

► Pour préparer votre rendez-vous politique, il est conseillé de demander une audience auprès du cabinet du maire et de former une petite délégation de 3 ou 4 personnes. Une telle démarche nécessite plusieurs entretiens auxquels prennent généralement part un adjoint au maire et un fonctionnaire de la commune.

2 PROPOSER DES ALTERNATIVES MOINS COUTEUSES

Sans attendre le soutien financier d'une collectivité territoriale, certains Ogec et Apel peuvent apporter une réponse aux familles en proposant des alternatives moins coûteuses. Ces propositions sont généralement le fruit d'un travail de représentants de toute la communauté éducative, réunis au sein d'une commission restauration. Pour traiter de ces questions, cette commission doit impérativement regrouper au moins les présidents de l'Apel et de l'Ogec et le chef d'établissement, ou leur représentant respectif.

A FAIRE

► Voici quelques exemples de propositions alternatives:



▶ LE PANIER REPAS APPORTÉ PAR LES ÉLÈVES.

Les établissements peuvent laisser la possibilité aux élèves d'apporter leur panier-repas (tant que ce service ne remet pas en cause l'équilibre économique du service de restauration). Ils doivent alors se conformer à la réglementation sur la restauration collective (respect des règles sanitaires de distribution, conservation et hygiène). La prestation a un coût (mise à disposition de réfrigérateur, surveillance, ménage), pouvant s'évaluer aux alentours de 2 euros. Les modalités du service doivent être très précisément définies (par ex : mise à disposition de sacs et boîtes isothermes, ou encore de pain, d'eau et de couverts, etc.). Il est par ailleurs souhaitable d'établir une convention entre l'établissement et les parents bénéficiaires, afin de préciser les responsabilités de chacun.

Voir fiche de la Fnogec intitulée « Accueil des enfants avec un panier repas ».

▶ LE MENU À 4 COMPOSANTES

La suppression d'un des plats du repas permet de diminuer les coûts, sans pour autant réduire la qualité globale du menu.

Cette évolution dans la structure du menu doit être accompagnée d'une communication en amont pour bien expliquer aux parents l'intérêt de cette formule.

▶ LIMITER LES CHOIX DE PLATS :

Lorsque la restauration est en self-service multi-choix, on peut réduire la gamme de plats proposés tout en conservant une variété suffisante sur la semaine.

▶ PROPOSER DE TEMPS EN TEMPS UN REPAS SUR LE POUCE ÉQUILIBRÉ :

Un repas constitué d'un sandwich, accompagné d'un laitage et d'un fruit peut constituer un repas équilibré. Il faudra simplement veiller au dîner à proposer un plat chaud à base de viande et de légumes.

▶ PROPOSER UN MENU ALTERNATIF UNE FOIS PAR SEMAINE :

Le principe : proposer un menu sans viande ni poisson une fois par semaine (consommer de la viande 2 à 3 fois par semaine suffit à une alimentation équilibrée).

Le plat protidique étant celui qui impacte le plus le budget global d'un repas, proposer des sources alternatives de protéines permet de réduire les coûts, sans pour autant diminuer le taux de protéines global du repas.

Peuvent être proposés :

- ▶ des plats complets à base de pâtes,
- ▶ des plats complets associant légumes secs et céréales pour un apport en protéines végétales,
- ▶ des tartes salées (type quiche aux légumes, tarte aux fromages...).

▶ LA GRANDE ASSIETTE COMPLÈTE

La solution de proposer une grande assiette complète semble la plus intéressante financièrement. Elle permet de diminuer nettement le coût de la prestation (jusqu'à plusieurs euros), tout en conservant une prestation de qualité.

TABLEAU DE SYNTHÈSE

FORMULE	+ POINTS FORTS	- POINTS DE VIGILANCE
Menu 4 composantes	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Excellent rapport qualité/prix. ▶ Correspond à l'évolution de la structure des repas en France. 	Nécessité d'accompagner cette mise en place par une communication en amont.
Réduction des choix sur un self à choix multiples	Prestation simplifiée.	Baisse de l'attractivité du restaurant scolaire.
Menu alternatif sans viande	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Baisse des coûts sans diminution de la quantité protéique du repas. ▶ Arguments environnementaux. 	Ne correspond pas aux habitudes alimentaires françaises — nécessité d'accompagner cette mise en place par une communication préalable.
Le panier repas	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Les élèves mangent car le repas est souvent préparé avec des aliments qu'ils aiment. ▶ Moindre coût des repas si ce ne sont pas des plats prêts à emporter du commerce. ▶ L'ambiance du repas peut être plus conviviale. 	Attention à l'équilibre alimentaire (prévoir peut-être en amont une conférence avec une diététicienne).
Grande assiette	Solution économique.	Attention aux quantités et à l'équilibre nutritionnel.
Repas sur le pouce à base de sandwich	Repas équilibré, rapide, économique.	Proposer à la maison un dîner varié avec plat chaud.