

Projet de cuisine centrale à Verberie

Présentation aux parents de Saint-Sauveur du jeudi 19 septembre
2024



Origine et historique du projet



- ▶ Compétence eau potable de l'ARC 💧
 - ▶ Actions de protection de la ressource en eau
 - ▶ Agriculture plus respectueuse de l'environnement au-dessus des points de captage de l'agglomération => agriculture bio
 - ▶ Recherche de débouchés pour du bio local => les cantines ?!
- ▶ Étude sur le potentiel de nos cantines 🍴
 - ▶ Financée par l'ARC
 - ▶ **Solution identifiée à base de quelques cuisines centrales sur le territoire en gestion directe**
- ▶ **Et du côté de Saint-Sauveur ?**
 - ▶ Un point au programme de la majorité
 - ▶ Quelques élus qui étudient le sujet depuis 2020

Le projet de cuisine centrale à Verberie

- ▶ **Constat** : cuisine existante surdimensionnée à Verberie
- ▶ **Idée** : y produire les repas pour les cantines alentours
- ▶ Concrètement
 - ▶ 2 tournées
 - ▶ Saint-Sauveur, Béthisy-Saint-Pierre et Saint-Vaast-de-Longmont
 - ▶ Le Meux et Armancourt
 - ▶ En liaison chaude
 - ▶ à la différence de la SAGERE, en liaison froide
 - ▶ Pour Saint-Sauveur, toujours géré par le périscolaire

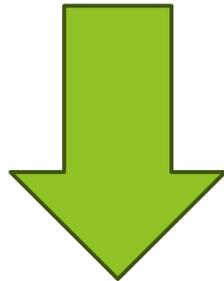
Commune	Nombre moyen de repas / jour d'école
Verberie	200
Béthisy-Saint-Pierre	160
Le Meux	150
Saint-Sauveur	80
Saint-Vaast-de-Longmont	40
Armancourt	20

Objectifs et effets

- ▶ Objectif principal pour l'ARC :
à terme, une meilleure qualité de l'eau potable
- ▶ **Objectif principal pour Saint-Sauveur :**
des repas de meilleure qualité pour les enfants
- ▶ Des effets positifs + et 1 effet négatif —

+ Meilleure qualité de l'eau potable

Agriculture biologique
au-dessus des points de captage
en eau de l'agglomération
(donc du « bio local »)



Fin des résidus de pesticides (à [long] terme)
Moins de nitrates

+ Repas de meilleure qualité pour les enfants

- ▶ Pas de compromis sur la qualité des aliments
 - ▶ Non soumis à une obligation de rentabilité comme dans le privé
 - ▶ Part importante d'aliments labellisés dont AB (respect de la loi Egalim)
- ▶ Liaison chaude : les repas cuisinés sont livrés chauds
 - ▶ Plats non dénaturés
 - ▶ Suppression des barquettes en plastique réchauffées
- ▶ Pas de conservateur
- ▶ Bienfaits de l'alimentation bio (?)

+ Meilleure résilience du système

- ▶ Résilience ? Savoir se remettre en état de fonctionnement en cas de problème
- ▶ Production largement plus locale
 - ▶ Cuisine juste à côté
 - ▶ Approvisionnée en produits locaux
- ▶ Moins d'intermédiaires
- ▶ Agriculture biologique plus résiliente par certains aspects

+ Amélioration du bilan carbone

- ▶ Moins de transports
- ▶ Suppression des contenants plastiques jetables
- ▶ En liaison chaude => pas besoin de refroidissement puis de réchauffage

+ Diminution du gaspillage alimentaire

- ▶ Des repas au goût des enfants
 - ▶ Pas de plats standards inadaptés (crudités avec vinaigrette et herbes)
 - ▶ Échanges réguliers entre cuisiniers et enfants
- ▶ Capacité à ajuster les quantités suivant le public
- ▶ Capacité à réutiliser les restes

+ Respect de la loi

▶ La **loi Egalim**

- ▶ 50 % au total d'aliments labellisés dont au moins 20 % de produits bio
- ▶ Plein d'autres mesures

▶ La loi prévoit aussi l'**équilibre nutritionnel des repas**

- ▶ Par exemple fréquence de poisson, viande non hachée...

▶ Aucun industriel de la restauration ne respecte ces lois

- ▶ Ce projet respectera ces lois et pourra même aller au-delà

— Coût du repas livré supérieur

- ▶ Tarif actuel d'un repas seul (hors encadrement, hors récréation) : **3,70 €**
 - ▶ Repas livré par la SAGERE : 3,60 €
 - ▶ Pain du boulanger : 0,10 €
- ▶ **Surcoût de passage à la cuisine centrale pour 1 repas livré**
 - ▶ **Estimé à entre 0,70 € et 1 €**
 - ▶ Donc nouveau tarif du repas livré : entre 4,40 € et 4,70 €
- ▶ Mais des **pistes à étudier pour minimiser l'impact du surcoût**
 - ▶ Dispositif Cantine à 1 €
 - ▶ Economies d'énergie : pas de réchauffage de la nourriture
 - ▶ Réorganisation du personnel : moins besoin de temps en cuisine + participation régulière d'un cuisinier au service



Zoom sur les tarifs actuels de la cantine

- ▶ Cantine gérée par le périscolaire
 - ▶ Subvention annuelle de la mairie pour tout le périscolaire : 65 000 € (appelée à augmenter)
- ▶ **Coût pour 1 repas** (hors temps de récréation) :
 - ▶ Repas livré par la SAGERE : 3,60 €
 - ▶ Pain : 0,10 €
 - ▶ Personnel (cuisine, service, encadrement) : 2,10 €
 - ▶ **TOTAL : 5,80 €**
- ▶ **Coût de récréation** (reste du temps de la pause déjeuner) :
 - ▶ Encadrement : entre 0,27 et 3 € (chiffres à vérifier)
 - ▶ « Taux d'effort » qui fait varier le tarif calculé suivant les revenus et le nombre d'enfants
 - ▶ Reste du montant compensé par la CAF



Financement du surcoût par repas ?

- ▶ Surcoût de 1 € max / repas (0,70 € espéré) – soit :
 - ▶ 20 € max / enfant / mois
 - ▶ 100 à 150 € max / enfant / an
- ▶ Qui pour payer le surcoût ?
 - ▶ l'utilisateur = le parent qui paie pour son enfant
 - ▶ ou la communauté = le contribuable via la commune
 - ▶ ou les deux

?

La suite

- ▶ En cours
 - ▶ Discussions avancées avec toutes les parties prenantes
 - ▶ Accompagnées par un expert
 - ▶ Recrutement d'une diététicienne financée par l'ARC ✓
 - ▶ Changement de gestion de la cantine de Verberie lors de la dernière rentrée ✓
- ▶ Échanges avec les parents
 - ▶ Ici et maintenant ! ✓
 - ▶ Et dans les jours qui viennent via le site web et Facebook
 - ▶ et aussi en direct du côté de l'école
- ▶ 30 septembre : réunion du conseil municipal
 - ▶ Délibération sur l'engagement de Saint-Sauveur dans le projet soumise au vote
- ▶ 1er janvier 2025 : début de l'approvisionnement par la cuisine de Verberie ?