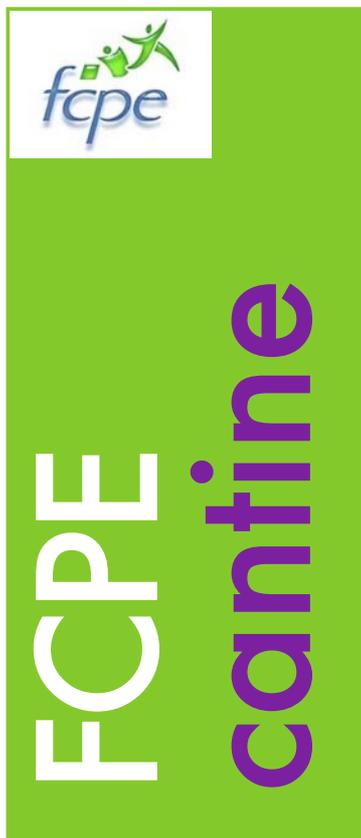
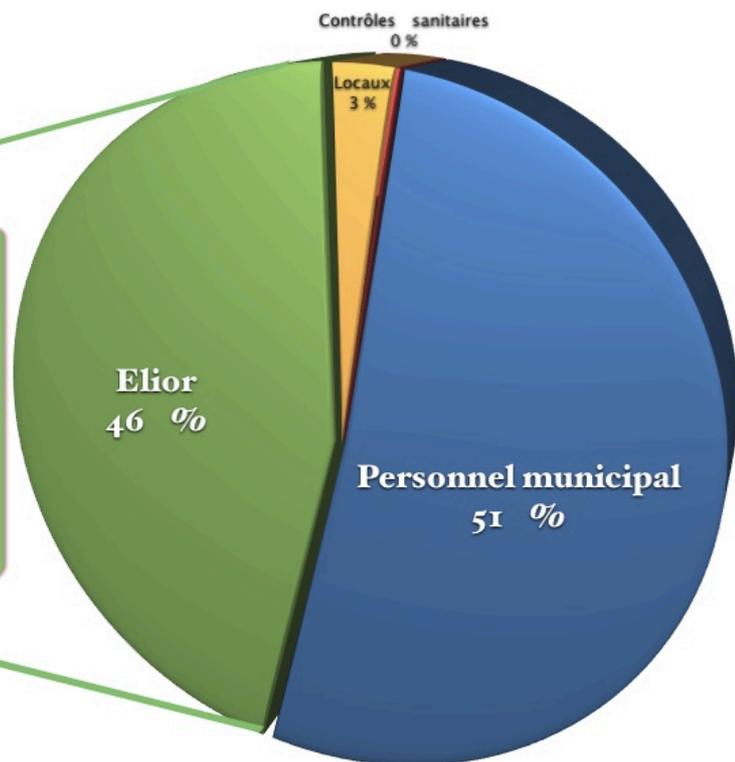


# Composition du prix du repas 2012



## Détail des prestations facturées par Elios à la ville d'Issy

- matières 1ères : 22,8%
- fabrication/livraison : 6,2 %
- fonctionnement : 10,3%
- investissements/travaux : 4,4 %
- personnel office : 2,3 %



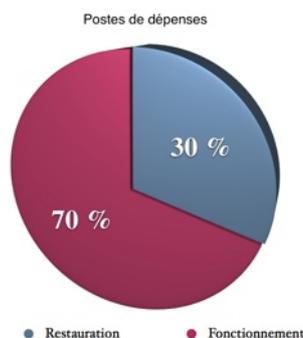
La cantine scolaire des écoles maternelles et élémentaires d'Issy a été déléguée à la société de restauration collective Elios (anciennement Avenance) suite à un appel d'offres.

La Commission de restauration scolaire (CCRS), organisée dans le cadre de cette convention de délégation de service public, est constituée, à Issy, de 2 commissions :

- la **commission des menus** qui traite plus spécifiquement des menus et des sujets purement alimentaires de la cantine, se réunit 4 fois par an
- la **CCRS** qui traite des questions d'organisation et de gestion de la cantine, se réunit 3 fois par an.

La FCPE, majoritaire en CCRS avec 3 représentants sur 6 pour la deuxième année de suite, est présente dans ces deux commissions.

## Que comprend le ticket repas ? Que paye-t-on quand on règle la cantine ?



Le prix de la cantine ne comprend pas uniquement la restauration, loin de là ! En effet, l'aménagement et l'entretien des cantines et surtout le personnel municipal représentent environ 70 % du tarif puisque l'on retrouve des frais de fonctionnement et de travaux pour moitié dans la facture d'Elios-Avenance.

La part du service de restauration à proprement parlé (achat des matières premières, fabrication et livraison) ne représente qu'environ 30 % du prix de la cantine.

La Mairie contribue à hauteur de 60% au prix total de la restauration scolaire ; le reste, soit 40 %, est donc à la charge des parents-citoyens et usagers de la cantine scolaire d'Issy.

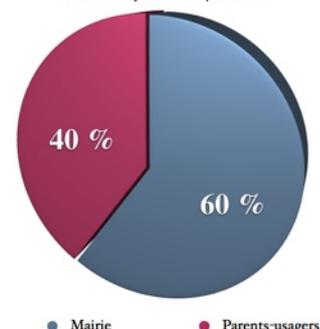
Mais si la Mairie prend en charge 60% du prix de la cantine, sachant que 70% de ce prix représente des frais de fonctionnement, on peut alors dire que la Mairie ne prend en charge que le personnel municipal, l'animation et la communication, ce qui est bien la moindre des choses.

La partie restauration est donc facturée dans sa totalité aux usagers, plus 10% de frais de fonctionnement.

Les parents-usagers de la cantine contribuent ainsi deux fois à l'entretien des cantines scolaires au travers des impôts locaux et du ticket repas. Il en est de même pour le personnel municipal.

Interrogée en CCRS, la Mairie a répondu qu'il s'agissait là d'un choix politique.

Répartition des participations au coût moyen d'un repas 2011



## Prix de la cantine en 2013 : à voir...

Exceptionnellement, la Mairie n'a pas proposé pour avis à la CCRS une révision des tarifs au 1er janvier 2013.

Elle attend de connaître les impacts de l'aménagement des rythmes scolaires et proposera une nouvelle tarification en milieu d'année. La CCRS sera consultée à ce sujet en juin pour application en septembre 2013 après vote du conseil municipal.

Nous vous ferons connaître le positionnement de la FCPE qui a voté, par exemple, contre la hausse du prix de la cantine lors de l'introduction du bio (2009) car cette démarche participe pleinement au développement durable et profite de ce fait à la société dans son ensemble.

## Le contrat de délégation de service public (DSP) et la qualité de la cantine

15 additifs chimiques



C'est en mettant fortuitement la main sur cette étiquette de pizza (retirée depuis) à l'occasion d'une visite cantine d'une de nos équipes, que la FCPE s'est rendu compte qu'à côté des 35 % de bio (réclamé par la FCPE pour des

raisons sanitaires et environnementales en 2009) et des viandes de volaille labellisées, Elior-Avenance sert également à nos enfants des plats dignes de la malbouffe. Nous avons alors demandé à consulter les fiches produits des plats servis par Elior-Avenance.

La Mairie ne nous a adressé à ce jour qu'une partie des fiches à partir desquelles la FCPE a établi une première liste de produits industriels que nous souhaitons voir retirés des assiettes de nos enfants en raison de leur teneur trop importante en composants chimiques et/ou matières grasses hydrogénées et sucres ajoutées.

### Ces produits sont-ils contractuels ?

Si le contrat de délégation (DSP) précise bien que "Les additifs, exhausteurs de goût... seront, au maximum, limités dans les préparations", elle ne les quantifie pas.

C'est pourquoi la FCPE a fait la demande en CCRS du 19 mars 2012 que le Plan Alimentaire soit modifié afin que le délégataire Elior-Avenance soit tenu contractuellement de proposer des plats ne contenant pas plus de 3 additifs chimiques et aucun additif potentiellement cancérigène selon le CIRC, sans matières grasses hydrogénées, sans huile de palme, de palmiste (huile de palme contient 50 % de gras saturés, alors que l'huile de palmiste en contient 82 %) ou de coprah, ni sucres ajoutées.

### Elior nous a entendu sur les additifs chimiques, les colorants azoïques et l'huile de palme

16 additifs chimiques



La Mairie n'a pas accédé à notre demande... mais Elior-Avenance a retiré 3 des plats que nous lui avons signalés et a dit prendre en compte notre demande sur les additifs chimiques et l'huile de palme, au sujet de laquelle nous l'avons interrogé, ainsi que sur les colorants

azoïques E102, 104, 110, 122, 124 et 129 pour lesquels la mention "Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants" a été rendue obligatoire par l'Union européenne depuis le 20 juillet 2011.

Ce fut pour nous une belle surprise et une grande satisfaction. La FCPE va donc continuer son travail de lecture de fiches pour la santé dans l'assiette de nos enfants.

### Plus de produits frais cuisinés : une solution pour plus de goût et de qualité dans les assiettes

La légumerie était un des points forts qu'a fait valoir Elior-Avenance lors de l'appel d'offres pour la délégation de la cantine scolaire d'Issy en 2010. Or moins de 25 % de légumes proposés en accompagnement sont des légumes frais. La majorité est donc soit du surgelé, soit des conserves, ce qui est moins satisfaisant en terme de texture et de goût.

### Les goûters : des quantités jugées trop justes

La FCPE a rappelé le mécontentement des parents quant aux quantités proposées au goûter. Elior-Avenance s'est engagé à revoir la grille des goûters qui devrait nous être proposée début 2013. Elior-Avenance proposera notamment plus de goûters faits à Fresnes dans l'"Atelier Culinaire" que de gâteaux et pâtisseries industriels (comme la gaufre aux 7 additifs chimiques...) et les quantités seront revues (nous rappelons qu'elles sont encadrées par les directives du GEMRCN dans le cadre de la lutte contre l'obésité).

Nous tenons cependant à préciser qu'un goûter composé de pain bio, chocolat ou confiture et d'un produit laitier nous semble des plus satisfaisants. Nous avons relayé cependant le souhait des parents d'une plus grande diversité.

### Les critères d'admission à la cantine scolaire

La FCPE a également beaucoup insisté en CCRS tout au long de l'année 2011-2012 pour que la «priorisation», c'est-à-dire les limitations en jours d'inscription à la cantine mise en œuvre par les directeurs d'école sur les critères établis par la Mairie, soient appliqués, conformément au règlement intérieur de la cantine scolaire, uniquement en cas de capacité d'accueil insuffisante et avérée. Cela n'était pas toujours le cas les années précédentes...

La mairie a communiqué en ce sens auprès des directeurs afin que les droits de tous les usagers de la cantine scolaire d'Issy-les-Moulineaux soient ainsi garantis.

Nous ne pouvons cependant accepter que des enfants soient exclus de la cantine. C'est pourquoi la FCPE préconise un allongement de la pause méridienne dans le cadre de la réorganisation des rythmes scolaires. Elle permettrait, aussi, l'accueil de tous à la cantine.



FCPE EN CCRS

# FCPE CANTINE

N'hésitez pas à joindre l'équipe FCPE de votre école pour toute question, remarque et/ou autre. Ils les feront remonter aux représentants FCPE en CCRS et Commission des menus.