

Extrait du registre des délibérations du Conseil Municipal

SÉANCE DU 11 juin 2025

**N°DCM2025\_035 - Rapport final de la Mission d'information et d'évaluation sur la restauration scolaire**

Nombre des Conseillers municipaux

45 en exercice

30 présents

12 représentés

L'an deux mille vingt cinq, le onze juin à 19 h 18, le Conseil Municipal de la Ville de BONDY s'est assemblé Salle du conseil, sous la Présidence de Monsieur HERVE Stephen, Maire, sur convocation, faite en exécution des articles L.2121-10, L.2121-11 et L.2121-12 du Code Général des Collectivités Territoriales, le 5 juin 2025.

**Présents :**

Monsieur HERVE Stephen, Monsieur COTTE Laurent, Madame BAKHTI-ALOUT Sonia, Madame PONCET Alison, Monsieur TRAORE Samba, Madame MOTTE Joëlle, Monsieur ASAADI Othman, Madame CALAMBE Auriane, Madame EL MAHMOUDI Nazha, Monsieur GIRARDY Didier, Monsieur SQUINABOL François, Monsieur FERRAND Jacques, Madame DECOURRIERE Nezha, Monsieur PARRA Yves, Monsieur GIBERT Patrick, Monsieur CHEVAL Jean-Marc, Madame FABRIS Cristel, Madame LE GOUALLEC Christelle, Monsieur CAMARA Smaïla, Madame ELELOUE Edwige Nathalie, Monsieur ALOUT Rafik, Monsieur BELKEBIR Farid, Madame BERTE Mariata, Madame RODRIGUES Chanaz, Madame PIERRE Oldhynn, Madame PIRABAHARAN Piremy, Monsieur FONSECA Théo Alexandre, Monsieur BILLOTTE Christian, Monsieur BARADJI Madigata, Monsieur ALLOUACHE Karim

**Absents excusés, ont donné procuration :**

Monsieur SAGKAN Olivier Onur à Monsieur HERVE Stephen  
Madame HADERBACHE Norha à Madame BAKHTI-ALOUT Sonia  
Monsieur AMZEL Alexandre à Monsieur SQUINABOL François  
Madame SAÏB-DAHLI Sissi à Madame ELELOUE Edwige Nathalie  
Monsieur DRIF Azzedine à Monsieur GIBERT Patrick  
Monsieur HENAO SANTA Andres à Madame EL MAHMOUDI Nazha  
Madame JANKOWSKI Cathy à Monsieur CHEVAL Jean-Marc  
Monsieur COTE Alexandre à Monsieur TRAORE Samba  
Madame MAZNI Sadia à Madame MOTTE Joëlle  
Madame CAMPAGNA Sylvie à Monsieur GIRARDY Didier  
Madame CAUCHEMEZ Claire à Monsieur BILLOTTE Christian  
Madame LY Haouilly à Monsieur ALLOUACHE Karim

**Absents :**

Monsieur MATILI Mounir, Madame AHMADOUCHI Fatine, Madame KOC Feryal

**Secrétaire de séance :**

Conformément à l'article L.2121-15 du code général des collectivités territoriales, Monsieur FONSECA Théo Alexandre a été désigné pour remplir la fonction de secrétaire de séance.

S'LO

**LE CONSEIL,**

**VU** le code général des collectivités territoriales, et notamment l'article L. 2121-22-1,

**VU** le règlement intérieur du conseil municipal de Bondy adopté par délibération n°DCM2022\_145 du 25 juin 2022, et notamment les articles 11 et suivants,

**VU** la délibération n°DCM2024\_117 du conseil municipal du 5 octobre 2024 relative à la création d'une mission d'information et d'évaluation en matière de restauration scolaire,

**VU** la délibération n°DCM2025\_004 du conseil municipal du 8 mars 2025 relative au rapport intermédiaire de la Mission d'information et d'évaluation sur la restauration scolaire,

**VU** le rapport final de la Mission d'information et d'évaluation sur la restauration scolaire, annexé à la présente délibération,

**CONSIDERANT** que par courrier du 5 septembre 2024, 13 élus municipaux ont demandé la création d'une mission d'information et d'évaluation afin de dresser un état des lieux des pratiques actuelles, d'identifier les marges d'amélioration ainsi que de proposer des recommandations concrètes en matière de restauration collective dans les écoles maternelles et élémentaires de la Ville,

**CONSIDERANT** que le conseil municipal a créé une mission d'information et d'évaluation sur la restauration scolaire par délibération du 5 octobre 2024,

**CONSIDERANT** qu'un rapport d'étape a été présenté lors de la séance du conseil municipal du 8 mars 2025,

**CONSIDERANT** que, conformément au règlement intérieur du conseil municipal, il y a désormais lieu de rendre compte de l'état d'avancement des travaux de la Mission et de la méthodologie mobilisée avec le rapport final présenté en annexe,

**VU** l'avis de la commission concernée,

**APRES EN AVOIR DELIBERE,**

**PREND ACTE** du rapport final de la mission d'information et d'évaluation sur la restauration scolaire, tel qu'annexé à la présente délibération.

**RAPPELLE** que la présente délibération peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de Montreuil dans un délai de deux mois à compter de sa publication et de sa réception par le représentant de l'État.

**PREND ACTE**

POUR EXTRAIT CONFORME  
LE MAIRE DE BONDY

S'LO





---

## CONVOCATION DU CONSEIL MUNICIPAL

---

Le Conseil Municipal se réunira le mercredi 11 juin à 19h00  
Salle du conseil

---

### NOTE EXPLICATIVE DE SYNTHÈSE

#### **25 - PV Approbation du valant procès-verbal de la séance du 5 avril 2025**

Il est demandé au conseil municipal d'approuver le procès-verbal de la séance citée en objet.

#### **25 - 1 Rapport final de la Mission d'information et d'évaluation sur la restauration scolaire**

Par courrier du 5 septembre 2024, 13 élus municipaux ont demandé la création d'une Mission d'information et d'évaluation afin d'établir un état des lieux de la restauration scolaire, d'identifier des pistes d'amélioration et de formuler des recommandations concrètes. Cette Mission a été créée par délibération du conseil municipal le 5 octobre 2024.

Un rapport d'étape a été présenté lors de la séance du conseil municipal du 8 mars 2025.

Conformément au règlement intérieur du conseil municipal, il convient aujourd'hui de rendre compte des travaux effectués par la Mission ainsi que de la méthodologie employée, détaillés dans le rapport final présenté en annexe.

Composée d'élus de tous les groupes politiques, la Mission s'est attachée à analyser le fonctionnement du service pour en améliorer la qualité, notamment sur le plan nutritionnel, ainsi qu'à étudier les enjeux financiers liés à la tarification et à l'égalité d'accès à une restauration de qualité pour tous les élèves.

Ses travaux se sont organisés autour de cinq grandes thématiques :

- la gestion de la restauration scolaire, avec un examen des différentes étapes du service, de l'inscription des élèves jusqu'à la facturation, afin d'identifier des optimisations possibles ;
- l'éducation à l'alimentation, considérée comme un enjeu essentiel de santé publique et de transition écologique ;
- l'accès à la cantine, en s'intéressant aux freins qui limitent la fréquentation et aux moyens de simplifier les démarches administratives ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- la tarification, en analysant le mode de calcul des tarifs et en comparant ceux pratiqués dans des communes aux profils similaires.

Il a été procédé à 18 auditions entre le 3 décembre 2024 et le 11 mars 2025, au cours desquelles 47 personnes ont été entendues. En parallèle, 7 visites de terrain ont été effectuées, notamment dans les écoles, la cuisine centrale du SIPLARC et la boulangerie qui fournit le pain pour le déjeuner et le goûter.

La Mission a cherché à répondre aux quatre questions évaluatives suivantes :

- La cantine est-elle accessible pour toutes les familles et si non sur quels leviers la Ville peut-elle agir pour ouvrir davantage ce service ?
- Comment produire des repas à la fois sains, durables et adaptés aux goûts des enfants tout en prenant en compte la question du gaspillage alimentaire ?
- Dans quelle mesure la restauration scolaire éduque-t-elle à une alimentation variée, saine et responsable ?
- En dehors de l'aspect strictement alimentaire, quel rôle doit jouer le temps méridien ?

Le rapport final, structuré en 6 parties, apporte des réponses à ces questions.

Il est ainsi demandé au conseil municipal de bien vouloir prendre acte du rapport tel que présenté en annexe.



Envoyé en préfecture le 12/06/2025

Reçu en préfecture le 12/06/2025

Publié le 12/06/2025

ID : 093-219300100-20250611-DCM2025\_035-DE

 **Heureux sous son ombre**

**MISSION D'INFORMATION ET  
D'ÉVALUATION**

# **LA RESTAURATION SCOLAIRE À BONDY**

**RAPPORT FINAL**

**PRÉSIDENTE – ALISON PONCET**

**RAPPORTEUR – CHRISTIAN BILLOTTE**

**Juin 2025**



## Rapport final Restauration scolaire

**Présidente** : Alison PONCET

**Rapporteur** : Christian BILLOTTE

**Autres membres de la Mission** : Laurent COTTE, Sonia BAKHTI-ALOUT, Patrick GIBERT, Mariata BERTE

**Membres suppléants** : Nezha DECOURRIERE, Alexandre COTE, Yves PARRA, Christelle LE GOUALLEC, Jacques FERRAND, Karim ALLOUACHE

## SOMMAIRE

LISTE DES CONSTATS ET DES RECOMMANDATIONS.....	2
INTRODUCTION.....	4
1 QUELQUES DONNEES POUR MIEUX APPREHENDER ET COMPRENDRE LE TEMPS MERIDIEN A BONDY.....	7
2 LA RESTAURATION SCOLAIRE BONDYNOISE, UNE ORGANISATION EPROUVEE PRESENTANT DES LIMITES.....	8
2.1. <i>La préparation du temps méridien</i> .....	8
2.1.1. L'inscription au temps méridien.....	8
2.1.2. Les réservations pour le temps méridien.....	9
2.1.3. Les commandes de repas.....	10
2.1.4. La préparation des menus.....	10
2.1.5. La production et la livraison des repas.....	11
2.2. <i>Le temps méridien proprement dit</i> .....	11
2.2.1. Le repas.....	11
2.2.2. Le temps d'animation ou de repos.....	12
2.3. <i>Les suites du temps méridien</i> .....	12
2.3.1. La facturation.....	12
2.3.2. L'encaissement.....	14
3 CE QUE PENSENT LES ENFANTS ET LEURS PARENTS DU TEMPS MERIDIEN, RETOUR DE L'ENQUETE.....	15
4 LE TEMPS MERIDIEN, UN SERVICE PUBLIC FREQUENTE MAIS NON UNIVERSEL.....	18
4.1. <i>La participation au temps méridien</i> .....	18
4.2. <i>La tarification du temps méridien</i> .....	25
4.2.1. Les tarifs du temps méridien à Bondy.....	25
4.2.2. Le parangonnage des tarifs du temps méridien.....	28
4.3. <i>La capacité d'accueil des restaurants scolaires, une limite à une plus grande ouverture du temps méridien ?</i> .....	35
5 UN CONTENU DE L'ASSIETTE A REINTERROGER.....	42
4.4. ....	42
5.1. <i>Le contenu de l'assiette</i> .....	42
5.2. <i>Un outil de production à moderniser</i> .....	48
5.2.1. la situation des offices de restauration.....	48
5.2.2. une cuisine centrale du siplarc longtemps délaissée.....	50
6 DE L'IMPORTANCE DE CE QUI SE JOUE AUTOUR DE L'ASSIETTE.....	52
6.1. <i>Faire des élèves bondynois de futurs citoyens en bonne santé : l'éducation aux goûts et aux bonnes pratiques alimentaires</i> .....	52
6.2. <i>Le temps méridien : un moment d'initiation à la vie collective et à la citoyenneté, dans le respect du rythme de l'enfant</i> .....	55
CONCLUSION.....	59
TABLE DES FIGURES.....	62
BIBLIOGRAPHIE.....	65
ANNEXES.....	67

## LISTE DES CONSTATS ET DES RECOMMANDATIONS

La liste ci-dessous reprend les constats et recommandations dans leur ordre d'apparition au sein du rapport.

	Constats	Recommandations
#1	La saisie des données concernant les familles s'effectue manuellement à partir des documents transmis par les familles, ce qui est chronophage et comporte des risques d'erreurs.	Moderniser les modalités d'inscription des familles aux activités périscolaires, notamment en mettant en place les API de la DGFIP et de la Caf. (À intégrer au prochain engagement partenarial avec la DGFIP).
#2	La Ville commande au Siplarc plus de repas que d'enfants présents, ce qui génère du gaspillage alimentaire et accroît le coût de la restauration scolaire (pour l'année scolaire 2023-2024 : 13% de repas commandés de plus que d'enfants présents).	Mettre en place un système de pilotage et de suivi pour réduire au maximum l'écart entre la quantité de repas commandés au Siplarc et le nombre d'enfants présents.
#3	Les documents transmis au service Accueil Familles (feuilles manuscrites de pointage des présences et copies écran de la saisie des présences sur les tablettes numériques) par les directeurs des activités périscolaires pour la facturation des activités sont parfois divergents et comportent quelquefois des erreurs, ce qui entraîne des inexactitudes sur la facturation et donc des réclamations des familles, de la surcharge de travail pour le service Accueil Familles et des tensions avec les parents.	Améliorer les procédures de contrôle et de vérification des présences des rationnaires, ainsi que la communication y afférente. (À intégrer au prochain engagement partenarial avec la DGFIP).
#4	La Ville ne transmet pas au comptable public toutes les informations nécessaires au recouvrement efficace des recettes.	Embarquer dans les flux transmis au comptable public les informations utiles au recouvrement des recettes : nom, prénom et date de naissance des représentants légaux des enfants. (À intégrer au prochain engagement partenarial avec la DGFIP).
#5	Des familles se plaignent de ne pas parvenir à payer leurs factures en ligne et lorsque les parents paient sur le portail-familles, il n'y a aucune indication que le paiement a été fait, si bien qu'il n'est pas possible pour les familles de connaître leur situation.	Garantir la possibilité de payer les factures sur le portail-familles et mettre à jour celui-ci lorsqu'une facture est payée.
#6	D'une part, 6,5% des familles bondynois dont les enfants fréquentent le temps méridien n'ont pas déclaré leurs ressources et se voient, en conséquence, appliquer le tarif bondynois maximal (QF11) et, d'autre part, 74% des repas facturés à ce tarif n'ont pas été réservés, et leur tarif a donc été donc majoré de 30%.	Simplifier les démarches administratives (inscription et réservation), accompagner et résoudre les situations administratives complexes [bénéficiaires de l'Allocation pour Demandeur d'Asile (ADA), familles ne pouvant justifier de leurs ressources, etc.], renforcer l'accueil physique des familles distantes du numérique et/ou confrontées à la barrière de la langue, varier les supports de communication et multiplier les campagnes de phoning auprès des familles. (À intégrer au prochain engagement partenarial avec la DGFIP).
#7	La tarification actuelle dépasse le seuil de soutenabilité tarifaire pour 25,4% des enfants fréquentant le temps méridien, ce qui génère un risque important de précarité alimentaire.	Modifier les tarifs du temps méridien pour, d'une part, limiter les cas de dépassement du seuil de soutenabilité tarifaire et ainsi réduire au maximum le risque de précarité alimentaire, et pour, d'autre part, favoriser l'accès de tous aux cantines scolaires, tout en assurant la soutenabilité budgétaire nécessaire au financement durable d'un service public de qualité. Celui-ci devra prochainement faire face à de futures hausses importantes de dépenses : modernisation de l'unité de production du Siplarc et passage à l'inox.

	Constats	Recommandations
#8	Il existe une forte demande pour augmenter les plats végétariens.	Développer l'offre végétarienne tout en respectant les règles et recommandations établies au plan national.
#9	Les offices de restauration scolaire ne sont pas prêts pour le passage à l'inox.	Planifier et réaliser le passage des offices de restauration scolaire à l'inox.
#10	La vétusté et la non-conformité de la cuisine centrale du Siplarc risquent à terme de mettre en péril la production des repas.	Moderniser <i>a minima</i> l'unité de production du Siplarc pour assurer sa mise en conformité et sa capacité à délivrer durablement des repas à un coût de revient compétitif.
#11	La restauration scolaire génère trop de gaspillage alimentaire.	Réduire la quantité de déchets alimentaires produits par les cantines scolaires par la mise en œuvre d'un plan d'action opérationnel (ajustement de la production, sensibilisation et pédagogie, actions de communication...) et mener une réflexion avec les représentants des parents d'élèves sur le passage d'un repas de 5 à 4 composantes.
#12	42% des enfants se disent fatigués ou énervés lorsqu'ils reprennent les cours et 53% déclarent avoir besoin d'un temps calme pendant la pause méridienne.	Développer les lieux et les activités favorisant le repos des enfants (temps calme, lecture, écoute musicale...), et envisager les aménagements des réfectoires.
#13	40% des enfants déclarent avoir besoin de plus d'activités sportives ou de jeux pour se défouler le midi.	Intégrer les activités sportives et physiques dans les projets pédagogiques et faciliter l'accès des enfants fréquentant le temps méridien aux installations sportives municipales situées à proximité des écoles.
#14	La limite sonore est parfois dépassée dans certains réfectoires.	Réduire le bruit dans les réfectoires où le niveau sonore est trop élevé.
#15	Un enfant sur six déclare ne pas avoir assez de temps pour manger à la cantine.	Organiser la prise des repas de telle sorte que chaque enfant ait suffisamment de temps pour manger et limiter le temps passé dans la file d'attente.
#16	De nombreux parents n'ont pas connaissance du projet pédagogique et des activités proposées à leurs enfants sur le temps méridien.	Communiquer davantage auprès des parents sur le projet pédagogique et les activités du midi, procéder annuellement à l'évaluation de ce projet en intégrant les enfants et les parents et systématiser l'ouverture des réfectoires aux représentants des parents d'élèves.

## INTRODUCTION

Lors de sa séance du 5 octobre 2024, le Conseil municipal de Bondy a créé une mission d'information et d'évaluation (MIE) sur la restauration scolaire dont les principaux objectifs sont d'améliorer la qualité des prestations délivrées pendant la pause méridienne (repas, accueil et activités) et de rendre ces services accessibles au plus grand nombre.

A Bondy, la restauration scolaire des élèves du premier degré relève de la compétence de la commune pour les 14 écoles maternelles et 16 écoles élémentaires publiques.

La restauration scolaire est au carrefour de forts enjeux de santé, d'éducation, de vivre ensemble, de transition écologique et de justice sociale et tout cela se joue dans l'assiette de nos enfants et, en particulier, dans l'outil de production qu'est le Siplarc. Mais si le contenu de l'assiette est sans aucun doute essentiel, il ne doit pas pour autant occulter ce qui se passe autour de l'assiette, qui est tout aussi important. En définitive, il s'agit d'évaluer les avantages et les limites du temps méridien actuel et d'examiner comment le faire évoluer en le rendant plus accessible à toutes et tous et plus respectueux de la santé et de l'éducation des enfants, ainsi que de l'environnement.

Ce rapport vise à restituer un état des lieux de l'existant enrichi par des auditions de représentants des parents d'élèves, d'agents communaux, de personnalités qualifiées, de villes, de représentants du personnel, de partenaires institutionnels ou associatifs, d'un collectif, mais également par des visites sur site. Par ailleurs, cet état des lieux a été alimenté par une enquête menée auprès des parents et des enfants. De la phase de diagnostic ressortent les besoins et enjeux suivants : des repas plus savoureux, une prise en charge des enfants plus éducative et reposante, la sortie du plastique avec un passage à l'inox, une augmentation de la part des produits locaux et bio, et enfin la réduction du gaspillage alimentaire.

La Mission a souhaité entendre à la fois les familles, les enfants, les acteurs de la communauté éducative (agents de restauration, animateurs, ATSEM, directrices d'école...), ainsi que d'autres parties prenantes (Siplarc, Syctom, DGFIP, médecine scolaire, CMS...). Pour ce faire elle a procédé à des auditions et construit une enquête menée du 12 au 19 décembre 2024, à partir de questionnaires. 887 enfants<sup>1</sup> et 899 parents<sup>2</sup> ont participé à cette enquête.

Par ailleurs, la MIE a aussi rencontré les Villes de Bobigny de Drancy et de Saint-Denis, pour recueillir leur retour d'expérience sur la gratuité de la cantine scolaire.

Grâce à ce croisement des regards, la réflexion avance collectivement et fait émerger des préconisations, des angles morts, des priorisations de court et moyen terme.

Dans le cadre de la restauration scolaire, il est apparu important d'intégrer au processus les parents des élèves qui ne mangent pas à la cantine pour mieux comprendre les importants écarts de fréquentation d'un établissement à un autre. Les enfants étant les bénéficiaires finaux de la politique de restauration scolaire, nous avons aussi veillé à ce que leurs paroles soient entendues au même niveau que celle des autres acteurs. Enfin, les professionnels et acteurs de la communauté éducative ont également été associés à la démarche.

D'autre part, la fréquentation du restaurant scolaire varie fortement en fonction du quartier où l'on habite : 61,5 % des enfants scolarisés dans un quartier prioritaire du Nord de la Ville déjeunent à la cantine, contre 70,9 % dans les autres écoles. La Mission a donc décidé de traiter aussi cet enjeu d'accessibilité du service.

La question du "fait maison" est un autre sujet que la Mission a souhaité questionner pour répondre à l'enjeu d'une alimentation plus saine et responsable.

Après l'état des lieux, la Mission a abordé des points techniques pour s'assurer de la mise en œuvre opérationnelle des recommandations : évaluation des tarifs du temps méridien, mesure de la capacité d'accueil des réfectoires, étude portant sur l'outil de production des repas, réflexion sur la réduction du bruit, analyse des pratiques vertueuses pour diminuer le gaspillage alimentaire, etc.

<sup>1</sup> Sur 2 426 enfants des niveaux CE2, CM1 et CM2 fréquentant la cantine, soit un taux de réponse de 36,6%.

<sup>2</sup> Sur 4 786 familles, soit un taux de réponse de 18,8%.

Le présent rapport vise à éclairer le Conseil municipal sur la situation actuelle et les évolutions à arbitrer du temps méridien.

La Mission a cherché à répondre aux quatre questions évaluatives suivantes :

- ✦ La cantine est-elle accessible pour toutes les familles et si non sur quels leviers la Ville peut-elle agir pour faire bénéficier de ce service à davantage d'enfants scolarisés ?
- ✦ Comment produire des repas à la fois sains, durables et adaptés aux goûts des enfants tout en prenant en compte la question essentielle du gaspillage alimentaire ?
- ✦ Dans quelle mesure la restauration scolaire éduque-t-elle à une alimentation variée, saine et responsable ?
- ✦ En dehors de l'aspect strictement alimentaire, quel rôle doit jouer le temps méridien ?

## I - La création de la mission

Par courrier du 5 septembre 2024, 13 élus municipaux ont demandé la création d'une mission d'information et d'évaluation afin de dresser un état des lieux des pratiques actuelles, d'identifier les marges d'amélioration ainsi que de proposer des recommandations concrètes en matière de restauration collective dans les écoles maternelles et élémentaires de la Ville (annexe 1).

Le Conseil municipal a créé une Mission d'information et d'évaluation sur la restauration scolaire par délibération en date du 5 octobre 2024 (annexe 3).

La MIE, installée le 8 octobre 2024, a porté à sa présidence Alison PONCET (majorité municipale). Son rapporteur est Christian BILLOTTE (groupe des élus de l'opposition). La Mission est composée d'élus de Bondy appartenant à tous les groupes politiques représentés au Conseil municipal.

## II – Le périmètre de la mission

Les objectifs assignés à la mission se déclinaient comme suit (annexe 2) :

- ✦ Dresser un état de lieux des pratiques actuelles, identifier les marges d'amélioration du service et de la prestation à court et moyen terme au regard des enjeux (sociaux, éducatifs, de santé, de développement durable, financiers, humains, matériels).
- ✦ Formuler des recommandations en matière de qualité des prestations distribuées (qualité nutritionnelle et alimentaire, inclusivité, gestion durable des ressources...) au regard des orientations politiques et la satisfaction des usagers.
- ✦ Définir la structuration des coûts pour la collectivité et l'évolution de la politique tarifaire (quel reste à charge pour l'utilisateur ?) au regard des disparités de tarifs appliqués selon les communes, qui posent la question de l'égalité d'accès à une restauration de qualité pour tous les élèves.

## III - Les axes de travail

### 1. La gestion de la restauration scolaire

La Mission s'est penchée sur les différentes étapes qui participent au fonctionnement du temps méridien : l'inscription, la commande des repas par la ville, la production et livraison des repas par le SIPLARC, la prise de repas sur les offices de restauration et activités périscolaires proposées par les équipes d'animation, le suivi des présences, et enfin la facturation et l'encaissement des redevances. Cela lui a permis d'identifier des axes de progrès rapidement implémentables.

## 2. L'éducation aux goûts et aux pratiques alimentaires dans les écoles bondynaises

La Mission a relevé l'importance de l'éducation à l'alimentation comme enjeu fort pour la formation des citoyens en devenir que sont nos enfants : il s'agit à la fois d'un enjeu majeur de santé publique (surpoids, obésité, diabète, maladies cardio-vasculaires) et de transition écologique (moins de viande et réduction des déchets alimentaires).

## 3. L'accès à la restauration scolaire

La Mission a étudié le phénomène de non-participation à la cantine scolaire et évalué le système tarifaire du service de la restauration dans les écoles. Elle a examiné la fréquentation des élèves au temps méridien en vue de favoriser une plus grande ouverture de ce service public. Elle a aussi cherché à simplifier les démarches administratives pour les inscriptions.

## 4. La lutte contre le gaspillage alimentaire

La Mission a pu observer lors de ses visites dans les écoles un phénomène massif et peu régulé de gaspillage alimentaire.

## 5. L'analyse de la tarification bondynaise du temps méridien

La Mission a étudié la tarification bondynaise appliquée au temps méridien, notamment le mode de calcul des tarifs, et a comparé les tarifs pratiqués avec ceux mis en œuvre dans des communes proches ayant une population avec des caractéristiques financières semblables, et avec ceux des collèges et lycées publics situés sur le territoire de la Ville.

# IV - La méthode et le calendrier

## 1. Le calendrier des auditions

La Mission a procédé à 18 auditions entre le 3 décembre 2024 et le 11 mars 2025 et a entendu 47 personnes (annexe 4).

Une démarche d'élaboration collective des propositions formulées dans le présent rapport a été mise en œuvre dès l'issue des auditions et visites.

## 2. Les visites

Des délégations de la Mission ont effectué 7 visites de terrain, dans les écoles, la cuisine centrale du Siplarc et la boulangerie qui fournit le pain pour le déjeuner et le goûter (annexe 5).

# V Le plan du rapport

Ce rapport est constitué des six parties suivantes :

- 🌿 Première partie : Quelques données clés pour mieux appréhender et comprendre le temps méridien à Bondy
- 🌿 Deuxième partie : La restauration scolaire bondynaise, une organisation éprouvée présentant des limites
- 🌿 Troisième partie : Ce que pensent les parents et les enfants bondynois du temps méridien : retour de l'enquête
- 🌿 Quatrième partie : Le temps méridien, un service public fréquenté mais non universel
- 🌿 Cinquième partie : Un contenu de l'assiette à réinterroger
- 🌿 Sixième partie : De l'importance de ce qui se joue autour de l'assiette



# 1 QUELQUES DONNEES POUR MIEUX APPREHENDER ET COMPRENDRE LE TEMPS MERIDIEN A BONDY<sup>3</sup>

**2 ÉLÈVES SUR 3**  
déjeunent chaque  
jour à la cantine

**5 000 REPAS**  
servis chaque jour  
aux enfants  
scolarisés

**9 ÉLÈVES SUR 10**  
mangent au moins une  
fois à la cantine sur  
une année scolaire

**700 000 REPAS**  
servis chaque année  
aux enfants scolarisés

**MENU DOUBLE CHOIX**

- Ecoles maternelles : non
- Ecoles élémentaires : les jours où il y a de la viande

**12 €**  
de coût de revient  
brut du temps  
méridien (repas +  
encadrement)

**3,49 €**  
prix d'achat  
d'un repas  
au Siplarc

**38% DE PRODUITS SOUS  
SIGNE DE QUALITE**  
dont  
**28% de produits bio**

**1,6 MILLION  
D'EUROS**  
de redevances  
titrées aux  
familles

**8 MILLIONS  
D'EUROS**  
de coût de revient  
global brut annuel

**DES TARIFS COMPRIS  
ENTRE 0,39 € et 6,16 €  
PAR ENFANT POUR  
L'ACCUEIL DU MIDI**

<sup>3</sup> Données de l'année scolaire 2023-2024.

## 2 LA RESTAURATION SCOLAIRE BONDYNOISE, UNE ORGANISATION EPROUVEE PRESENTANT DES LIMITES

Le temps méridien a lieu les jours d'école entre 11h30 et 13h30. Il s'agit d'un temps d'accueil périscolaire déclaré en accueil collectif de mineurs auprès du Service départemental à la jeunesse, à l'engagement et aux sports (SDJES). Le taux d'encadrement est donc de 1 animateur pour 14 enfants en maternelle et de 1 animateur pour 18 enfants en élémentaire. Deux organismes jouent un rôle majeur dans le bon fonctionnement du temps méridien : la Ville et le Syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire de repas collectifs (Siplarc). Le Siplarc est un syndicat intercommunal à vocation unique<sup>4</sup> (SIVU) créé en 2001 qui a deux membres : la Ville de Noisy-le-Sec et celle de Bondy. C'est lui qui élabore les repas et les livre dans les écoles.

Le schéma ci-dessous décrit le processus du temps méridien :



Figure n° 1 : Processus du temps méridien // Source : Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation

### 2.1. LA PREPARATION DU TEMPS MERIDIEN

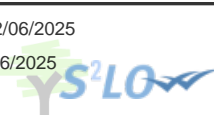
#### 2.1.1. L'INSCRIPTION AU TEMPS MERIDIEN

La campagne d'inscription est communiquée chaque année sur le site internet de la Ville, les réseaux sociaux, par voie d'affichage et via le livret d'activités périscolaires et de loisirs distribué par les enseignants dans les cahiers de liaison des élèves. Ce livret est également mis à disposition des familles au service Accueil Familles et dans les accueils de loisirs de la Ville. Elle commence en général début avril.

L'inscription administrative ne peut être réalisée que sur présentation des pièces suivantes :

- 🌿 Fiche administrative et sanitaire complétée par la famille. Elle vaut confirmation de l'inscription auprès du service accueil Famille et doit être remise à l'équipe périscolaire qui recevra l'enfant durant l'année, au plus tard le jour où l'enfant y sera déposé. La Ville se réserve le droit de refuser tout enfant présenté sans fiche sanitaire dûment remplie,

<sup>4</sup> Pour un comparatif des modes de gestion, voir l'annexe 6.



- ✦ Assurance « responsabilité civile et extrascolaire », - en cas de séparation et de divorce, jugement spécifiant les modalités de mode de garde de l'enfant,
- ✦ Attestation annuelle de paiement CAF de l'année N-1 ou attestation de non-paiement CAF lorsque la famille ne perçoit pas de prestations CAF,
- ✦ Dernier avis d'imposition des personnes ayant l'enfant à charge,
- ✦ Carnet de santé de l'enfant ou certificat de vaccination à jour,
- ✦ Projet d'Accueil Individualisé (PAI) le cas échéant.

Afin de déterminer le tarif applicable aux familles, le calcul du quotient familial (QF) est réalisé à l'occasion de l'inscription administrative.

Si la famille ne souhaite pas faire calculer son QF au moment de l'inscription, il lui sera automatiquement demandé de bien vouloir remplir une décharge permettant de justifier que l'établissement du QF lui a bien été proposé et qu'elle l'a refusé. Le tarif le plus élevé lui sera alors automatiquement facturé, correspondant au QF « tranche 11 ». La tarification du temps méridien sera analysée dans le cadre de la dernière phase de la Mission.

Des familles ont manifesté des difficultés à inscrire leur(s) enfant(s) ou à réserver les activités. Les démarches administratives doivent être davantage simplifiées et les familles plus accompagnées.

**Constat n° 1 : La saisie des données concernant les familles s'effectue manuellement à partir des documents transmis par les familles, ce qui est chronophage et comporte des risques d'erreurs.**

**Recommandation n° 1 : Moderniser les modalités d'inscription des familles aux activités périscolaires, notamment en mettant en place les API de la DGFiP et de la Caf. (À intégrer au prochain engagement partenarial avec la DGFiP).**

Au 17 février 2025, il existait 3 399 espaces personnels actifs sur le portail familles, soit un taux d'accès numérique de 71%. Néanmoins, même si ce taux est élevé compte tenu de sa mise en œuvre récente et continue de progresser, il convient d'accompagner les familles qui souffrent de rupture numérique ou dont l'usage du portail est encore perfectible.

### 2.1.2. LES RESERVATIONS POUR LE TEMPS MERIDIEN

L'inscription administrative ne vaut pas réservation des activités périscolaires. La famille doit indiquer à l'agent d'accueil les jours qu'elle souhaite réserver pour son ou ses enfants via :

- ✦ Le formulaire vert « agenda annuel des réservations d'activités périscolaires et extrascolaires ». Ce dernier devra être remis par la famille au service accueil Famille qui lui remet une copie valant attestation de sa réservation,
- ✦ Le portail famille. Un accusé de réception numérique attestant de sa réservation lui est transmis.

Toute annulation de l'accueil du midi doit être signalée au service Accueil Familles par un écrit (mail – [accueilfamille@bondy.fr](mailto:accueilfamille@bondy.fr)-, courrier postal, courrier remis au service accueil Famille) ou via le portail Famille, 7 jours avant la date concernée. Ce délai de prévenance existe afin d'organiser au mieux la prise en charge des enfants inscrits (repas, encadrant),

À défaut les temps d'accueil et le repas le cas échéant sont facturés aux représentants légaux.

En cas d'absence pour maladie ou d'événement familial imprévisible (décès, naissance, etc.), un certificat médical ou un justificatif officiel correspondant doit être transmis au service accueil Famille dans le courant du mois concerné. À défaut les repas correspondants sont facturés aux représentants légaux.

### 2.1.3. LES COMMANDES DE REPAS

Les repas sont commandés au Siplarc par le service Hygiène et Qualité rattaché à la direction de l'Éducation. Le nombre de repas commandés est calculé à partir des inscriptions réalisées par les parents et en prenant en compte les tendances constatées l'année précédente et sur les dernières semaines (par exemple une épidémie de grippe). Les effectifs sont envoyés mensuellement au Siplarc environ un mois avant le début du mois concerné. Les commandes sont ajustables 48 heures avant le jour du repas (J-2) à la hausse comme à la baisse, ce qui rend possible la prise en compte d'événements comme des absences d'enseignants ou des sorties scolaires non communiquées.

A cet égard, la Mission a constaté que, au cours de l'année scolaire 2023-2024, la Ville a commandé 93 172 repas de plus que d'enfants présents, soit un écart de 13%.

REPAS ACHETÉS AU SIPLARC VS ENFANTS PRÉSENTS / ANNÉE SCOLAIRE 2023-2024				
Mois	Repas enfants - Quantité			
	Quantité de repas achetés au SIPLARC	Nombre d'enfants présents	Ecart	Ecart %
sept-23	83 141	70 494	-12 647	-15%
oct-23	62 264	50 152	-12 112	-19%
nov-23	78 047	67 936	-10 111	-13%
déc-23	67 506	58 035	-9 471	-14%
janv-24	70 536	65 581	-4 955	-7%
févr-24	44 772	42 022	-2 750	-6%
mars-24	87 477	76 982	-10 495	-12%
avr-24	46 065	39 975	-6 090	-13%
mai-24	75 268	70 631	-4 637	-6%
juin-24	83 085	68 760	-14 325	-17%
juil-24	19 073	13 494	-5 579	-29%
<b>Total</b>	<b>717 234</b>	<b>624 062</b>	<b>-93 172</b>	<b>-13%</b>

Figure n° 2 : Tableau comparatif des repas achetés au Siplarc et des enfants présents // Sources : Astre GF et Concerto

**Constat n° 2 : La Ville commande au Siplarc plus de repas que d'enfants présents, ce qui génère du gaspillage alimentaire et accroît le coût de la restauration scolaire (pour l'année scolaire 2023-2024 : 13% de repas commandés de plus que d'enfants présents).**

**Recommandation n° 2 : Mettre en place un système de pilotage pour réduire au maximum l'écart entre la quantité de repas commandés au Siplarc et le nombre d'enfants présents.**

### 2.1.4. LA PREPARATION DES MENUS

Deux commissions « Menus » sont organisées par le Siplarc tous les 2 mois :

- La première commission, qui est interne au Siplarc, est composée des DGS, diététicien-nutritionniste, directeur d'Exploitation, directeur et responsable de Production, directeur Transport et Logistique et du cuisinier en charge des animations. Elle a pour objectif de s'assurer de la faisabilité des menus.
- La seconde commission « Menus », dite « externe », est composée des responsables de restauration, des responsables d'office, des responsables de centre de loisirs des villes membres et des équipes du Siplarc. Cette commission modifie et valide définitivement les menus qui seront proposés aux convives.

En outre, quotidiennement, les responsables d'office remplissent une enquête de satisfaction fournie par le service Qualité et Nutrition du Siplarc, sur les repas consommés par les enfants. Cela permet au Siplarc d'adapter en conséquence les menus proposés. Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon l'arrivée des produits.

Les agents municipaux ont exprimé le fait que leurs réclamations ne sont pas systématiquement prises en compte par le Siplarc.

## 2.1.5. LA PRODUCTION ET LA LIVRAISON DES REPAS

Les repas sont élaborés par le Siplarc dans sa cuisine centrale située à Noisy-le-Sec et sont conservés en liaison froide<sup>5</sup> afin de garantir leur qualité et leur sécurité alimentaire (risques de contamination microbienne de l'après-cuisson à la consommation) jusqu'à leur distribution. Deux situations peuvent se produire en fonction des produits :

Situation n°1 : Pour les produits qui seront consommés froids, comme les carottes râpées. Ces produits sont tout d'abord produits à froid et conservés en chambre froide à une température inférieure à 3 °C. Le transport s'effectue ensuite dans un camion frigorifique ou un conteneur isotherme à une température située entre 0 °C et 3 °C. Une fois arrivés au lieu de destination, les produits sont conservés dans une enceinte froide à moins de 3 °C avant d'être servis froids.

Situation n°2 : Pour les produits destinés à être consommés chauds tels que le gratin dauphinois par exemple. Ces produits doivent être cuits avec une température finale de cuisson supérieure à 63 °C pour ensuite, être rapidement refroidi en cellule. La température passe alors de plus de 63 °C à 10 °C maximum en moins de 2 heures. Enfin, ces produits sont conservés dans une chambre froide à moins de 3 °C avant d'être servis après remise en température sur les offices de restauration des villes.

Les repas sont livrés par le Siplarc dans des camions frigorifiques au sein des écoles la veille de leur consommation<sup>6</sup> et placés à l'intérieur des chambres froides au sein des offices de restauration pour ne pas rompre la chaîne du froid.

## 2.2. LE TEMPS MERIDIEN PROPREMENT DIT

Il s'agit, durant ce temps, d'assurer à l'enfant la prise d'un repas équilibré en lien avec ses besoins nutritionnels et un temps d'initiation à la vie collective et à la citoyenneté, dans le respect de son rythme. Il vise avant tout à créer un espace de détente et de bien-être pour les enfants. La pause méridienne est un temps éducatif et convivial qui comprend les temps de repas et d'animation. Les activités proposées se construisent autour des objectifs pédagogiques décidés collectivement par l'équipe, en lien avec le projet éducatif de territoire (PEdT). Le projet pédagogique est l'outil de référence qui permet à chacun de comprendre le fonctionnement du temps méridien ainsi que les intentions éducatives liées aux besoins des enfants : la composition de l'équipe, ses objectifs, les différentes missions des agents, l'organisation des différents services, les activités proposées, les règles de vie. Le projet pédagogique intègre aussi une évaluation qui doit permettre de faire des bilans réguliers, d'ajuster si besoin et de continuer à l'améliorer au fil du temps.

La mise en place d'un accueil périscolaire sur le temps méridien répond aux objectifs suivants<sup>7</sup> :

- ✿ Se restaurer dans de bonnes conditions : bien-être dans son environnement, qualité de l'encadrement, menus de qualité, prise en compte du développement durable, locaux adaptés, sécurité des enfants.
- ✿ Se socialiser : favoriser le vivre-ensemble dans un lieu de socialisation et d'intégration.
- ✿ Se reposer et se détendre : offrir un moment éducatif et veiller à ce que ce temps s'inscrive dans la continuité éducative de la journée, conforme aux rythmes de l'enfant et à sa santé.

### 2.2.1. LE REPAS

Les produits sont réceptionnés par les équipes de restauration dans les offices scolaires Il est essentiel de vérifier la conformité de la réception. Pour ce faire, plusieurs éléments sont relevés, notamment le nom du produit reçu, la quantité, la température et l'heure de réception.

Le jour de leur consommation, les plats principaux sont mis en température dans des fours.

<sup>5</sup> Cf. annexe 7 pour une comparaison des modèles de restauration collective.

<sup>6</sup> Sauf le groupe scolaire Pierre et Marie Curie qui est livré le jour même en raison du dysfonctionnement de l'enregistreur de températures de la chambre froide.

<sup>7</sup> Cf. Fiche d'expérience réalisée dans le cadre de l'appui au déploiement du programme national des cités éducatives.

En maternelle, les repas sont servis à table alors que pour les élémentaires il existe un système de self-service.

En élémentaire, un roulement des horaires de cantine en fonction du niveau de classe est organisé de manière cyclique par période pour instaurer de l'égalité entre les enfants et ainsi ne pas en avantager certains et en pénaliser d'autres (heure de passage, reliquat et menu double choix).

La surveillance et l'accompagnement des repas sont assurés par les agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles (Atsem) et les animateurs dans les écoles maternelles et par les animateurs dans les écoles élémentaires.

Le repas doit durer au moins 30 minutes, sans compter l'attente éventuelle du service<sup>8</sup>. La réalité peut être inférieure.

L'équipe d'animation suit la présence des enfants de manière manuscrite sur un tableau de pointage (feuille en papier) et sur une tablette numérique.

### **2.2.2. LE TEMPS D'ANIMATION OU DE REPOS**

Avant et après le repas, les enfants bénéficient d'un temps de détente et d'animations.

Ils peuvent ainsi agir à leur rythme, en choisissant de se poser, de ne rien faire ou de pratiquer des activités libres ou organisées par l'équipe d'animation. Cette organisation est variable selon la structure et les salles périscolaires disponibles.

## **2.3. LES SUITES DU TEMPS MERIDIEN**

### **2.3.1. LA FACTURATION**

Une seule et unique facture est établie pour l'ensemble des activités périscolaires et extrascolaires des enfants du foyer. La facturation est mensuelle. Dès lors que la famille a procédé à la réservation du temps méridien, elle est facturée sauf si l'annulation est faite dans le respect du délai de prévenance de 7 jours. En revanche, si la famille n'a pas réservé une pénalité de 30% est appliquée. En cas d'absence d'un enseignant et si l'enfant n'est pas intégré à une autre classe, la famille doit signaler l'absence via le Portail Familles dans l'onglet « signaler une absence » en mettant le mot, sms de l'école ou par mail [accueilfamille@bondy.fr](mailto:accueilfamille@bondy.fr) et alors elle n'est pas facturée pour les temps réservés.

Les accueils du midi sont facturés à partir du formulaire vert « Agenda des réservations d'activités périscolaires » complété par les familles et communiqué au service accueil Famille lors de la campagne de réinscription périscolaire. En conséquence, en cas de non annulation dans le délai imparti, la journée d'accueil et/ou le repas sont facturés aux représentants légaux.

Ceci est également valable lorsqu'un enfant est malade, un certificat médical est demandé. Cette absence doit être signalée durant le mois concerné.

La tranche 11 du quotient familial est appliquée aux familles n'ayant inscrit leurs enfants aux activités périscolaires durant la campagne de réinscription, sans possibilité de régularisation de facture. Lorsque l'enfant est inscrit aux activités périscolaires mais reste sur l'une d'elle sans que sa présence n'ait été prévue (pas de réservation effectuée auprès du service Accueil Familles), celle-ci est facturée avec une majoration de 30%.

Au cours de ces dernières années, le processus de facturation a été affecté par divers événements qui sont retracés dans la frise chronologique suivante :

<sup>8</sup> Cf. [Cantine scolaire à l'école primaire \(maternelle et élémentaire\) | Service-Public.fr](#) et la norme de service - Service de la restauration scolaire NF X50-220.

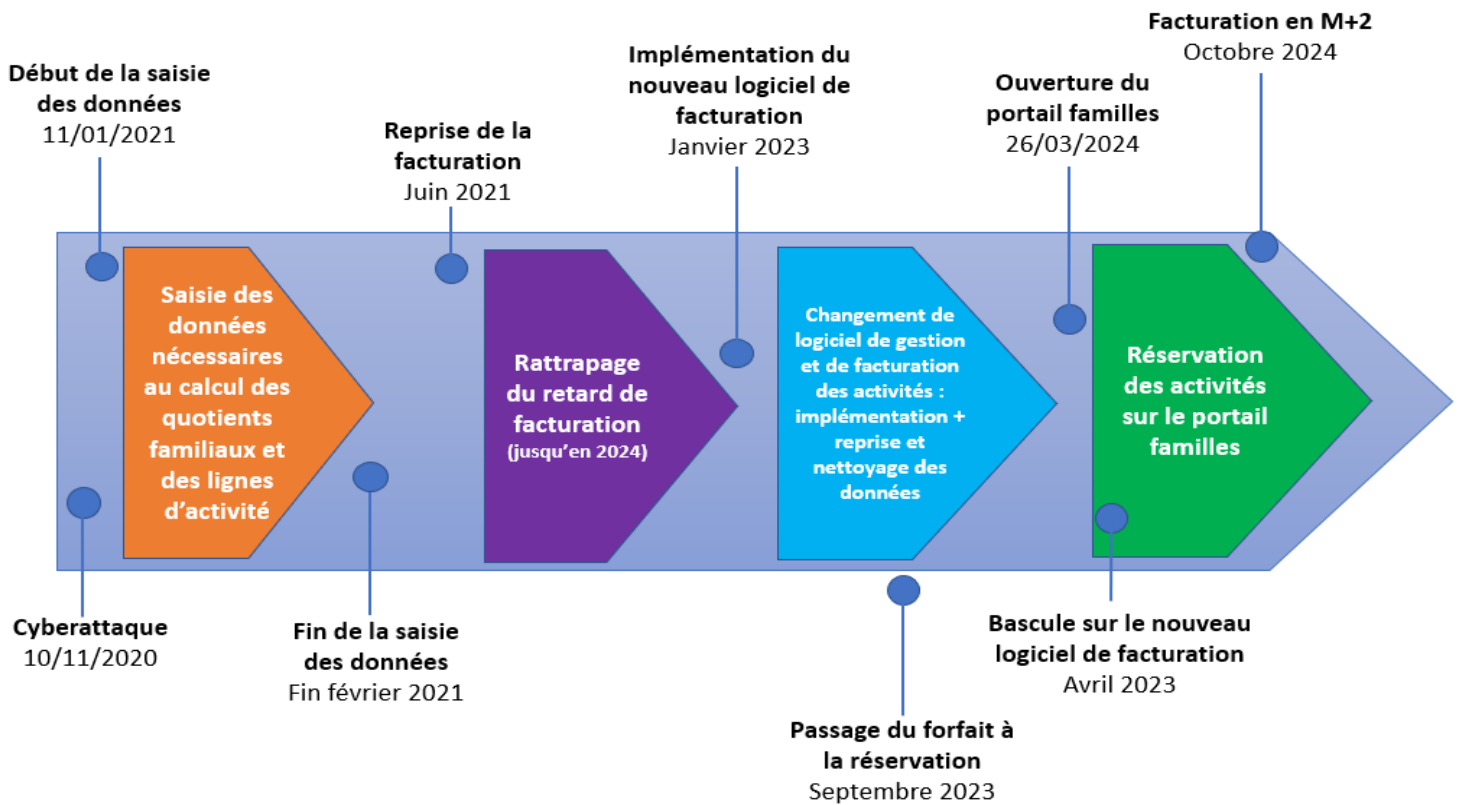


Figure n° 3 : Frise chronologique des événements ayant affecté le processus de facturation // Source : Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation

La cyberattaque qui a touché la Ville le 10 novembre 2020 a entraîné un immense retard dans la facturation qui a été résorbé en octobre 2024<sup>9</sup>. Dès lors, la Ville établit les factures dans les 2 mois suivant le terme du mois concerné (M+2).

La Mission a constaté que la facturation est entachée d'anomalies qui suscitent des réclamations de la part des familles. Le tableau ci-dessous retrace les motifs de régularisation des factures par activité pour la période allant de janvier 2023 à octobre 2024 :

Motif de la régularisation	Accueil de Loisirs du mercredi		Accueil périscolaire - Matin		Accueil périscolaire - Soir		Restauration scolaire		Total général	
	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%	Quantité	%
Erreur de pointage	96	58,5%	26	74,3%	1 185	96,7%	168	58,5%	1 475	86,2%
Réévaluation du tarif	68	41,5%	9	25,7%	40	3,3%	119	41,5%	236	13,8%
Total général	164	100,0%	35	100,0%	1 225	100,0%	287	100,0%	1 711	100,0%

Figure n° 4 : Tableau des motifs de régularisation des factures // Source : Service Accueil Familles

Eu égard à ces anomalies à régulariser, l'amélioration de la qualité de la facturation doit être une priorité. La mise en place d'un système de contrôle interne avec une supervision des opérations est nécessaire.

**Verbatims :**

**Un parent d'élève :** « Facturation ! Toujours erronée malgré nos contestations. Nous avons toujours des retards de traitement ».

**Un parent d'élève :** « Problèmes de facturation ».

<sup>9</sup> Cf. l'annexe 15 sur le calendrier de facturation.

**Constat n° 3 :** Les documents transmis au service Accueil Familles (feuilles manuscrites de pointage des présences et copies écran de la saisie des présences sur les tablettes numériques) par les directeurs des activités périscolaires pour la facturation des activités sont parfois divergents et comportent quelquefois des erreurs, ce qui entraîne des inexactitudes sur la facturation et donc des réclamations des familles, de la surcharge de travail pour le service Accueil Familles et des tensions avec les parents.

**Recommandation n° 3 :** Améliorer les procédures de contrôle et de vérification des présences des rationnaires, ainsi que la communication y afférente. Ces évolutions seront à intégrer au prochain engagement partenarial avec la DGFIP).

### 2.3.2. L'ENCAISSEMENT

Quand les titres de recettes sont émis et transmis au comptable public, celui-ci les prend en charge et doit en assurer le recouvrement. Celui-ci pourrait être amélioré en facilitant les poursuites du comptable public en cas de non-paiement. Cela aurait pour effet de réduire les montants des admissions en non-valeur et donc les pertes sur créances irrécouvrables.

Taux de recouvrement des titres de recettes concernant la restauration scolaire // 2 exemples

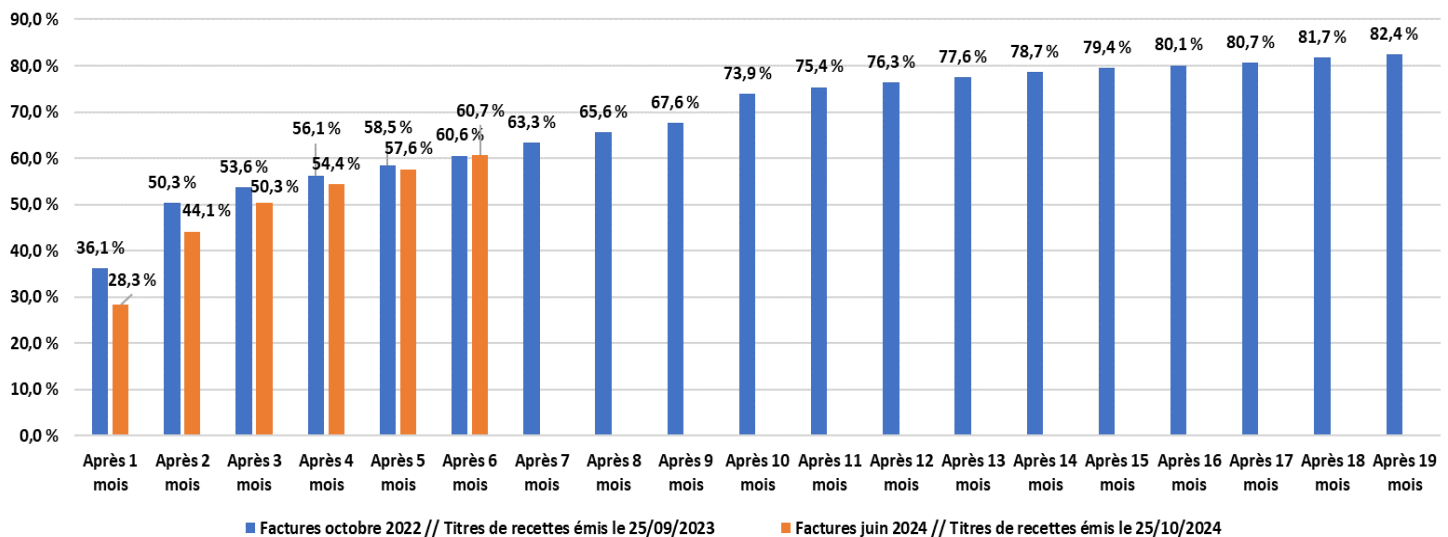


Figure n° 5 : Taux de recouvrement des titres de recettes concernant la restauration // Source : Service de gestion comptable de Bondy (DGFIP)

**Constat n° 4 :** La Ville ne transmet pas au comptable public toutes les informations nécessaires au recouvrement efficace des recettes.

**Recommandation n° 4 :** Embarquer dans les flux transmis au comptable public les informations utiles au recouvrement des recettes : nom, prénom et date de naissance des représentants légaux des enfants. Ces évolutions seront à intégrer au prochain engagement partenarial avec la DGFIP).

**Constat n° 5 :** Des familles se plaignent de ne pas parvenir à payer leurs factures en ligne et lorsque les parents paient sur le portail-familles, il n'y a aucune indication que le paiement a été fait, si bien qu'il n'est pas possible pour les familles de connaître leur situation.

**Recommandation n° 5 :** Garantir la possibilité de payer les factures sur le portail-familles et mettre à jour celui-ci lorsqu'une facture est payée.

### 3 CE QUE PENSENT LES ENFANTS ET LEURS PARENTS DU TEMPS MERIDIEN, RETOUR DE L'ENQUETE

Comment les familles évaluent-elles le temps méridien incluant le déjeuner à la cantine et les activités périscolaires ? Et quelles sont leurs attentes pour l'avenir ? S'appuyant sur les données de l'enquête réalisée en décembre 2024, à laquelle 899 parents et 887 enfants ont participé, ce panorama offre une synthèse chiffrée de leurs perceptions et besoins.

Dans le cadre de la restauration scolaire, il est apparu important d'intégrer au processus les parents des élèves qui ne mangent pas à la cantine pour comprendre les importants écarts de fréquentation d'un établissement à un autre. Les enfants étant les bénéficiaires finaux de la politique de restauration scolaire, nous avons aussi veillé à ce que leurs paroles soient entendues au même niveau que celle des autres acteurs. Enfin, les professionnels et acteurs de la communauté éducative ont également été associés à la démarche.

Interrogés dans le cadre de l'enquête menée avec l'aide d'animateurs périscolaires, les enfants ont eu un apport à cette démarche en attirant l'attention des adultes, non pas seulement sur le contenu de l'assiette, mais sur les conditions dans lesquelles ils prennent leur repas : ambiance, bruit, activités...

#### Un service globalement satisfaisant, mais perfectible



**71%** des enfants  
apprécient de manger à la  
cantine

#### Des repas sains et variés, diversement appréciés par les enfants



**65%** des enfants disent  
que les repas de la cantine  
sont parfois bons

- 14 % les considèrent bons
- 21% les jugent pas bons



**41%** des parents jugent bonne  
la qualité des repas servis

- 7 % la considèrent excellente
- 42 % passable
- 10% médiocre



**42%** des enfants  
aimeraient avoir plus à  
manger dans leur assiette

- 21% parfois
- 37 % non



**49%** des parents jugent bonne  
la quantité des repas servis

- 11 % la considèrent excellente
- 31 % passable
- 9 % médiocre



**79%** des enfants déclarent laisser un peu de nourriture dans leur assiette

- 14% beaucoup
- 7% jamais

## Un moment de sociabilité et de convivialité



**43%** des enfants disent que les activités avant ou après la cantine sont très bien

- 30 % les jugent bien
- 23 % moyennes
- 4% mauvaises



**60%** des parents jugent bonne la qualité des activités proposées

- 24 % la considèrent excellente
- 14 % passable
- 2% médiocre



**43%** des enfants disent avoir parfois le temps de manger

- 41 % disent avoir le temps
- 16 % disent ne pas avoir le temps



**63%** des parents jugent bonne la qualité de l'encadrement

- 25 % la considèrent excellente
- 10 % passable
- 2% médiocre



**76%** des enfants disent qu'il faudrait plus de menu double choix



**48%** des parents pensent que le menu double choix est très utile

- 41 % le considèrent utile
- 8 % peu utile
- 3% pas utile



**35%** des enfants déclarent se sentir fatigués au moment de rentrer en classe après le temps méridien

- 28% se sentent détendus ou reposés
- 30% disent avoir encore faim
- 7% se sentent énervés



**61%** des parents jugent satisfaisante la diversité des repas servis

- 10 % la considèrent très satisfaisante
- 24 % peu satisfaisante
- 5% pas satisfaisante



**63%** des parents considèrent que leur priorité n°1 pour ce qui est des produits alimentaires utilisés pour cuisiner les repas est de recourir à des produits frais

- 28% à des produits bio ou labellisés
- 10% à des produits locaux

## Les attentes d'évolution de la restauration scolaire



**51%** des enfants disent que les repas sont parfois pris dans le calme

- 8% qu'ils sont pris dans le calme
- 41% qu'ils ne sont pas pris dans le calme



**52%** des parents considèrent que leur niveau de satisfaction par rapport au temps pour manger est satisfaisant

- 13 % le considèrent excellent
- 8 % bon
- 28% passable
- 7% médiocre



**53%** des enfants déclarent avoir besoin d'avoir un temps calme (jeux de société, bricolage, activités manuelles, lecture, temps libre, relaxation...) et 40% des enfants déclarent avoir besoin de plus d'activités sportives ou de jeux le midi pour se défouler

- 7% ne savent pas



**47%** des parents considèrent que leur priorité n°1 pour ce qui est de la plus forte attente pour leur(s) enfant(s) est de garantir un équilibre nutritionnel

- 23% favoriser l'éducation aux goûts
- 18% permettre à leur(s) enfant(s) de déjeuner dans un cadre convivial
- 12% prendre un repas avec un rapport qualité/prix adapté

## 4 LE TEMPS MERIDIEN, UN SERVICE PUBLIC FREQUENTE MAIS NON UNIVERSEL

A Bondy, 62,5% des repas scolaires sont consommés dans les écoles élémentaires et 32,5% dans les écoles maternelles.

### 4.1. LA PARTICIPATION AU TEMPS MERIDIEN

Somme de Nombre de repas facturés

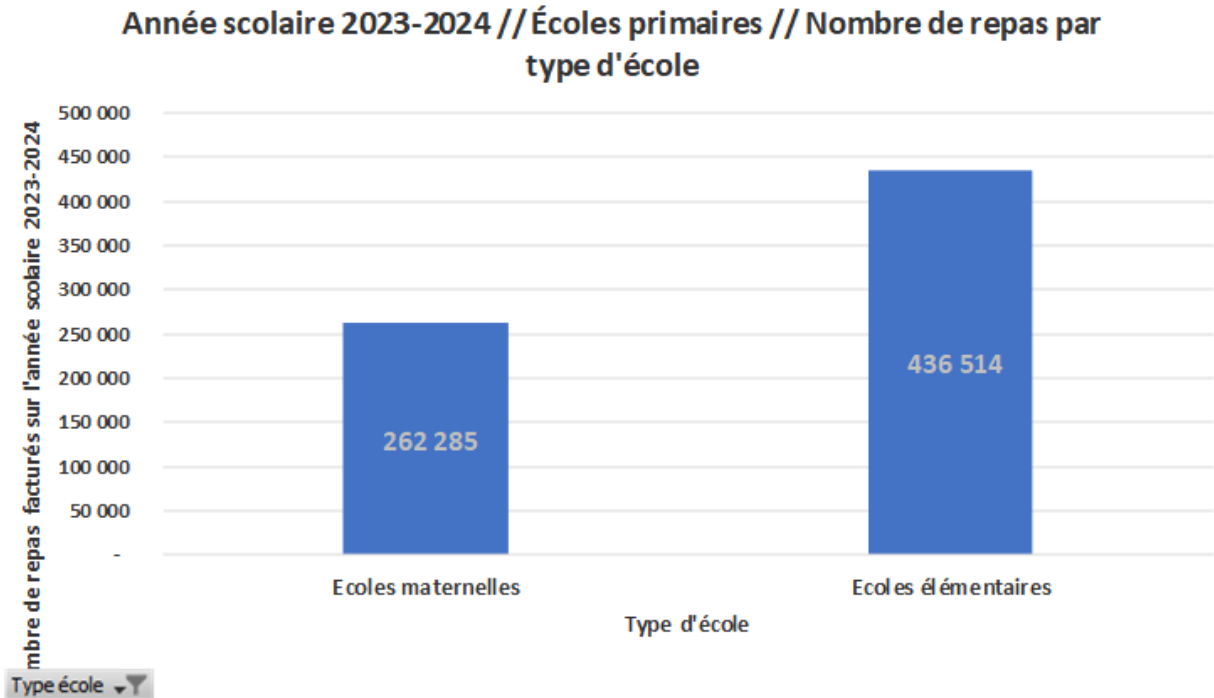


Figure n° 6 : Nombre de repas dans les écoles primaires par type d'école // Source : Concerto

Hormis les très petites et petites sections, la quantité de repas par an, comprise entre 84 865 pour les moyennes sections et 93 115 pour les grandes sections, est *grosso modo* comparable d'un niveau scolaire à l'autre.

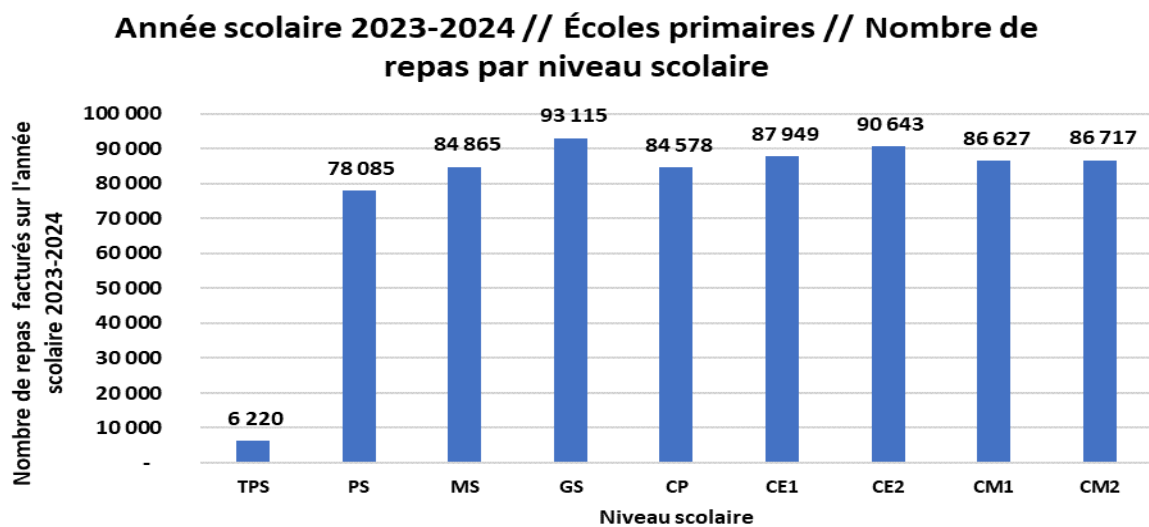


Figure n° 7 : Nombre de repas dans les écoles primaires par niveau scolaire // Source : Concerto

Pour faciliter l'accès à la cantine, la Ville de Bondy applique une tarification sociale et prend en compte les contraintes des familles. L'analyse des causes de non-fréquentation est au cœur de l'évaluation.

Dans les écoles publiques bondynaises, 2 écoliers sur 3 (68%) en moyenne mangent à la cantine.

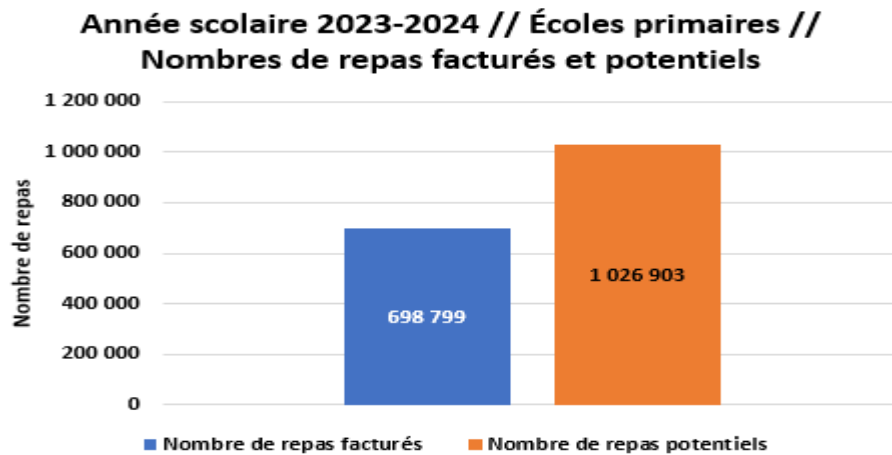


Figure n° 8 : Nombre de repas facturés et potentiels dans les écoles primaires // Source : Concerto

Toutefois, le taux de participation<sup>10</sup> varie sensiblement en fonction du niveau scolaire. Ainsi, le taux de participation minimal (55,8%) concerne les élèves en très petite section (TPS). Cela s'explique notamment par le fait que s'agissant de très jeunes enfants, les parents, préfèrent, quand c'est possible, les faire rentrer à la maison pour qu'ils puissent y prendre le déjeuner et faire leur sieste. La même explication vaut aussi pour les élèves en petite section (PS) qui ont un taux de participation de 62,6%. Les CP, CE1 et CE2 sont ceux qui participent le plus au temps méridien. A partir du CM1, du fait notamment de la plus grande autonomie des enfants, le taux de participation commence à diminuer (68,6% en CM1) pour atteindre 67,1% en CM2.

### Année scolaire 2023-2024 // Écoles primaires//Taux de participation des élèves au temps méridien par niveau scolaire

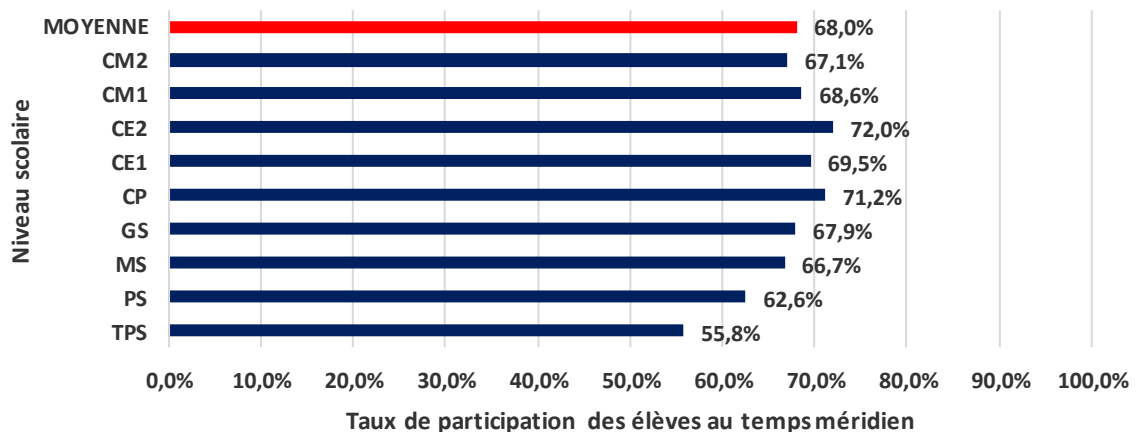


Figure n° 9 : Taux de participation des élèves au temps méridien par niveau scolaire // Source : Concerto

<sup>10</sup> Le taux de participation se distingue du taux de fréquentation, en ce qu'il est calculé en rapportant le nombre de repas effectifs au nombre de repas potentiels, c'est-à-dire le nombre de repas que prendrait un élève s'il mangeait tous les jours de l'année scolaire à la cantine. Par exemple un élève qui prendrait 38 repas à la cantine sur les 141 jours d'école, aurait un taux de participation égale à 26,95% (38/141 X 100). Le taux de fréquentation est quant à lui calculé en tenant compte uniquement du fait qu'un élève ait mangé à la cantine. Ce taux n'est pas pondéré en fonction du nombre de repas pris. Il suffit qu'une élève fréquente une fois la cantine au cours d'une année scolaire pour qu'il soit considéré comme fréquentant la cantine.

Si on examine le taux de non-participation absolue par niveau scolaire, c'est-à-dire à la proportion d'élèves qui ne mangent jamais à la cantine, on observe que cela vient corroborer les analyses faites ci-dessous à savoir que les parents choisissent, lorsqu'ils le peuvent, de s'occuper de leurs enfants en bas âge sur la pause méridienne (27,8% des TPS n'ont jamais pris un repas à la cantine) et que parmi les enfants les plus autonomes une part non négligeable ne fréquentent pas ou plus du tout la restauration scolaire (CM1 : 14,8% et CM2 : 17,7%).

### Année scolaire 2023-2024 // Écoles primaires // Proportion d'élèves par tranche de quantité de repas et par niveau scolaire

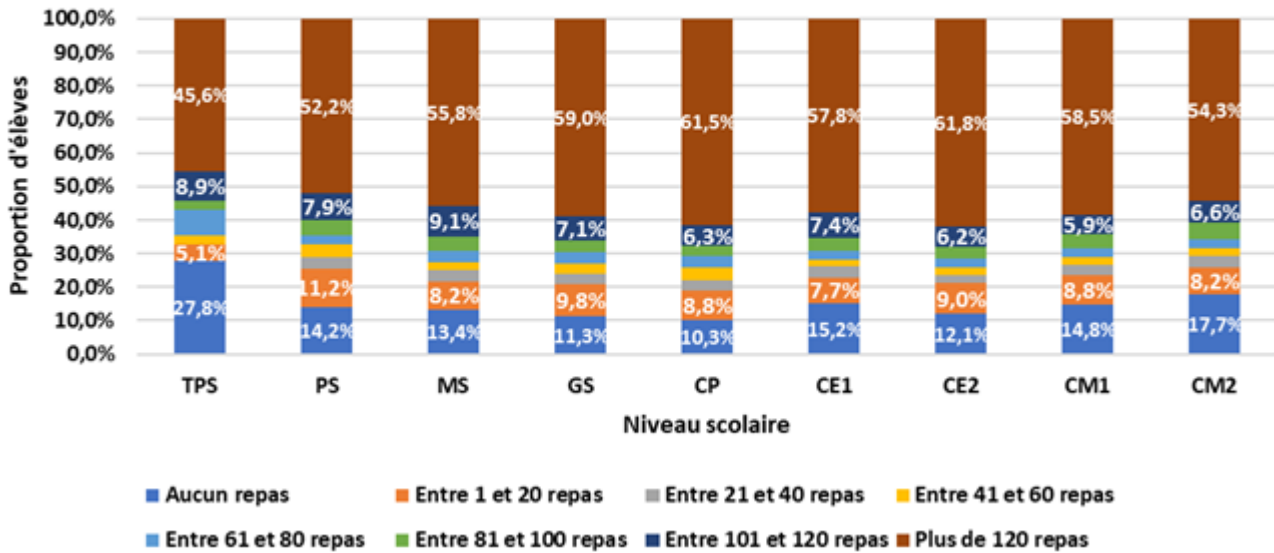


Figure n° 10 : Proportion d'élèves par tranche de quantité de repas par niveau scolaire // Source : Concerto

Par ailleurs, le taux de participation varie aussi sensiblement d'un établissement scolaire à un autre.

Pour les écoles maternelles, l'écart entre le taux de participation maximal (Pierre Curie : 73,8%) et celui minimal (Noue Caillet : 56,3%) s'élève à 17,5 points, soit 31,1%.

### Année scolaire 2023-2024 // Écoles maternelles // Taux de participation des élèves au temps méridien par école

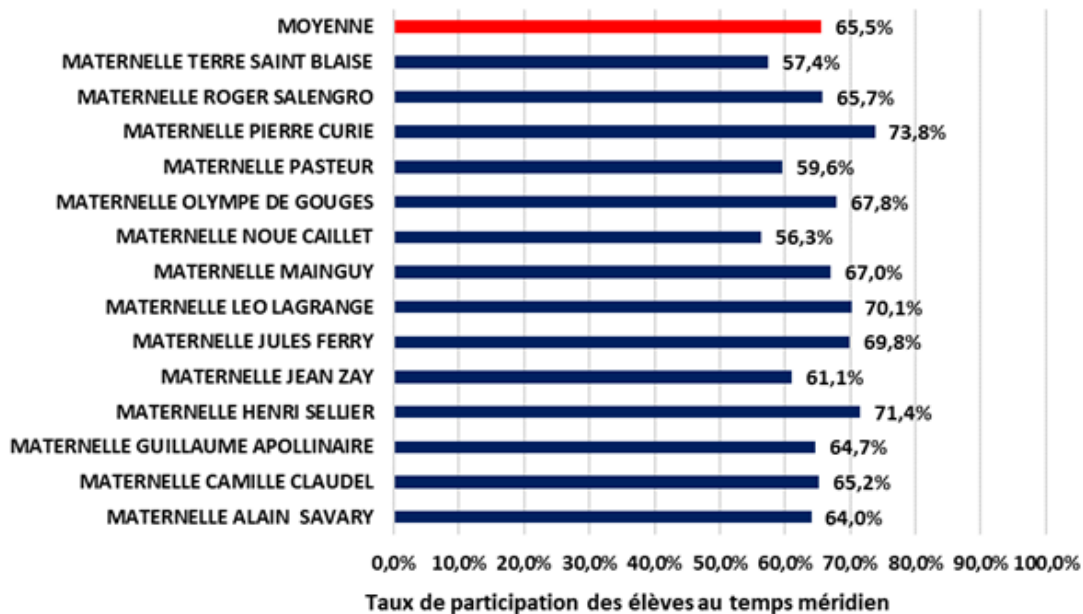


Figure n° 11 : Taux de participation des élèves au temps méridien par école maternelle // Source : Concerto

Cet écart est encore plus grand pour les écoles élémentaires : 20,7 points entre le taux de participation des élèves de l'école élémentaire Léo Lagrange (77,4%) et celui des élèves de l'école élémentaire Aimé Césaire (56,7%), soit 36,5%.

### Année scolaire 2023-2024 // Écoles élémentaires // Taux de participation des élèves au temps méridien par école

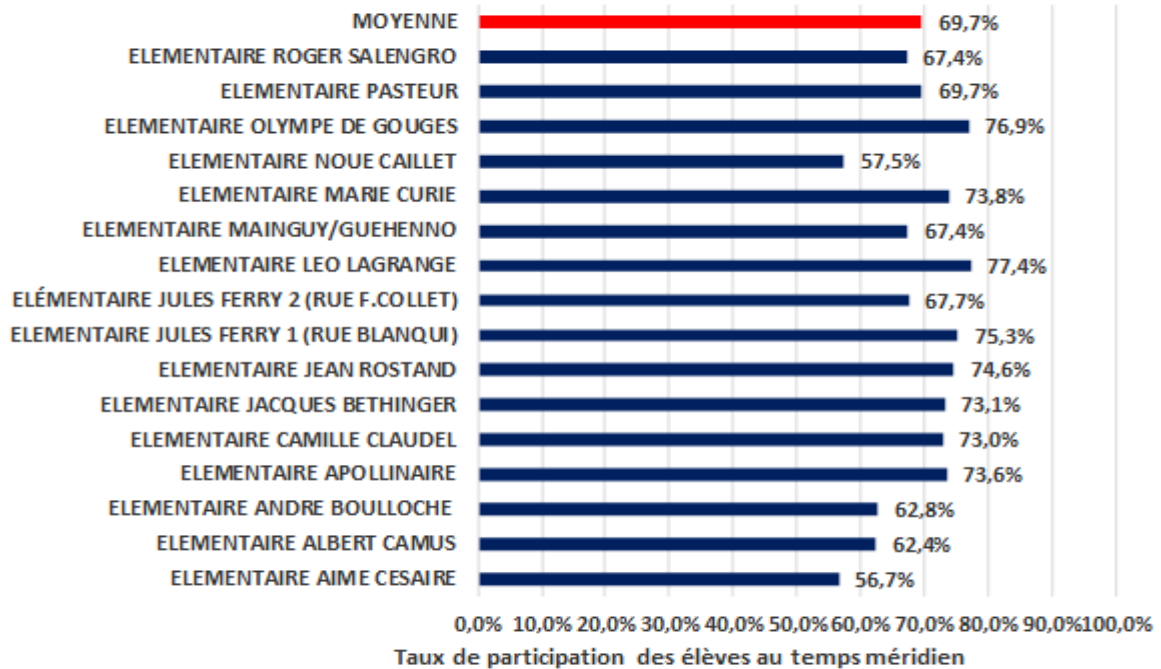


Figure n° 12 : Taux de participation des élèves au temps méridien par école élémentaire // Source : Concerto

L'écart est très net entre les écoles situées dans les quartiers prioritaires du nord de la Ville (61,5 % des enfants scolarisés dans un quartier prioritaire du nord déjeunent à la cantine) et les autres écoles (70,9 % de fréquentation).

### Année scolaire 2023-2024 // Écoles primaires // Taux de participation au temps méridien

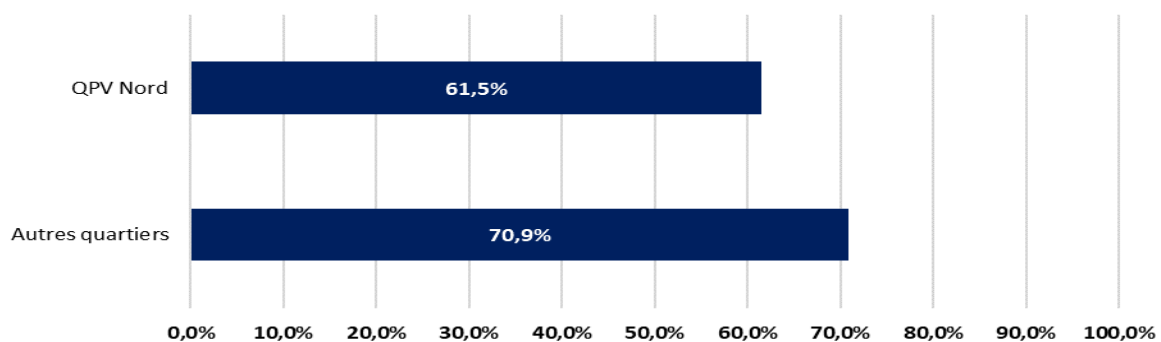


Figure n° 13 : Taux de participation au temps méridien – QPV et autres quartiers // Source : Concerto

En revanche, même si les enfants des familles dont les ressources annuelles sont supérieures à 50 000 € ont tendance à légèrement plus participer au temps méridien que les autres, le niveau des ressources annuelles des familles ne joue pas un rôle décisif dans le taux de participation des élèves qui fréquentent ce service (au moins 80%), à l'exception de ceux dont la famille a des ressources annuelles inférieures à 10 000 € (65,5%) et de ceux dont les familles n'ont pas de ressources déclarées (51,1%). Il n'est toutefois pas possible de connaître les niveaux de ressources de familles dont les enfants ne participent pas au temps méridien car, par définition, elles ne sont pas inscrites et n'ont donc pas déclarées leurs ressources.

## Année scolaire 2023-2024 // Écoles primaires // Taux de participation des élèves au temps méridien en fonction des ressources annuelles

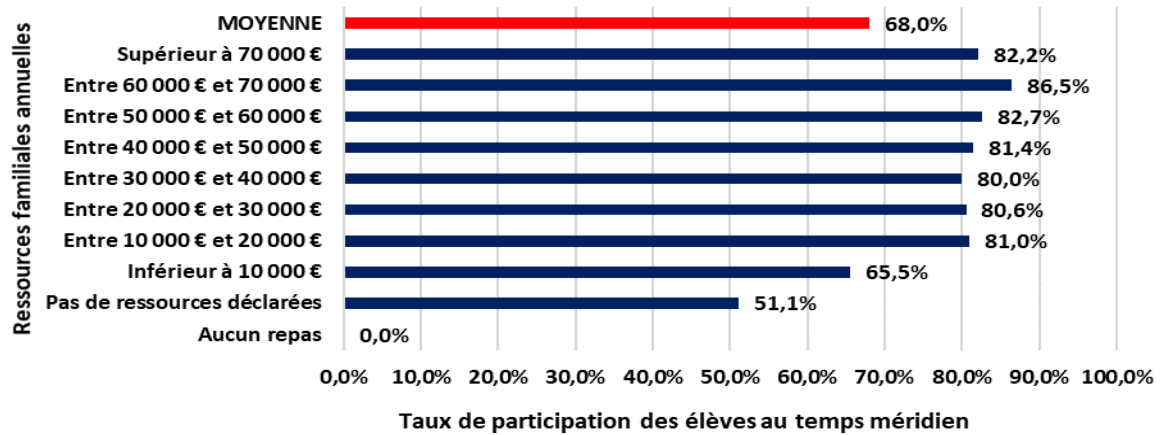


Figure n° 14 : Taux de participation des élèves au temps méridien en fonction des ressources annuelles de familles // Source : Concerto

Pour autant, l'enquête menée auprès des familles dont les enfants ne fréquentent pas la cantine scolaire fournit les facteurs de la non-fréquentation. D'abord, 38% des répondants déclarent que leur enfant ne mange pas à la cantine car ils ont fait le choix de déjeuner avec lui. C'est donc avant tout la disponibilité d'un parent ou d'un proche qui rend possible la non-fréquentation, en tout cas pour les enfants avant le CM1. Ensuite, pour 24% des répondants la cantine scolaire est trop chère, pour 15% la qualité des repas n'est pas satisfaisante, pour 5% le mode de réservation est trop compliqué et pour 5% l'enfant a un régime alimentaire spécifique. Quand on demande à ces familles ce qui les ferait inscrire leur enfant à la cantine, 27% d'entre elles répondent une baisse du tarif des repas, 23% la gratuité des repas, 17% le menu double choix tous les jours, 14% plus de produits frais/bio et 19% autre.

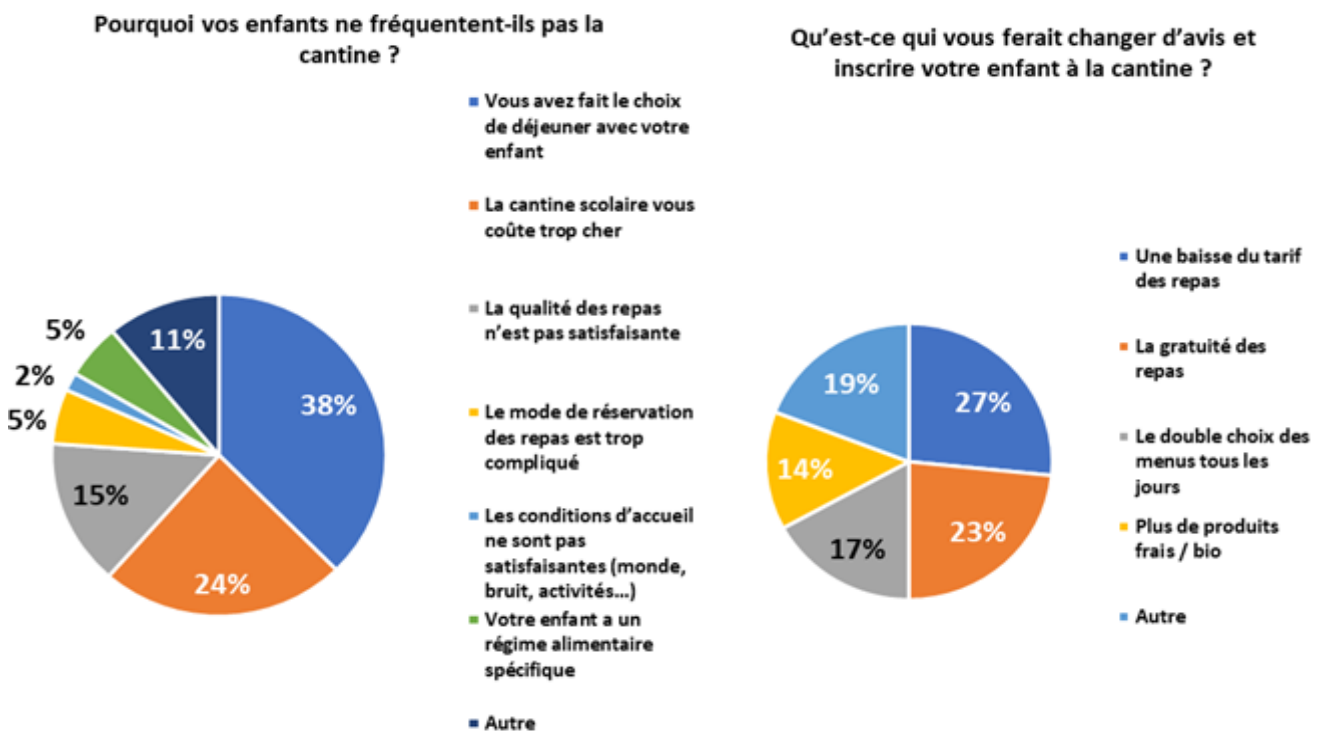


Figure n° 15 : Motifs de non-inscription au temps méridien // Source : Enquête décembre 2024 - Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation



L'accessibilité peut aussi se mesurer au taux de non-participation absolue, c'est-à-dire à la proportion d'élèves qui ne mangent jamais à la cantine. Ce taux est en moyenne de 11%, mais il s'élève à 16,4% dans les écoles des quartiers prioritaires du nord contre 8,6% dans les autres écoles, soit près de deux fois moins. Vu de manière plus positive, cela signifie que 9 élèves sur 10 ont déjeuné au moins une fois à l'école au cours de l'année scolaire.

A cours de la dernière année scolaire, 87,6% des élèves en maternelle ont mangé au moins une fois à la cantine scolaire. Si on examine ce taux de non-participation absolue par école, on observe que aussi que les écarts varient fortement d'un établissement à l'autre. Ainsi si 3,1% des élèves fréquentant l'école maternelle Henri Sellier n'ont jamais pris un seul repas au cours de l'année scolaire 2023-2024, ils sont 20,4% à l'école maternelle Pasteur.

### Année scolaire 2023-2024 // Écoles maternelles // Quantité de repas facturés

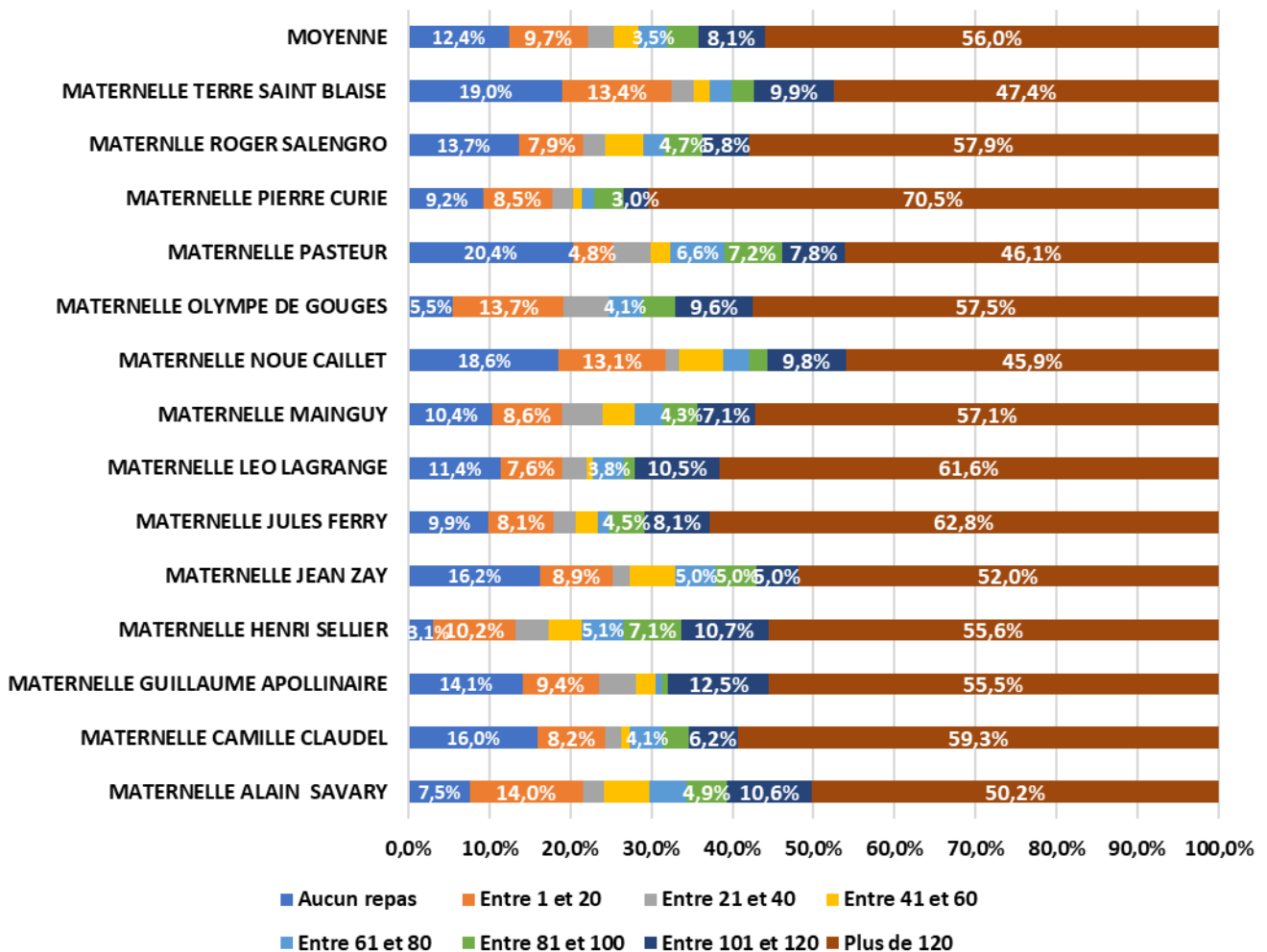


Figure n° 16 : Quantité de repas facturés par école maternelle // Source : Concerto

S'agissant des écoles élémentaires, 90% des élèves ont fréquenté au moins une fois le temps méridien. Les écarts entre les taux de non-participation absolue sont encore plus élevés qu'en maternelle. En effet, si seulement 1,1% des élèves de l'école élémentaire Jules Ferry 1 n'ont jamais fréquenté la cantine scolaire en 2023-2024, ce taux monte à 22,9% pour les élèves de l'école élémentaire Aimé Césaire.



### Année scolaire 2023-2024 // Écoles élémentaires // Quantité de repas facturés

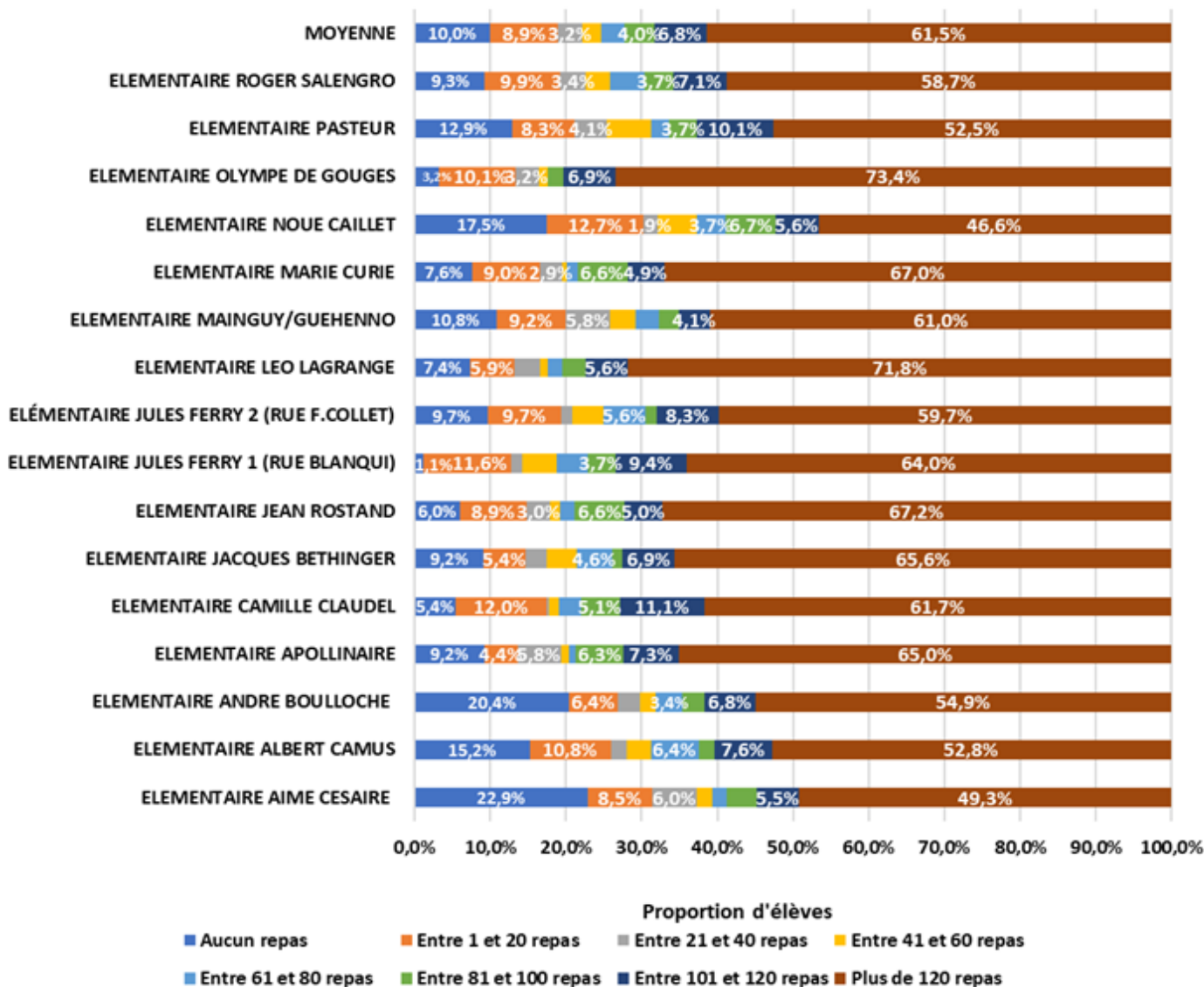


Figure n° 17 : Quantité de repas facturés par école maternelle // Source : Concerto

La consultation par questionnaire des parents met en exergue les principaux motifs de fréquentation et de non-fréquentation de la cantine. Pour ceux qui ont régulièrement recours à la restauration scolaire, ce choix découle avant tout de l'absence d'alternative pour le déjeuner : trois quarts (75 %) de ces parents indiquent que c'est par obligation professionnelle. L'organisation familiale est aussi la première raison invoquée par les familles qui, à l'inverse, utilisent peu ou pas du tout ce service municipal : 38 % d'entre elles préfèrent que leur enfant soit accueilli à domicile par un parent qui ne travaille pas le midi.

D'autres critères pèsent dans le choix de la maison plutôt que la cantine, notamment le tarif, avancé comme deuxième cause de non-fréquentation. Parmi les parents qui privilégient un déjeuner à la maison, un sur quatre (24%) trouvent que l'accueil du midi coûte trop cher. Ils sont également 27 % à estimer que des tarifs moins élevés et 23% que la gratuité les inciteraient à laisser leur(s) enfant(s) manger à l'école. Si le frein financier constitue la moitié des freins à l'accès à la restauration scolaire, l'autre moitié est de nature non-financière. Ainsi, 17% des parents dont les enfants ne participent pas inscriraient leur(s) enfant(s) à la cantine s'il y avait un menu double choix tous les jours et 14% s'il y avait plus de produits frais ou bio. A noter cependant, que des parents déclarent que c'est un choix décidé pour eux de manger le midi avec leur(s) enfant(s) et que rien ne les ferait changer d'avis. A cet égard, l'universalité est un objectif sans cesse à rechercher, mais aussi un horizon peut-être inatteignable, quand bien même le taux de fréquentation est de nature à évoluer de manière significative.

En marge des tarifs, des modalités d'utilisation du service sont citées comme des points à améliorer. La facturation, en particulier, est décrite comme problématique en raison des erreurs qu'elle comporte (nombre élevé de réclamations des familles : comptable public). Ce phénomène a probablement été accentué par l'effet de « rattrapage » correspondant aux arriérés cumulés depuis la cyberattaque de novembre 2020, qui a donné lieu à facturation en avril 2024. En dépit des échéanciers délivrés, certains parents ont dû faire face à des sorties d'argent conséquentes.

De plus, l'enquête auprès des parents a mis en évidence une attente pour une amélioration du rapport qualité-prix.

## 4.2. LA TARIFICATION DU TEMPS MERIDIEN

La Mission a cherché à savoir si la tarification actuellement pratiquée à Bondy pouvait constituer un frein à la participation au temps méridien. Mais avant de traiter ce point, elle a voulu d'abord présenter les tarifs bondynois de la cantine ainsi que leurs modalités de calcul et ensuite comparer ces tarifs à ceux d'autres collectivités territoriales.

### 4.2.1. LES TARIFS DU TEMPS MERIDIEN A BONDY

À Bondy, les tarifs du temps méridien sont déterminés en fonction du quotient familial qui est le rapport entre les ressources financières et le nombre de parts de la famille :

#### Les ressources mensuelles retenues sont les suivantes :

- L'ensemble des revenus déclarés – salaires, traitements, revenus fonciers, bénéfices non commerciaux, revenus industriels et commerciaux, rentes viagères, revenus des capitaux mobiliers, plus-values de cessions réalisés par les particuliers, et les pensions – alimentaire, invalidité, retraite, réversion, veuvage. Ces montants sont divisés par 12.
- Les prestations mensuelles versées par la CAF qui représentent un complément de revenu ou un revenu de compensation : l'allocation de base, le complément de libre choix d'activité, la PAJE et les cumuls, l'allocation journalière de présence parentale, l'allocation d'éducation de l'enfant handicapé, l'allocation de soutien familial, les allocations familiales, le complément familial, les aides au logement (Apl, Alf, As, l'allocation aux adultes handicapés, le RSA.
- Les allocations versées par pôle emploi dans le cadre d'une perte d'activité.

Un abattement de 20% est effectué sur l'ensemble des ressources déclarées.

**Figure n° 18 : Ressources prises en compte pour le calcul du quotient familial // Source : Délibération n° 305 du 25 juin 2015 portant modification du barème de quotient familial**

Le nombre de parts est calculé comme suit :

	Bondy	Caf	État (DGFiP)
Part /adulte dans le foyer	1	1	1
1 enfant	1	0,5	0,5
2 enfants	2	1	1
3 enfants	3	2	2
Part par enfant > 3ème enfant	+ 1 part	+ 0,5 part	+ 1 part
Enfant en situation de handicap (ESH)	+ 1,5 part	+ 1 part	Si nbre d'enfants<3 = 1 part Si nbre d'enfants>=3 = 1,5 part
Famille monoparentale	+ 1 part	+ 1 part	
Ex : couple avec 1 enfant et 2 SMIC *	760,36 € 1,8%	1 140,54 € 2,7%	1 140,54 € 2,7%
Ex : couple avec 2 enfants dont un ESH et 1 SMIC et 1 salaire de cadre *	920,12 € 2,2%	1 478,76 € 3,5%	1 478,76 € 3,5%
Ex : parent seul avec 2 enfants et 1 SMIC *	285,13 € 0,7%	475,22 € 1,1%	712,84 € 1,7%

\* Pour simplifier les calculs, les ressources provenant des prestations sociales ne sont pas prises en compte dans ces simulations.

**Figure n° 19 : // Modalités de calcul du quotient familial // Source : Délibération n° 305 du 25 juin 2015 portant modification du barème de quotient familial**

Les tarifs du temps méridien bondynois sont les suivants :

Tranche de QF	Min	Max	Tarifs 2024-2025
1	- €	246,84 €	0,42 €
2	246,85 €	278,46 €	0,52 €
3	278,47 €	339,66 €	0,73 €
4	339,67 €	381,48 €	0,93 €
5	381,49 €	432,48 €	1,16 €
6	432,49 €	488,58 €	1,53 €
7	488,59 €	576,30 €	2,00 €
8	576,31 €	689,52 €	2,75 €
9	689,53 €	895,56 €	3,66 €
10	895,57 €	1 337,22 €	4,78 €
11	>1 337,22 €		6,24 €
12	Hors Bondy		6,65 €

Figure n° 20 : Tarifs du temps méridien bondynois pour l'année scolaire 2024-2025 // Source : Délibération DCM2024\_038 du 6 avril 2024 portant actualisation des tarifs municipaux 2024-2025

La Mission s'est ensuite demandé comment se sont répartis les enfants au sein du barème au cours de l'année 2023-2024 :

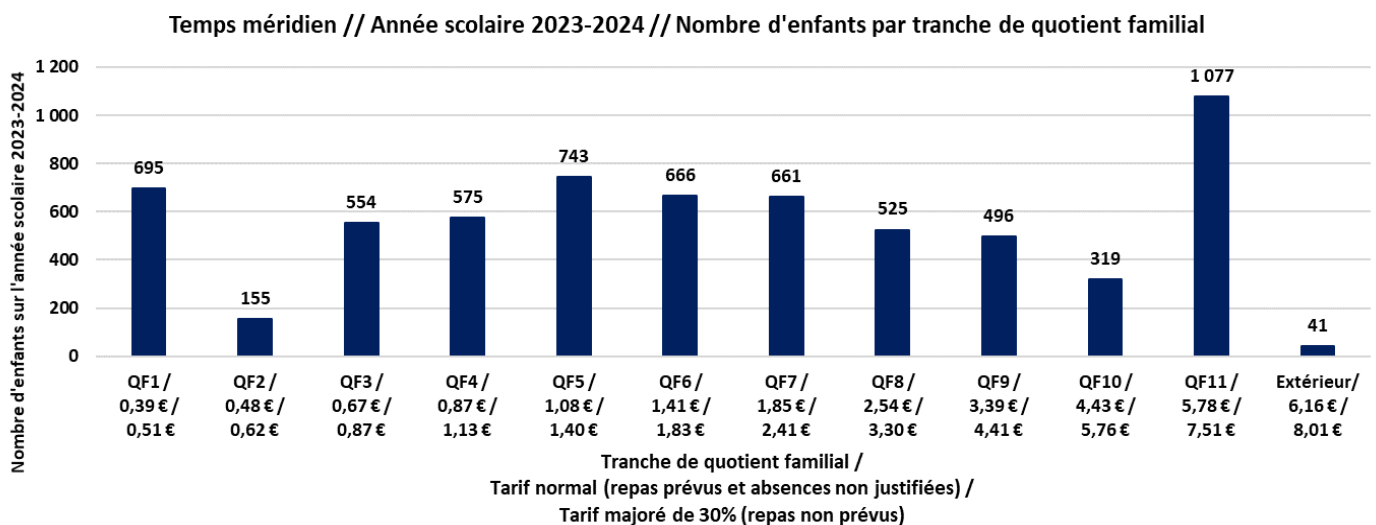


Figure n° 21 : Nombre d'enfants ayant fréquenté le temps méridien au cours de l'année scolaire 2023-2024 par tranche de quotient familial // Source : Concerto

Ce diagramme donne à voir une courbe de Gauss aplatie signifiant une distribution harmonieuse des enfants entre les quotients familiaux du milieu du barème (QF5 et QF6). Elle met aussi en évidence deux anomalies importantes, à savoir la « surutilisation » des tranches extrêmes du barème (QF1 et QF11). Le fait que la tranche QF11 soit tant sollicitée s'explique non pas par une fréquentation du temps méridien par des familles aisées, mais par la circonstance que les familles n'ayant pas fourni leurs ressources se voient appliquer le tarif bondynois maximal. Cela traduit le fait qu'il y a sans doute une frange non négligeable des familles qui, faute de réaliser correctement leur inscription et/ou de déclarer leurs revenus, se voit appliquer le tarif maximal. Ceci précarise davantage certaines familles avec des factures restauration dont les montants peuvent sembler prohibitifs à certaines familles, des impayés, des dettes qui

s'accumulent, ... De plus en plus de villes demandent aux parents de permettre une interrogation directe de la DGFIP ou la Caf, ce qui évite de devoir fournir l'attestation de quotient familial ou l'avis d'imposition. (Cf. Recommandation n° 1).

Pour autant, cela ne règle pas forcément le cas de familles qui sont dans des situations administratives complexes, éloignées du numérique, ... Pour ces familles, la seule solution est un accueil physique, idéalement de proximité, et un accompagnement, parfois lourd, pour réaliser les démarches.

La Mission a ensuite cherché à savoir le nombre de repas facturés par tranche du barème de quotient familial :

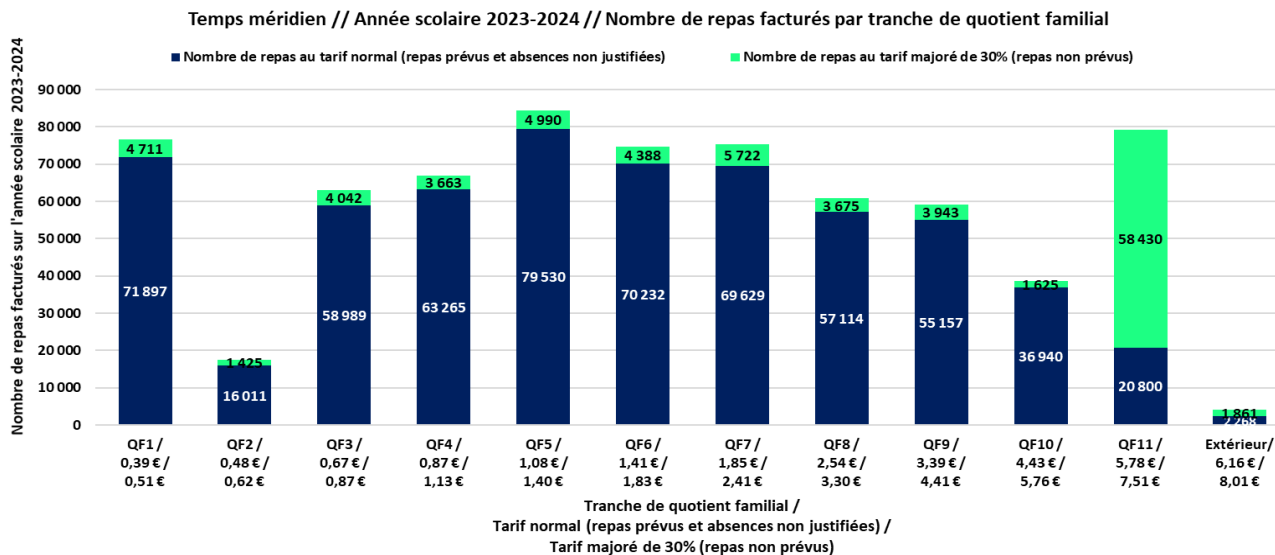


Figure n° 22 : Nombre de repas facturés au cours de l'année scolaire 2023-2024 par tranche de quotient familial //

Source : Concerto

Le graphique ci-dessus rend visible un phénomène anormal, à savoir que 74% des repas facturés au tarif du QF11 sont majorés de 30%. Cela signifie que la plupart des familles étant au QF11 le sont, comme on l'a vu, parce qu'elles ne déclarent pas leurs ressources, mais en plus elles voient leur tarif majoré de 30% en raison de la non-inscription au temps méridien. En moyenne le taux de tarif majoré est de 14,1%. Ce taux moyen tombe à 6,4% si l'on exclut la tranche de QF11.

La réduction de ce phénomène passera, comme cela l'a déjà été indiqué ci-dessus, par la simplification des démarches administratives (inscription et réservation), l'accompagnement et la résolution des situations administratives complexes [bénéficiaires de l'Allocation pour Demandeur d'Asile (ADA), familles ne pouvant justifier de leurs ressources, etc.], et l'accueil physique des familles distantes du numérique et/ou confrontées à la barrière de la langue.

**Constat n° 6 :** D'une part, 6,5% des familles bondynois dont les enfants fréquentent le temps méridien n'ont pas déclaré leurs ressources et se voient, en conséquence, appliquer le tarif bondynois maximal (QF11) et, d'autre part, 74% des repas facturés à ce tarif n'ont pas été réservés, et leur tarif a donc été majoré de 30%.

**Recommandation n° 6 :** Simplifier les démarches administratives (inscription et réservation) ; identifier, accompagner et résoudre les situations administratives complexes [bénéficiaires de l'Allocation pour Demandeur d'Asile (ADA), familles ne pouvant justifier de leurs ressources, etc.], renforcer l'accueil physique des familles distantes du numérique et/ou confrontées à la barrière de la langue, varier les supports de communication et multiplier les campagnes de phoning auprès des familles. Ces recommandations seront à intégrer au prochain engagement partenarial avec la DGFIP).

## 4.2.2. LE PARANGONNAGE DES TARIFS DU TEMPS MERIDIEN

Dans le cadre d'une analyse holistique des tarifs, il est toujours intéressant de regarder ce qui est pratiqué ailleurs dans la perspective d'une comparaison. La Mission a donc procédé à un parangonnage des tarifs du temps méridien adoptés par d'autres communes du département de la Seine-Saint-Denis ayant une population présentant des caractéristiques socio-économiques proches de la sienne, mais aussi à celui des tarifs du temps méridien appliqués par le conseil départemental de la Seine-Saint-Denis et la région Île-de-France qui sont respectivement en charge des cantines des collèges et des lycées.

### 4.2.2.1. Comparaison des tarifs du temps méridien bondynois avec ceux pratiqués par d'autres communes

Se comparer est essentiel pour jauger si sa pratique n'est pas trop éloignée de l'existant tant du point de vue des tarifs appliqués que des techniques utilisées pour les calculer. Pour mener ses travaux, la Mission se devait d'abord d'élucider une question importante : se comparer certes mais à qui ?

Elle a retenu deux critères pour constituer le panel du benchmark :

- 🌿 La proximité territoriale, ce qui l'a conduit à se comparer à des villes du département de Seine-Saint-Denis ;
- 🌿 Des populations ayant des capacités contributives similaires, donc en se comparant à des communes ayant des revenus imposables par habitant proches de celui de la Ville<sup>11</sup>.

En première analyse, il est possible de se contenter d'une comparaison tarifaire circonscrite aux tarifs minimaux et maximaux applicables aux enfants habitant la ville et aux tarifs applicables aux enfants extérieurs à la commune.

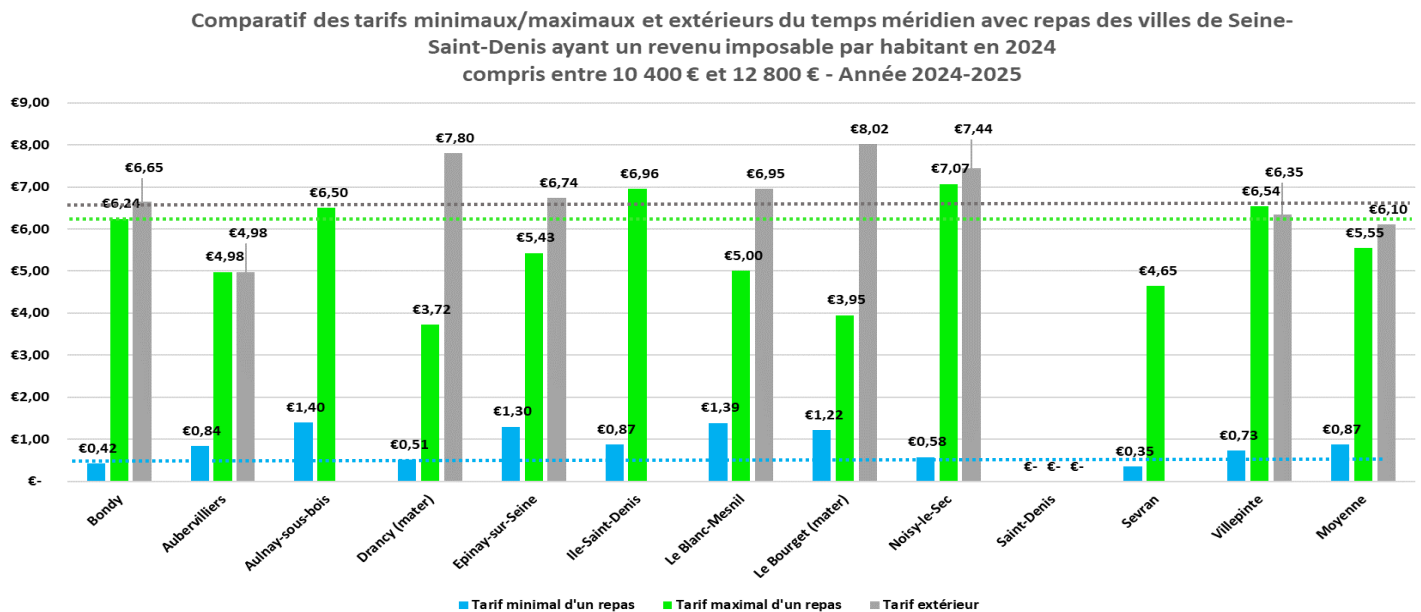
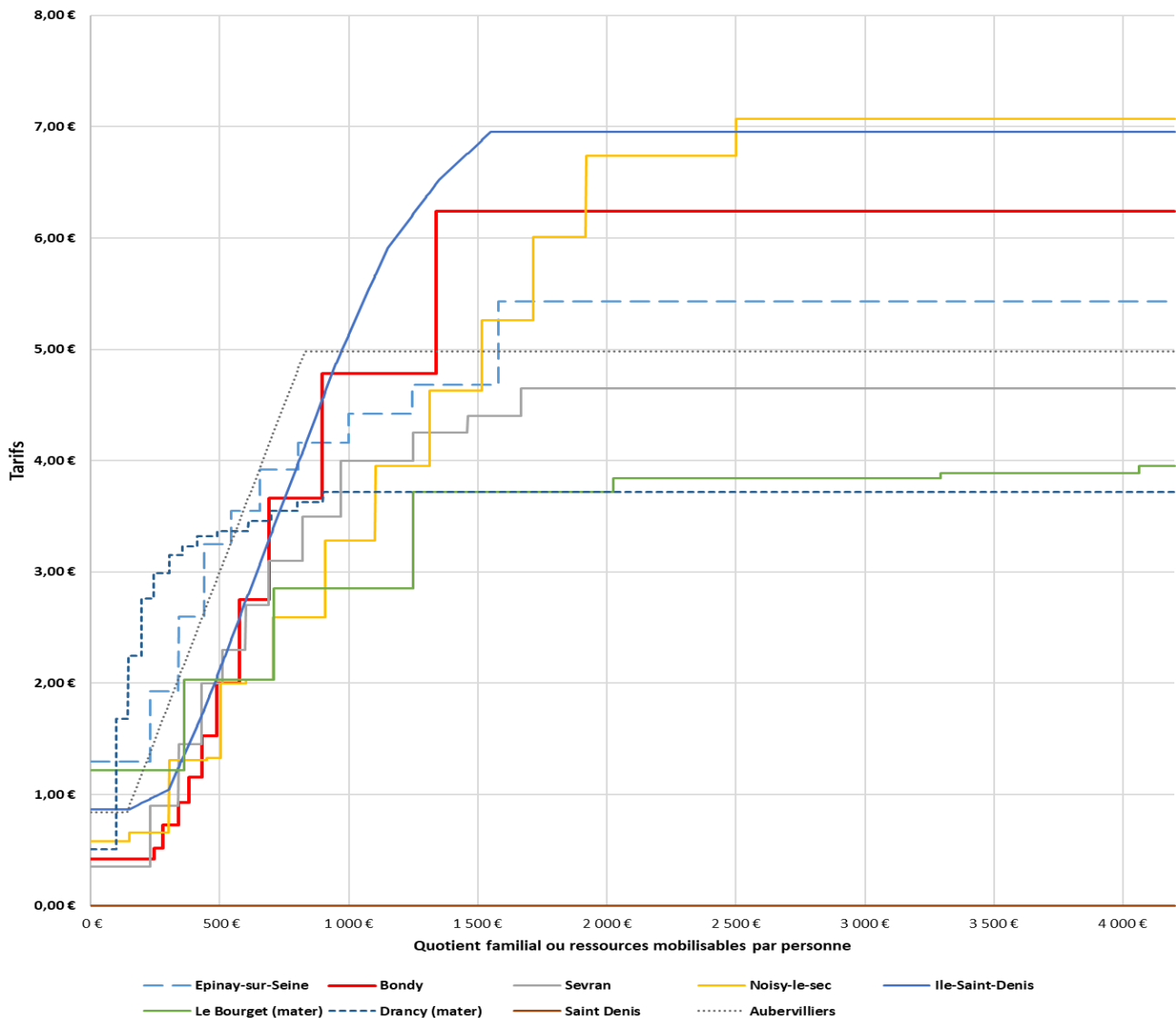


Figure n° 23 : Comparatif des tarifs minimaux, maximaux et extérieurs du temps méridien avec repas des villes des Seine-Saint-Denis ayant un revenu imposable par habitant en 2024 compris entre 10 400 € et 12 800 € // Sources : Délibérations ou sites internet des collectivités

Ce mode d'analyse montre toutefois rapidement ses limites, ne serait-ce que parce que la majorité des enfants ne sont ni situés aux bornes tarifaires, ni extérieurs à la commune. Par ailleurs, cette approche partielle ne permet pas de comprendre et d'analyser la tarification dans son ensemble. C'est pourquoi, il importe de représenter celle-ci entièrement en en donnant à voir la structure et les variations en fonction du quotient familial.

<sup>11</sup> Le tableau indiquant le revenu imposable par habitant pour chaque commune du département de la Seine-Saint-Denis figure à l'annexe 17.

**Comparatif des tarifs du temps méridien avec repas des villes de Seine-Saint-Denis ayant un revenu imposable par habitant en 2024 compris entre 10 400 € et 12 800 €**



**Figure n° 24 : Comparatif des tarifs du temps méridien avec repas des villes de Seine-Saint-Denis ayant un revenu imposable par habitant en 2024 compris entre 10 400 € et 12 800 € // Sources : Délibérations ou sites internet des collectivités**

4.2.2.1. Comparaison des tarifs du temps méridien municipaux avec ceux pratiqués par les collèges et lycées publics situés sur le territoire bondynois

D'emblée, il convient de préciser que les prestations offertes ne sont pas complètement comparables, car si dans tous les cas il y a délivrance d'un repas, dans le cas des collèges et des lycées, les élèves sont seulement surveillés, alors que dans le cas des écoles primaires bondynois, les élèves bénéficient d'activités pédagogiques qui requièrent un taux d'encadrement plus élevé et donc plus coûteux.

Les tarifs minimaux et maximaux des écoles, collèges et lycées publics situés sur le territoire bondynois sont les suivants :

## Tarifs minimum et maximum d'un repas scolaire - Année 2024-2025

### Tarifs du temps méridien avec repas pratiqués dans les établissements scolaires publics sur le territoire bondinois

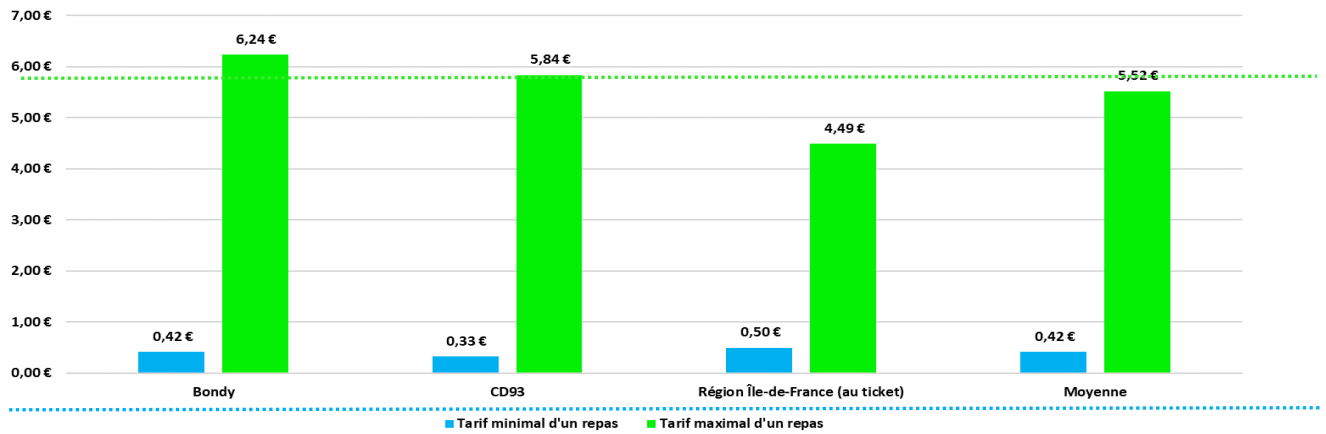


Figure n° 25 : Tarifs minimaux et maximaux du temps méridien avec repas pratiqués dans les établissements publics scolaires sur le territoire bondinois // Sources : Délibérations ou sites internet des collectivités // Sources : Délibérations ou sites internet des collectivités

De manière complète, les tarifs du temps méridien pratiqués par les établissements scolaires publics des premiers et seconds degrés situés à Bondy se présentent comme suit :

### Comparatif des tarifs du temps méridien avec repas pratiqués dans les établissements scolaires publics sur le territoire bondinois - Année 2024-2025

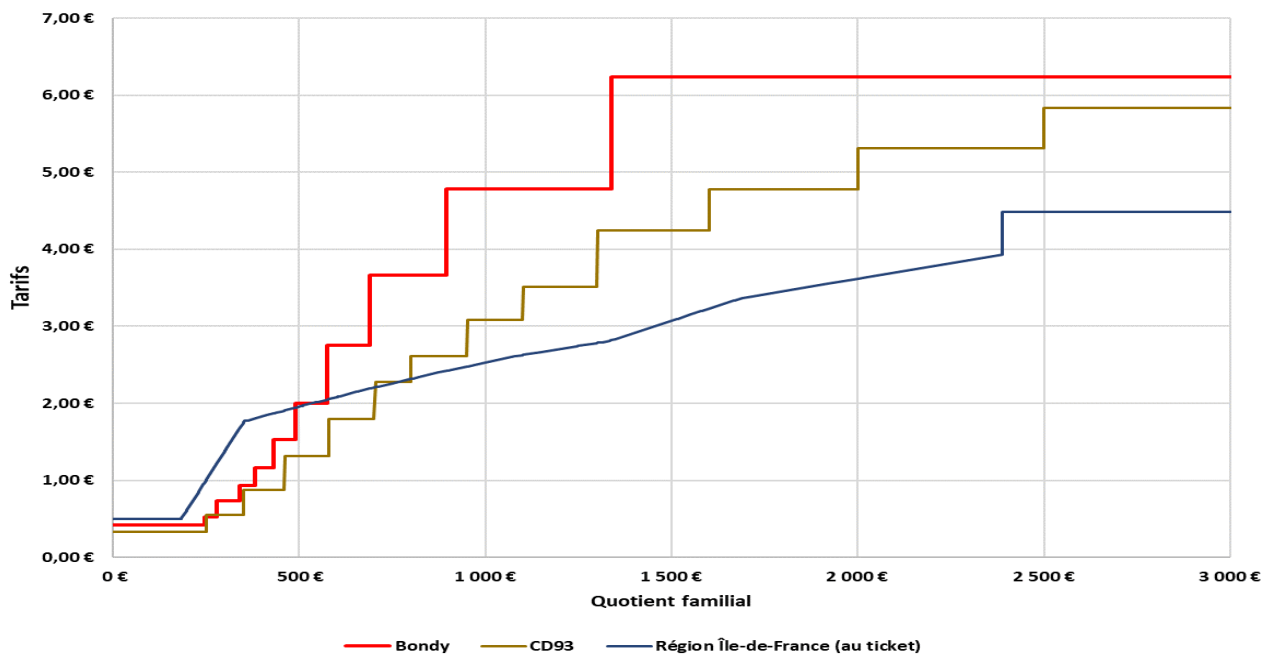


Figure n° 26 : // : Comparatif des tarifs du temps méridien avec repas pratiqués dans les établissements publics scolaires sur le territoire bondinois // Sources : Délibérations ou sites internet des collectivités

L'analyse des effets de la tarification nécessite de définir la notion de soutenabilité tarifaire, c'est-à-dire la capacité d'une famille à payer la restauration scolaire de ses enfants. Ainsi définie, la non-soutenabilité tarifaire contribue à la précarité alimentaire des ménages ayant des enfants. Mais comment objectiver cette notion de soutenabilité ?

Dans d'autres secteurs de services, la notion de précarité définie dans une approche strictement économique correspond au dépassement d'un seuil d'effort trop important pour les ménages, faisant peser un risque sur leur capacité à payer le service.

Exemples de seuil de soutenabilité :

- 🌿 Crédits bancaires : 30 % des revenus du ménage ;
- 🌿 Loyers : 30 % des revenus du ménage ;
- 🌿 Accueil d'enfants en crèche : 12 % des revenus du ménage (taux d'effort maximal fixé par la Caf) ;
- 🌿 Énergie : 10 % des revenus du ménage (seuil de précarité énergétique).

L'application de cette approche à la restauration scolaire consiste à définir un seuil d'effort de chaque famille pour payer les repas de leurs enfants. Comme il n'existait pas de seuil de référence de soutenabilité tarifaire en restauration scolaire, Basic et Citéxia en ont défini un dans une étude parue en octobre 2023<sup>12</sup>.

Ce seuil s'appuie sur une vision politique de la soutenabilité tarifaire, en retenant le tarif de 1 euro par repas<sup>13</sup> pour un couple avec deux enfants (configuration la plus représentative des familles fréquentant la restauration scolaire en primaire) et percevant le Revenu de Solidarité Active (RSA).

Dans leur étude précitée, Basic et Citéxia<sup>14</sup> notent que « l'effet d'éviction du service n'est pas démontré en deçà de 2 euros par repas. Au-delà de ce montant de 2 euros par repas, on constate en effet une "moindre fréquentation" des usagers les plus modestes, ce qui laisserait sous-entendre que certains renoncent au service de restauration ».

L'enjeu de la soutenabilité tarifaire ne se limite pas seulement aux ménages ayant les revenus les plus faibles, mais concerne aussi les usagers moyennement modestes.

Ainsi, proposer un tarif à 1 euro par repas pour l'enfant d'un couple au RSA mais demander 4 euros par repas à un ménage au SMIC peut mettre ces derniers dans une situation de plus grande précarité que les premiers.

Il convient donc de mesurer l'effort demandé pour toutes les situations de revenus et de composition familiale.

Pour ce faire, nous mesurons l'effort consenti par chaque ménage pour payer le repas en restauration scolaire de ses enfants après avoir déduit de ses revenus les charges incompressibles dont il doit s'acquitter ainsi qu'un reste pour vivre garanti par personne du foyer.

Via cette approche, on considère que l'effort des ménages modestes doit être progressif en fonction de leur situation économique. Concrètement, nous proposons de calculer l'effort en utilisant un référentiel qui s'appuie sur la notion de Ressources Mobilisables Par Part (RMPP), lequel se calcule comme suit :

$$RMPP = \frac{[Le\ montant\ RSA\ par\ UC - (30\ jours\ X\ 8\ EUR)]\ X\ Nombre\ UC + 61\ \% \text{ Revenu}}{1\ part\ par\ personne\ du\ foyer}$$

Une fois ce référentiel posé, nous proposons de définir le seuil de précarité en restauration scolaire comme le poids d'un repas pour une famille biparentale au RSA qui a deux enfants scolarisés :

En 2024, le RMPP pour une famille biparentale au RSA (634,70 euros par UC et par mois) et qui a deux enfants scolarisés est égale à 207,74 euros.

Si on estime que cette famille doit payer 1 euro par repas et par enfant (seuil de soutenabilité tarifaire), son taux d'effort associé est de 0,48 % par repas (soit 1 euro / 207,74 euros).

<sup>12</sup> Alliot Christophe, Brillion Camille, McAdams-Marin Delphine, BASIC, Godefroy Simon, CITEXIA 2023. Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ? Rapport final, pages 65 à 66.

<sup>13</sup> Dans le cadre de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté, l'Etat a lancé en avril 2019 le dispositif « La cantine à 1€ », qui vise à encourager les collectivités locales, compétentes en matière de restauration scolaire, à proposer des tarifs de cantine accessibles aux familles, même les plus modestes. Ce dispositif est réservé aux communes éligibles à la fraction « Péréquation » de la dotation de solidarité rurale (DSR).

<sup>14</sup> N°11. Ibid.

Si une famille dépasse ce seuil d'effort par repas, nous considérons qu'elle est en situation de risque de précarité alimentaire. Le tarif optimum est donc celui qui permet à chaque famille de ne pas dépasser ce taux d'effort pour chaque enfant scolarisé.

Cette notion permet de définir une évolution progressive des tarifs en fonction de la situation de chaque ménage. À titre d'exemple, un couple au SMIC [(1 426,30 euros X 2)/mois] ayant 2 enfants aura un RMPP de 642,77 euros par mois et devra donc payer 3,09 euros par repas pour fournir un effort similaire de 0,48 %.

La Mission a d'abord cherché à savoir s'il existait de l'insoutenabilité tarifaire et si oui combien d'enfants sont concernés par ce phénomène.

Le graphique ci-dessous met en exergue que la tarification actuelle suscite un risque de précarité alimentaire du fait de la non-soutenabilité des tarifs pour certaines familles. Si ce phénomène ne dissuade pas toujours les familles d'inscrire leur(s) enfant(s) au temps méridien – en particulier les plus petits, en raison de leur « captivité » due à l'impossibilité pour elles de garder leur(s) enfant(s) notamment du fait de leurs obligations professionnelles – il est susceptible de produire des difficultés financières au sein des foyers. Pour les enfants les plus autonomes, à partir du CM1, le risque de renoncement à la cantine est plus élevé. Cependant, la Mission n'est pas en mesure d'attribuer la baisse de participation au temps méridien constatée pour les CM1 et CM2 à un effet d'éviction plus qu'à tout autre effet.

Par convention, les familles n'ayant pas déclaré leurs ressources et qui se voient, en conséquence, appliquer le tarif correspondant à la tranche de QF11, ont été affectées d'un QF d'un montant de 2 801 € pour les faire apparaître isolément sur les graphiques.

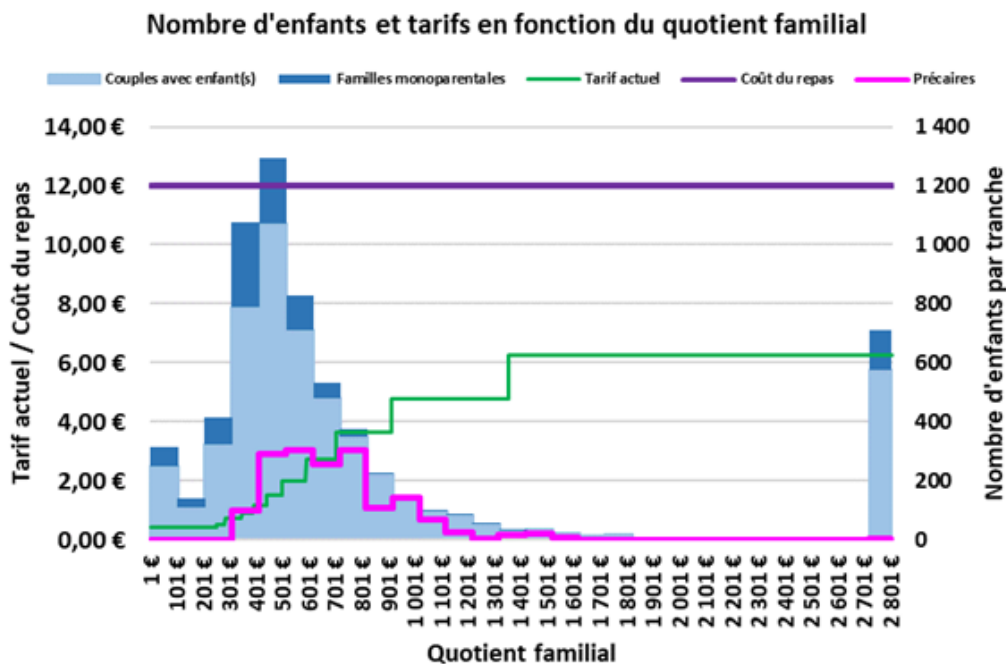


Figure n° 27 : Nombre d'enfants et tarifs en fonction du quotient familial // Source : Concerto

Sur les 6 508 enfants fréquentant le temps méridien, 1 653, soit 25,4%, se voient appliquer un tarif qui dépasse le seuil de soutenabilité (0,48%).

Ensuite, la Mission a souhaité connaître par tranche de quotient familial l'ampleur financière de la non-soutenabilité tarifaire et évaluer le coût global de résorption de la précarité.

### Recettes tarifaires, coût de résorption de la précarité et tarifs en fonction du quotient familial

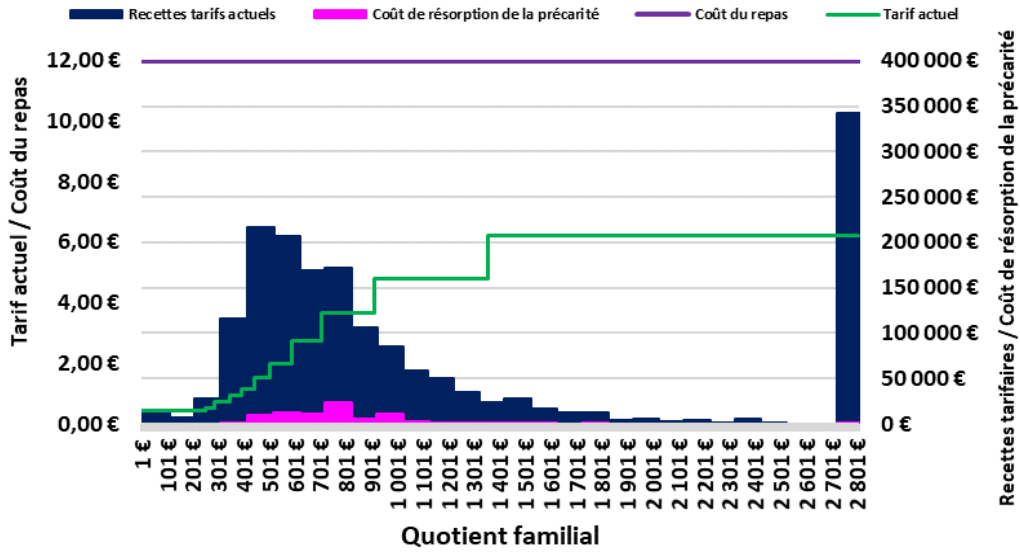


Figure n° 28 : Recettes tarifaires, coût de résorption de la précarité et tarifs en fonction du quotient familial // Source : Concerto  
 Au total, le coût de résorption de la précarité est de 83 K€ à rapporter aux recettes tarifaires 1,75 M€, soit 4,7% de ces recettes.

Pour prolonger ces travaux sur la soutenabilité tarifaire, la Mission s’est penchée sur le taux d’effort. Ici ce taux est calculé en rapportant le tarif appliqué aux ressources annuelles de la famille.

### Bondy / Restauration scolaire / 2024-2025 Tarifs\* et taux d'effort

\* Les quotients familiaux ont été calculés pour une famille avec 2 enfants

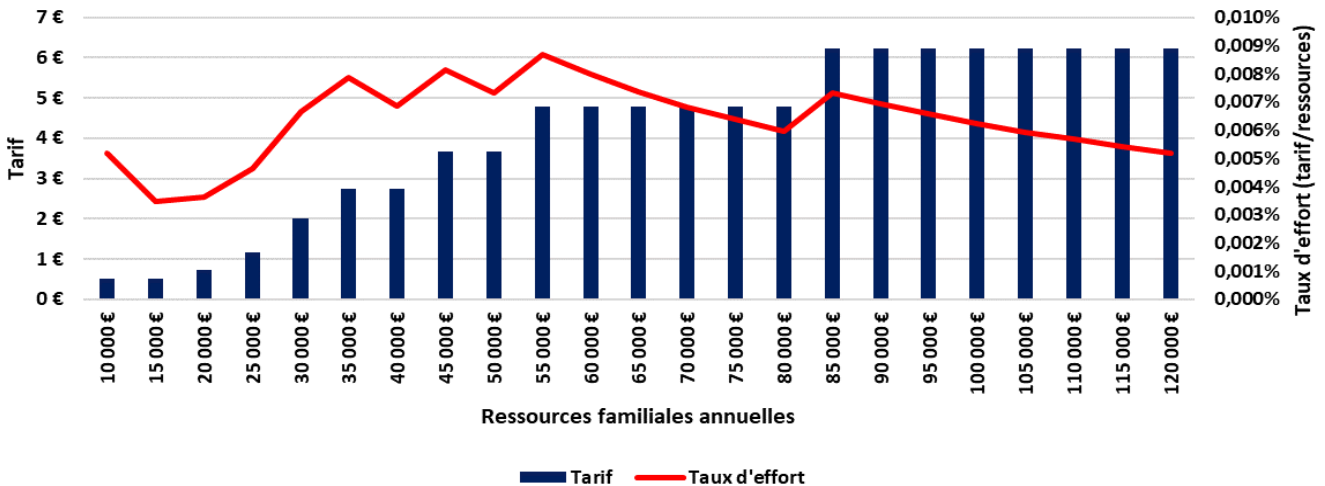


Figure n° 29 : Taux d'effort // Source : Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation

Ce graphique met au jour que non seulement le taux d’effort est loin d’être constant, mais qu’en plus ce taux est plus élevé pour les « classes moyennes » que pour les « classes plus aisées ».

Pour aller plus loin, la Mission a voulu savoir quels seraient les tarifs du temps méridien s'ils étaient calés sur le taux de soutenabilité tarifaire (0,48% des ressources mobilisables par personne).

Tarif "optimum" du temps méridien : tarif égal à 0,48% des ressources mobilisables par personne capé au coût de revient (12 €)

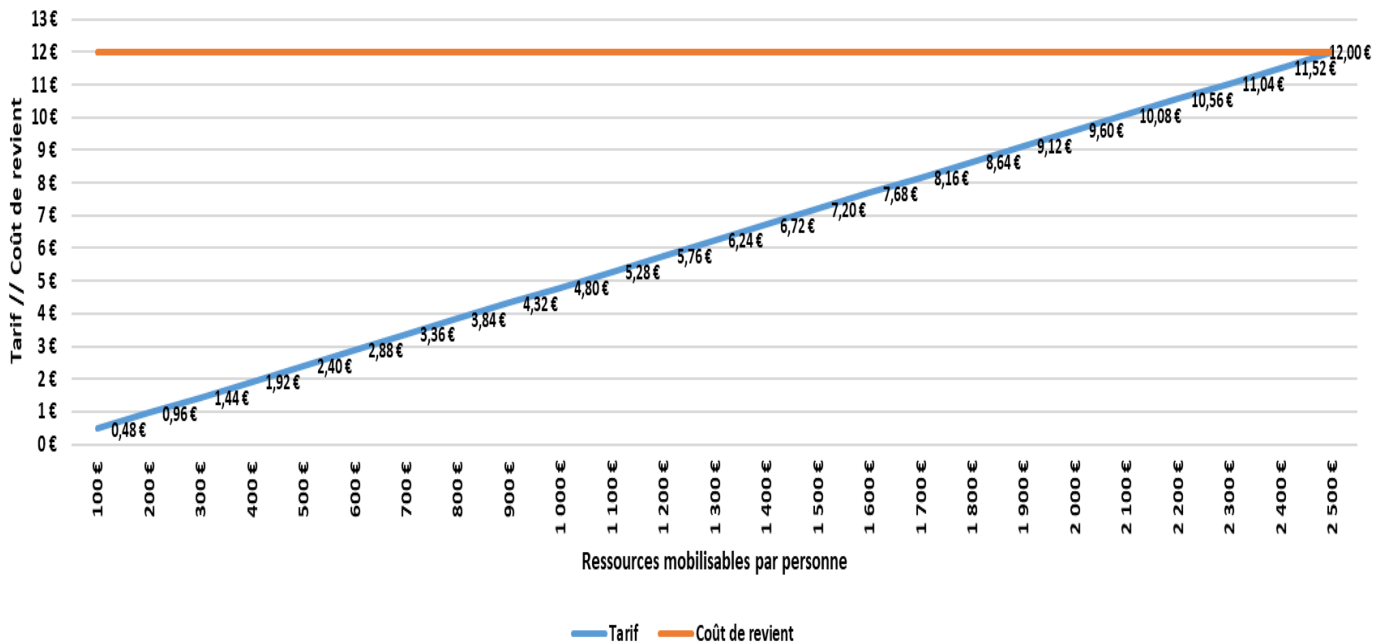


Figure n° 30 : Tarif « optimum » du temps méridien // Source : Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation


En outre, la Mission relève que le barème de quotient familial n'a pas été actualisé depuis 2019, ce qui, compte tenu de l'évolution tendancielle des ressources, a provoqué des sauts de tranche tarifaire pour les familles situées aux limites supérieures des tranches de quotient.

Enfin, lors de leur audition, l'inspectrice de l'Éducation nationale et des directrices d'école, ont remonté à la Mission que les familles non bondynaises des enfants scolarisés en classes spécialisées (ULIS et UPE2A) à Bondy doivent payer le tarif extérieur, alors que l'affectation dans une école hors de leur commune de résidence leur est imposée. Elles préconisent que ces familles bénéficient des mêmes conditions tarifaires que les Bondynois, quelle que soit leur commune de résidence.

**Constat n° 7 : La tarification actuelle dépasse le seuil de soutenabilité tarifaire pour 25,4% des enfants fréquentant le temps méridien, ce qui génère un risque important de précarité alimentaire.**

**Recommandation n° 7 : Modifier les tarifs du temps méridien pour, d'une part, limiter les cas de dépassement du seuil de soutenabilité tarifaire et ainsi réduire au maximum le risque de précarité alimentaire, et pour, d'autre part, favoriser l'accès de tous aux cantines scolaires, tout en assurant la soutenabilité budgétaire nécessaire au financement durable d'un service public de qualité. Celui-ci devra en effet prochainement faire face à de futures hausses importantes de dépenses : modernisation de l'unité de production du Siplarc et passage à l'inox.**

Au total, on peut résumer l'analyse des tarifs méridien comme suit :



Tarifs dans la moyenne	Baisse du taux d'effort à mesure que les ressources augmentent
Familles nombreuses favorisées	Présence d'effets de seuil
Familles monoparentales favorisées	Barème de quotient familial non actualisé depuis 2019
	QF1 : beaucoup de familles avec des ressources très basses voire nulles
	QF11 : de nombreuses familles bondynaises se voient appliquer le tarif maximal du fait de la non-déclaration de leurs ressources
	Du fait du dépassement du seuil de soutenabilité tarifaire, la tarification peut produire de la précarité alimentaire pour certaines familles en les évinçant du temps méridien

Figure n° 31 : Bilan de la tarification du temps méridien // Source : Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation

### 4.3. LA CAPACITE D'ACCUEIL DES RESTAURANTS SCOLAIRES, UNE LIMITE A UNE PLUS GRANDE OUVERTURE DU TEMPS MERIDIEN ?

La Mission a cherché à évaluer la capacité des restaurants scolaires à absorber une augmentation de la participation des élèves au temps méridien. Pour ce faire, elle a fait appel au cabinet PH Partners spécialisé dans le conseil et la stratégie en restauration, qui accompagne la collectivité depuis 2023. Déterminer la capacité des restaurants scolaires c'est évaluer la capacité des réfectoires à accueillir les enfants et celle des offices de restauration à produire les repas en respectant les normes d'hygiène et de sécurité (ce sujet est traité à la partie 5.2.1).

La Mission a voulu savoir la capacité d'accueil des réfectoires calculée sur la base du nombre actuel de places.

Un ratio m<sup>2</sup> / place (surface des réfectoires, hors zones de distribution et de dépose plateaux, inclus circulations, ramenée au nombre de places assises des restaurant) dont l'analyse est intéressante. Il s'agit en effet d'un marqueur de confort des salles de restaurant (parmi d'autres) avec des enjeux associés de facilité de circulation (tant pour les enfants que pour le personnel de service), de bruit, ...

La norme AFNOR concernant la restauration scolaire préconise :

- 🌿 1,4 m<sup>2</sup> par place a minima ;
- 🌿 1,7 m<sup>2</sup> par place idéalement.

C'est un déterminant pour la capacité d'accueil d'une salle de restaurant en lien avec l'organisation du service (taux de rotation, nécessité de redresser les tables entre les services, ...).

En moyenne, pour l'ensemble des restaurants scolaires : 1,25 m<sup>2</sup> par place (inférieur de 10% au minimum précisé par la norme) avec 1,12 m<sup>2</sup> par place en maternelle (-20% vs norme) et 1,41 m<sup>2</sup> par place en élémentaire (+1% vs norme).

Dans le détail :

#### Maternelle :

- 🌿 1 restaurant (Salengro) dépassant le ratio mini préconisé ;
- 🌿 4 restaurants (Ferry, Pasteur, Savary, Sellier) avec ratio < 1 m<sup>2</sup>.

#### Élémentaire :

- 🌿 6 restaurants dépassant le ratio mini préconisé dont 2 (Claudel, Noue Caillet) dépassant 1,7 m<sup>2</sup> / place ;
- 🌿 1 restaurant (Rostand/Ferry) avec ratio < 1,2 m<sup>2</sup>.

Peu de restaurants disposent d'une marge de manœuvre pour installer des places supplémentaires en considérant le minimum préconisé par la norme AFNOR.

Pour l'essentiel des restaurants, il est nécessaire de « dédensifier » le nombre de places pour s'inscrire dans les normes préconisées.

Restaurant scolaire	m <sup>2</sup> / place (situation actuelle)				
	Mater	Éém	Mat + Éém	Autre	Ensemble
Guillaume Apollinaire			1.58	1.53	1.57
Camille Claudel	1.36	2.16	1.76		1.76
Pierre Curie Mater. Marie Curie Éém.	1.24	1.44	1.36		1.36
Jules Ferry Mater. + Prim.	0.95	1.22	1.03		1.03
Olympe de Gouges			1.33	1.19	1.31
Léo Lagrange	1.27	1.10	1.17		1.17
Mainguy Mater.	1.09		1.09		1.09
Mainguy / Guéhenno		1.36	1.36		1.36
Noue Caillet	1.18	1.79	1.55		1.55
Pasteur Mater.	0.94		0.94		0.94
Pasteur Éém.		1.17	1.17		1.17
Jean Rostand Éém. Jules Ferry Éém.		1.01	1.01		1.01
R. Salengro / J. Béthinger	1.42	1.55	1.51		1.51
Alain Savary	0.85		0.85		0.85
Henri Sellier	0.81		0.81		1.00
Terre St Elaise	1.05	1.28	1.20		1.20
Jean Zay Mater.	1.34		1.34		1.34
TOTAL	1.12	1.41	1.24	1.36	1.25

< 1.4 m<sup>2</sup>

1.4 à 1.7 m<sup>2</sup>

> 1.7 m<sup>2</sup>

Figure n° 32 : Surface par place dans la situation actuelle // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires

Le taux de rotation (nombre total de convives ramené au nombre de places assises soit nombre de fois où une même place est utilisée) constitue un autre déterminant de la capacité d'accueil.

Les préconisations de la norme AFNOR en termes de temps de repas sont :

- 🌿 Service à table : 45 à 55 minutes en maternelle, 30 à 45 en élémentaire ;
- 🌿 Self : permettre 30 minutes et s'assurer que 20 minutes sont respectées.
- 🌿 Considérant le temps de pause méridienne (2h) et l'organisation des activités en dehors du temps du repas, il a été considéré comme maximum un taux de rotation de 2 en maternelle, 3 en élémentaire<sup>15</sup> (même si en pratique on peut aller au-delà en cas de service continu et qu'idéalement un TR de 2,5 est plus confortable).

En lien avec le taux de rotation et l'organisation du service en self, apparaissent des contraintes opérationnelles pour le personnel de service et d'animation.

<sup>15</sup> L'analyse a été menée sur le seul nombre de places installées (et des taux de rotation) et n'intègre pas :

- la prise en compte des contraintes liées aux issues de sécurité ;
- les éventuelles contraintes d'ajustement des locaux / équipements des offices ;
- les besoins complémentaires de personnel de service et d'animation ;
- la capacité d'accueil des dortoirs (pour les petites sections de maternelle) ;
- une éventuelle évolution de la population scolaire dans les prochaines années.

En moyenne, un taux de rotation de 1,83 :

- 🌿 1,45 en maternelle (< 2, maximum considéré dans le cas présent) ;
- 🌿 2,10 en élémentaire (< 3, maximum considéré dans le cas présent).

En self, il y a une organisation en services (et non en flux continu) en vigueur dans 82% des 11 selfs.

Sur la base du nombre de places installées à ce jour, au regard des taux de rotation actuels, il existe un potentiel d'augmentation de l'activité représentant 38% tant en maternelle qu'en élémentaire.

Une telle évolution aurait toutefois des conséquences sur le plan opérationnel en service à table (plus de tables à redresser).

Il serait également nécessaire de faire évoluer l'organisation du flux en self (vers un flux continu) avec des enjeux associés en termes d'animation.

Restaurant scolaire	Taux de rotation & organisation des services (situation actuelle)					
	Taux de rotation			Places à redresser (mater)	Nb de services	
	Mater	Elém	Mat + Elém		Mater	Elém
Guillaume Apollinaire	1.71	1.88	1.81	71%	2	3
Camille Claudel	1.30	2.40	1.85	30%	3	3
Pierre Curie Mater. Marie Curie Elém.	1.70	2.16	1.96	70%	2	3
Jules Ferry Mater. + Prim.	1.76	1.25	1.61	76%	2	2
Olympe de Gouges	1.25	1.55	1.44	25%	2	3
Léo Lagrange	1.67	2.18	1.96	67%	2	3
Mainguy Mater.	1.33		1.33	33%	2	
Mainguy / Guéhenno		1.99	1.99			3
Noë Caillet	1.46	3.00	2.41	46%	2	3
Pasteur Mater.	1.17		1.17	17%	2	
Pasteur Elém.		1.25	1.25			Flux continu
Jean Rostand Elém. Jules Ferry Elém.		2.37	2.37			3
R. Salengro / J. Béthinger	1.44	2.47	2.17	44%	2	3
Alain Savary	1.29		1.29	29%	2	
Henri Sellier	1.48		1.48	48%	2	
Terre St Elaise	1.63	1.66	1.64	63%	2	Flux continu
Jean Zay Mater.	1.20		1.20	20%	3	
<b>TOTAL</b>	<b>1.45</b>	<b>2.10</b>	<b>1.80</b>	<b>45%</b>	<b>2.1</b>	<b>2.9</b>

**A table**      TR ≤ 1      1 à 2      TR > 2  
**Self**          TR ≤ 2.5      2.5 à 3      TR > 3

Figure n° 33 : Taux de rotation et organisation des services dans la situation actuelle // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires

A l'échelle de la ville, en cumulant l'ensemble des restaurants scolaires, sur la base du nombre de places assises présentes à ce jour et en considérant des taux de rotation (TR) de 2 en maternelle, 3 en élémentaire, des salles de restaurant, il serait possible d'absorber une fréquentation moyenne représentant 99% des enfants scolarisés en moyenne, soit une progression de 41% comparativement à l'activité actuelle :

- 🌿 93% des enfants scolarisés en maternelle (+38% par rapport à aujourd'hui) ;
- 🌿 102% des enfants scolarisés en élémentaire (+42% par rapport à aujourd'hui).

Dans le détail, sur la base de ces hypothèses, un constat à nuancer : de façon générale, une capacité plus contrainte en maternelle qu'en élémentaire :



Nb de restaurants ne pouvant faire face à une activité de	80% de l'effectif scolarisé	90% de l'effectif scolarisé	95% de l'effectif scolarisé	100% de l'effectif scolarisé
Maternelles (/ 14)	2	6	7	7
Élémentaires (/ 12)	1	2	4	4

**Figure n° 34 : Nombre de restaurants ne pouvant faire face à une hausse des rations en fonction du taux de participation // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires**

Plusieurs restaurants scolaires présentent des limites. Le plus critique : Noue Caillet avec une capacité d'accueil maximale de 69% des enfants scolarisés (82% en maternelle, 65% en élémentaire) soit +8% (+5 pts) par rapport à aujourd'hui.

Dans une moindre mesure : 4 restaurants pour lesquels la capacité d'accueil globale est comprise entre 90 et 95% de l'effectif scolarisé (Salengro / Béthinger, Claudel, Rostand / Ferry et Terre Saint-Blaise) ce qui représenterait respectivement une augmentation d'activité de, respectivement, +25%, +35%, +26% et +61%.

Potentiellement quelques rééquilibrages entre maternelles et élémentaires (selon les cas, CP allant manger en maternelle ou GS allant manger en salle élémentaire) qui pourraient permettre de lever quelques limites.

Restaurant scolaire	Projection 1 - Sur la base du nb de places actuelles avec TR de 2 en service à table et de 3 en self																			
	Capacité d'accueil maxi (nb repas)			Evolution vs activité actuelle (nb de repas)			Evolution vs activité actuelle (%)			Capacité d'accueil maxi (sur effectif scolarisé)			Adaptation si participation à 80% (écart vs 80%)		Adaptation si participation à 90% (écart vs 90%)		Adaptation si participation à 95% (écart vs 95%)		Adaptation si participation à 100% (écart vs 100%)	
	Mater	Elém	Mat + Elém	Mater	Elém	Mat + Elém	Mater	Elém	Mat + Elém	Mater	Elém	Mat + Elém	Mater	Elém	Mater	Elém	Mater	Elém	Mater	Elém
Guillaume Apollinaire	96	216	312	+ 14	+ 81	+ 95	+ 17%	+ 60%	+ 44%	76%	116%	99%	Non (-4%)	Oui (+36%)	Non (-14%)	Oui (+26%)	Non (-19%)	Oui (+21%)	Non (-24%)	Oui (+16%)
Camille Claudel	208	312	520	+ 73	+ 62	+ 135	+ 54%	+ 25%	+ 35%	103%	88%	93%	Oui (+23%)	Oui (+8%)	Non (+13%)	Non (-2%)	Oui (+8%)	Non (-7%)	Oui (+3%)	Non (-12%)
Curie Mater. / Elém.	200	396	596	+ 30	+ 111	+ 141	+ 18%	+ 39%	+ 31%	85%	109%	99%	Oui (+5%)	Oui (+29%)	Non (+19%)	Oui (+5%)	Non (-10%)	Oui (+14%)	Non (-15%)	Oui (+9%)
Jules Ferry Mater. + Prim.	176	72	248	+ 21	+ 27	+ 48	+ 14%	+ 60%	+ 24%	84%	126%	93%	Oui (+4%)	Oui (+46%)	Non (-6%)	Oui (+36%)	Non (-11%)	Oui (+31%)	Non (-16%)	Oui (+26%)
Olympe de Gouges	96	252	348	+ 36	+ 122	+ 158	+ 60%	+ 94%	+ 83%	128%	158%	149%	Oui (+48%)	Oui (+78%)	Oui (+38%)	Oui (+68%)	Oui (+33%)	Oui (+63%)	Oui (+28%)	Oui (+58%)
Léo Lagrange	204	420	624	+ 34	+ 115	+ 149	+ 20%	+ 38%	+ 31%	87%	114%	103%	Oui (+7%)	Oui (+34%)	Non (-3%)	Oui (+24%)	Non (-8%)	Oui (+19%)	Non (-13%)	Oui (+14%)
Mainguy Mater.	240	-	240	+ 80	-	+ 80	+ 50%	-	+ 50%	102%	-	102%	Oui (+22%)	-	Oui (+12%)	-	Oui (+7%)	-	Oui (+2%)	-
Mainguy / Guéhenno	-	408	408	-	+ 138	+ 138	-	+ 51%	+ 51%	-	102%	102%	-	Oui (+22%)	-	Oui (+12%)	-	Oui (+7%)	-	Oui (+2%)
Noue Caillet	144	348	492	+ 39	-	+ 39	+ 37%	-	+ 9%	82%	65%	69%	Oui (+2%)	Non (-15%)	Non (-8%)	Non (-25%)	Non (-13%)	Non (-30%)	Non (-18%)	Non (-35%)
Pasteur Mater.	164	-	164	+ 68	-	+ 68	+ 71%	-	+ 71%	110%	-	110%	Oui (+30%)	-	Oui (+20%)	-	Oui (+15%)	-	Oui (+10%)	-
Pasteur Elém.	-	372	372	-	+ 217	+ 217	-	+ 140%	+ 140%	-	179%	179%	-	Oui (+99%)	-	Oui (+89%)	-	Oui (+84%)	-	Oui (+79%)
Rostand / Ferry	-	531	531	-	+ 111	+ 111	-	+ 26%	+ 26%	-	93%	93%	-	Oui (+13%)	-	Oui (+3%)	-	Non (-2%)	-	Non (-7%)
R. Salengro / J. Béthinger	160	576	736	+ 45	+ 101	+ 146	+ 39%	+ 21%	+ 25%	93%	91%	91%	Oui (+13%)	Oui (+11%)	Oui (+3%)	Oui (+1%)	Non (-2%)	Non (-4%)	Non (-7%)	Non (-9%)
Alain Savary	240	-	240	+ 85	-	+ 85	+ 55%	-	+ 55%	103%	-	103%	Oui (+23%)	-	Oui (+13%)	-	Oui (+8%)	-	Oui (+3%)	-
Henri Sellier	176	-	176	+ 46	-	+ 46	+ 35%	-	+ 35%	103%	-	103%	Oui (+23%)	-	Oui (+13%)	-	Oui (+8%)	-	Oui (+3%)	-
Terre St Blaise	160	444	604	+ 30	+ 199	+ 229	+ 23%	+ 81%	+ 61%	72%	106%	94%	Non (-8%)	Oui (+26%)	Non (-18%)	Oui (+16%)	Non (-23%)	Oui (+11%)	Non (-28%)	Oui (+6%)
Jean Zay Mater.	192	-	192	+ 77	-	+ 77	+ 67%	-	+ 67%	101%	-	101%	Oui (+21%)	-	Oui (+11%)	-	Oui (+6%)	-	Oui (+1%)	-
<b>TOTAL</b>	<b>2 456</b>	<b>4 347</b>	<b>6 803</b>	<b>+ 678</b>	<b>+ 1 284</b>	<b>+ 1 962</b>	<b>+ 38%</b>	<b>+ 42%</b>	<b>+ 41%</b>	<b>93%</b>	<b>102%</b>	<b>99%</b>	<b>Oui (+13%)</b>	<b>Oui (+22%)</b>	<b>Oui (+3%)</b>	<b>Oui (+12%)</b>	<b>Non (-2%)</b>	<b>Oui (+7%)</b>	<b>Non (-7%)</b>	<b>Oui (+2%)</b>

**Figure n° 35 : Capacité d'accueil des réfectoires sur la base du nombre de places actuelles avec un taux de rotation de 2 en service à table et de 3 en self // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires**

Au regard de ces analyses et sans prise en considération d'autres objectifs, éléments de contexte, voire contraintes, idéalement, l'évolution de la politique tarifaire (avec potentiellement une évolution de la fréquentation de la restauration) serait à privilégier en élémentaire plutôt qu'en maternelle avec, pour ce dernier public, au-delà de la capacité d'accueil des restaurants scolaires, une contrainte complémentaire liée à la capacité d'accueil des dortoirs.

Comme le montre la simulation ci-après, pour maximiser la capacité d'accueil, il y a des « curseurs » à bouger (des compromis à accepter) en matière de :

- ✦ Nombre de places installées et par conséquent de ratio m<sup>2</sup> / place ;
- ✦ Taux de rotation en élémentaire (avec un maxi à 3,5 dans la simulation) ;
- ✦ De prise de repas par certains enfants de maternelle en salle élémentaire.

En l'occurrence, dans la simulation présentée ci-après à titre d'illustration, pour atteindre une capacité d'accueil de 99 à 100% de l'effectif scolarisé (voire d'avantage) pour chacun des restaurants scolaires, il faudrait :

- ✦ Un ratio moyen de :
  - 1,14 m<sup>2</sup> / place en maternelle (vs 1.12 actuellement)  
avec 3 restaurants dont le nombre de places est augmenté comparativement à aujourd'hui ;
    - 2 sans descendre en dessous de 1,4 m<sup>2</sup> / place (voire 1,7 m<sup>2</sup> / place pour l'un d'eux) ;
    - 1 avec un ratio inférieur à 1,4 m<sup>2</sup> / place (1,3 m<sup>2</sup> en l'occurrence)
  - 1,33 m<sup>2</sup> / place en élémentaire (vs 1.47 actuellement)  
avec 8 restaurants dont le nombre de places est augmenté comparativement à aujourd'hui
    - 3 sans descendre en dessous de 1,4 m<sup>2</sup> / place ;
    - 5 avec un ratio inférieur à 1,4 m<sup>2</sup> / place.

- ✦ Un taux de rotation moyen de :
  - 2,0 en maternelle (vs 1,45 actuellement)
  - 3,1 en élémentaire (vs 2,17 actuellement) ;  
avec 5 restaurants dont le TR dépasse 3 (vs 1 actuellement) (TR maxi : 3,5)

- ✦ 5 restaurants dans lesquels une partie des convives de maternelle déjeunent (en service à table, avec un TR de 2) dans les espaces dédiés aux élémentaires.

Cette projection montre ainsi une capacité à faire face à une augmentation significative du nombre d'enfants accueillis (de +25% à +50% voire davantage selon les restaurants) au regard des salles de restaurant et de l'organisation du service (sous réserve d'une analyse approfondie, site à site, de la faisabilité des hypothèses retenues y compris au regard du nombre et de la dimension des issues de secours) mais dans des conditions qui ne sont pas toujours optimales.



Cette hypothèse impliquerait :

- 🌿 Un nombre moyen de repas passant de 4 840 à 6 160 soit une augmentation du nombre de repas servis de 1 320 repas / jour, soit + 27%.
- 🌿 Un taux de participation de 89% (vs 70% à ce jour) :
  - 87% en maternelle (vs 67% actuellement) ;
  - 92% en élémentaire (vs 72% actuellement).

Sur cette base, a été menée l'analyse de la capacité à accueillir l'effectif cible en combinant 3 facteurs :

- 🌿 Nombre de places assises et, par conséquent, ratio m<sup>2</sup> / place, étant précisé que, dans la mesure du possible, le ratio de 1,4 m<sup>2</sup> / place a été ciblé ;
- 🌿 Utilisation de places élémentaires pour restaurer des enfants (de grande section) de maternelle ;
- 🌿 Taux de rotation :
  - Taux de rotation maxi de 2 en maternelle ;
  - En élémentaire, il a été privilégié autant que possible un taux de rotation maxi de 3, mais dans certains cas le taux de rotation dépasse ce chiffre en restant toutefois toujours inférieur à 3,5.

En complément, ci-après, a été réalisée une analyse de la capacité d'accueil complémentaire en considérant, sur la base du nombre de places projeté, un taux de rotation de 2 en maternelle, 3 en élémentaire (il a donc été considéré que pour les élémentaires pour lesquelles le taux de rotation projeté est supérieur à 3, il n'y a pas de capacité complémentaire).

Les projections n'intègrent pas l'analyse de la capacité des dortoirs, salles pour animations, et une compatibilité avec le nombre d'issues de secours à confirmer.

Restaurant scolaire	Projection 5 - Analyse de la capacité d'accueil * pour un taux de participation augmenté de 20 points pour chacun des restaurants (taux capé à 95%)																														
	Elèves scolarisés			Taux de participation actuel			Taux de participation cible (taux actuel + 20 pts avec taux capé à 95%)			Effectif cible (taux participation actuel + 20 pts avec taux capé à 95%)			Nb de places projeté (arrondi à 8 en maternelle, 4 en élémentaire)			Evolution nb de places			m <sup>2</sup> / place			Places élém utilisées par mater	Taux de rotation		Capacité d'accueil sur la base de ces hypothèses = effectif cible			Capacité complémentaire possible sur la base du nb de places projeté **			
	Mater	Elém	Total	Mater	Elém	Mat + Elém	Mater	Elém	Mat + Elém	Mater	Elém	Mat + Elém	Mater	Elém	Mat + Elém	Mater	Elém	Mat + Elém	Mater	Elém	Mat + Elém		Mater	Elém	Mater	Elém	Mat + Elém	Mater	Elém	Mat + Elém	
Guillaume Apollinaire	127	187	314	65%	72%	69%	85%	92%	89%	107	172	279	68	68	136	+20	-4	+16			1,4			1,6	2,5	107	172	279	29	32	61
Camille Claudel	202	356	558	67%	70%	69%	87%	90%	89%	175	321	496	104	164	268	-	+60	+60	1,4	1,4	1,4			1,7	2,0	175	321	496	33	171	204
Curie Mater. / Elém.	236	364	600	72%	78%	76%	92%	95%	94%	217	346	563	96	140	236	-4	+8	+4	1,3	1,4	1,3	16		1,9	2,8	217	346	563	7	26	33
Jules Ferry Mater. + Prim.	210	57	267	74%	79%	75%	94%	95%	94%	197	54	251	88	44	132	-	+8	+8	1,0	1,0	1,0	16		1,9	1,9	197	54	251	11	2	13
Olympe de Gougues	75	159	234	80%	82%	81%	95%	95%	95%	71	151	222	48	80	128	-	-4	-4			1,4			1,5	1,9	71	151	222	25	89	114
Léo Lagrange	235	370	605	72%	82%	79%	92%	95%	94%	217	352	569	112	132	244	+10	-8	+2	1,2	1,2	1,2			1,9	2,7	217	352	569	7	44	51
Mainguy Mater.	236		236	68%	-	68%	88%	-	88%	207	-	207	112	-	112	-8	-8	-8	1,2		1,2			1,8		207	-	207	17	-	17
Mainguy / Guéhenno		400	400	-	68%	68%	-	88%	88%	-	350	350	-	136	136	-	-	-		1,4	1,4			2,6	-	350	350	-	58	58	
Noue Caillet	175	537	712	60%	65%	64%	80%	85%	84%	140	455	595	64	148	212	-8	+32	+24	1,3	1,4	1,4	12		1,8	3,3	140	455	595	12	-	12
Pasteur Mater.	149		149	64%	-	64%	84%	-	85%	126	-	126	72	-	72	-10	-	-10	1,1		1,1			1,8		126	-	126	18	-	18
Pasteur Elém.		208	208	-	75%	75%	-	95%	95%	-	197	197	-	104	104	-	-20	-20		1,4	1,4			1,9	-	197	197	-	115	115	
Rostand / Ferry		574	574	-	73%	73%	-	93%	93%	-	535	535	-	164	164	-	-13	-13		1,1	1,1			3,3	-	535	535	-	-	0	
R. Salengro / J. Béthinger	172	636	808	67%	75%	73%	87%	95%	93%	149	602	751	88	216	304	+8	+24	+32	1,3	1,4	1,4			1,7	2,8	149	602	751	27	46	73
Alain Savary	234		234	66%	-	66%	86%	-	86%	202	-	202	104	-	104	-16	-	-16	1,0		1,0			1,9		202	-	202	6	-	6
Henri Sellier	171		171	76%	-	76%	95%	-	95%	162	-	162	88	-	88	-	-	-	0,8		0,8			1,8		162	-	162	14	-	14
Terre St Blaise	222	418	640	59%	59%	59%	79%	79%	79%	174	329	503	64	136	200	-16	-12	-28	1,3	1,4	1,4	24		2,0	2,9	174	329	503	2	7	9
Jean Zay Mater.	191		191	60%	-	60%	80%	-	80%	153	-	153	96	-	96	-	-	-	1,3		1,3			1,6		153	-	153	39	-	39
<b>TOTAL</b>	<b>2 635</b>	<b>4 266</b>	<b>6 901</b>	<b>67%</b>	<b>72%</b>	<b>70%</b>	<b>87%</b>	<b>92%</b>	<b>89%</b>	<b>2 297</b>	<b>3 864</b>	<b>6 161</b>	<b>1 204</b>	<b>1 532</b>	<b>2 736</b>	<b>-24</b>	<b>+71</b>	<b>+47</b>	<b>1,2</b>	<b>1,3</b>	<b>1,2</b>	<b>68</b>	<b>1,8</b>	<b>2,6</b>	<b>2 297</b>	<b>3 864</b>	<b>6 161</b>	<b>247</b>	<b>590</b>	<b>837</b>	
			<b>1 778</b>		<b>3 063</b>		<b>4 841</b>																								

Figure n° 38 : Source : Capacité d'accueil des réfectoires pour taux de participation augmenté de 20 points // Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires

La capacité d'accueil et le besoin de personnel seraient alors les suivants :

Restaurant scolaire	Repas servis						Effectif complémentaire			Besoin personnel service <sup>1</sup>						Besoin personnel animation <sup>2</sup>					
	Actuellement			avec taux de participation augmenté de 20 points (capé à 95%)			avec taux de participation augmenté de 20 points (capé à 95%)			Actuel			avec taux de part. augmenté de 20 points (capé à 95%)			Actuel			avec taux de part. augmenté de 20 points (capé à 95%)		
	Mater	Elém	Total	Mater	Elém	Mat + Elém	Mater	Elém	Total	Mater	Elém	Total	Mater	Elém	Total	Mater	Elém	Total	Mater	Elém	Total
Guillaume Apollinaire	82	135	217	107	172	279	+ 25	+ 37	+ 62	4		5	6	8	14	8	10	18			
Camille Claudel	135	250	385	175	321	496	+ 40	+ 71	+ 111	6		8	10	14	24	13	18	31			
Curie Mat / Elém.	170	285	455	217	346	563	+ 47	+ 61	+ 108	7		9	13	16	29	16	20	36			
Jules Ferry Mater. + Prim.	155	45	200	197	54	251	+ 42	+ 9	+ 51	4		5	12	3	15	15	3	18			
Olympe de Gouges	60	130	190	71	151	222	+ 11	+ 21	+ 32	3		4	5	8	13	6	9	15			
Léo Lagrange	170	305	475	217	352	569	+ 47	+ 47	+ 94	8		9	13	17	30	16	20	36			
Mainguy Mater.	160		160	207		207	+ 47		+ 47	4		5	12	-	12	15	-	15			
Mainguy / Guéhenno		270	270		350	350	-	+ 80	+ 80	4		5	-	15	15	-	20	20			
Noë Caillet	105	348	453	140	455	595	+ 35	+ 107	+ 142	7		9	8	20	28	10	26	36			
Pasteur Mater.	96		96	126		126	+ 30	-	+ 30	3		3	7	-	7	9	-	9			
Pasteur Elém.		155	155		197	197	-	+ 42	+ 42	3		3	-	9	9	-	11	11			
Rostand / Ferry		420	420		535	535	-	+ 115	+ 115	6		7	-	24	24	-	30	30			
R. Salengro / J. Béthinger	115	475	590	149	602	751	+ 34	+ 127	+ 161	9		11	9	27	36	11	34	45			
Alain Savary	155		155	202		202	+ 47	-	+ 47	4		5	12	-	12	15	-	15			
Henri Sellier	130		130	162		162	+ 32	-	+ 32	3		4	10	-	10	12	-	12			
Terre St Blaise	130	245	375	174	329	503	+ 44	+ 84	+ 128	6		8	10	14	24	13	19	32			
Jean Zay Mater.	115		115	153		153	+ 38	-	+ 38	3		4	9	-	9	11	-	11			
<b>TOTAL</b>	<b>1 778</b>	<b>3 063</b>	<b>4 841</b>	<b>2 297</b>	<b>3 864</b>	<b>6 161</b>	<b>+ 519</b>	<b>+ 801</b>	<b>+ 1 320</b>	<b>84</b>		<b>104</b>	<b>136</b>	<b>175</b>	<b>311</b>	<b>170</b>	<b>220</b>	<b>390</b>			
							<b>Besoin complémentaire de personnel</b>					<b>+ 20</b>							<b>+ 34</b>	<b>+ 45</b>	<b>+ 79</b>

<sup>1</sup> Calcul réalisé sur la base de ratios de 1/50 mater et 1/80 élém - Besoin cumulé entre maternelles et élémentaires si office commun avant arrondi supérieur - 3 agents minimum par office

<sup>2</sup> Calcul réalisé sur la base de ratios de 1/14 mater et 1/18 élém - Besoin arrondi à l'entier supérieur en considérant séparément maternelles et élémentaires

**Figure n° 39 : Besoin de personnel complémentaire dans l'hypothèse d'un taux de participation augmenté de 20 points //**

**Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires**

## 5 UN CONTENU DE L'ASSIETTE A REINTERROGER

Dans cette partie, la Mission explore le contenu de l'assiette à proprement parler, mais s'intéresse aussi à ce qui permet d'obtenir ce contenu, à savoir l'outil de production par lequel sont délivrés les repas qui a besoin d'être modernisé.

### 5.1. LE CONTENU DE L'ASSIETTE

La restauration scolaire répond à un besoin physiologique qui est assuré lorsque l'alimentation est présente en quantité, qualité, variété et fréquence suffisante pour permettre de fournir au corps tous les nutriments essentiels pour bien fonctionner.

D'après l'Éducation nationale, « l'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Elle doit être équilibrée, variée et répartie au cours de la journée : 20 % du total énergétique le matin, 40 % au déjeuner de midi, 10 % à quatre heures et 30 % le soir ».16

Le taux de participation des écoliers bondinois à la cantine est de 68%. Sur les 4 jours d'école par semaine nos élèves déjeunent donc en moyenne environ 2,7 fois par semaine. Cela signifie que, sur une année, environ 26 % des déjeuners des élèves scolarisés dans les écoles publiques à Bondy sont pris à la cantine. La restauration scolaire contribue donc à hauteur de 10,5 % aux apports nutritifs des élèves qui fréquentent effectivement la cantine sur une année entière. Les enjeux en matière d'apport nutritionnel et d'équilibre alimentaire ne sont donc pas négligeables.

Pour satisfaire ce besoin physiologique essentiel, il ne suffit pas de délivrer les quantités nécessaires : un grammage pour apporter un nombre de calories avec une répartition entre macronutriments, glucides, protides et lipides. Cela

<sup>16</sup> <https://www.education.gouv.fr/la-restauration-scolaire-6254>

requiert aussi de répondre à des exigences relatives à la qualité et à l'équilibre alimentaire, ainsi que fournir des conditions matérielles de prise des repas.

« Selon l'Éducation nationale, une alimentation suffisante et équilibrée durant la pause méridienne est nécessaire non seulement pour des raisons de santé, mais aussi pour des raisons liées aux apprentissages durant le temps scolaire. L'absence ou les insuffisances ou bien encore la mauvaise qualité de l'alimentation au déjeuner a des incidences négatives sur le bien-être immédiat et sur la capacité à apprendre et à se concentrer des enfants. Les élèves bénéficiant d'un repas équilibré, en comparaison d'élèves n'en bénéficiant pas, sont plus attentifs, obtiennent de meilleurs résultats scolaires et connaissent moins d'absences liées à des maladies »<sup>17</sup>.

La restauration scolaire participe donc à la fonction éducative de l'école dans la mesure où elle est une condition indispensable au bon déroulement des apprentissages l'après-midi et plus généralement de l'accès à l'instruction. D'ailleurs, le Défenseur des droits considère que l'accès à la restauration scolaire constitue un corollaire du droit à l'éducation.

Pour cela, encore faut-il que la tarification rende possible l'accès à la restauration scolaire, notamment pour les plus démunis. Cet aspect sera abordé lors de la dernière phase de la Mission.

Au cœur du service de restauration scolaire, le contenu de l'assiette concentre de fortes attentes chez les enfants et leurs parents. 68 % des parents usagers de la cantine consultent les menus. Les repas proposés sont d'ailleurs déterminants dans le choix d'avoir, ou non, recours à la cantine pour 16% des parents. Ceux-ci se posent généralement les questions suivantes : L'enfant va-t-il aimer les plats du jour ? Va-t-il pouvoir les manger ? Risque-t-il d'avoir faim ?

Si 72% des élèves bondynois ayant répondu à l'enquête déclarent aimer manger à la cantine, 65 % disent que les repas sont parfois bons, 14% les considèrent bons et 21% les jugent pas bons.

La part de produits de qualité dans les achats du Siplarc s'élève à 38% sur l'année scolaire 2023-2024 (38 % de produits "sous signe de qualité", dont 28% de produits bio). Ce taux est à mettre en rapport avec la loi EGAlim qui prévoit que, au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis en restauration collective dans tous les établissements chargés d'une mission de service public devront compter 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.

Si la qualité nutritionnelle des repas produit par le Siplarc est indiscutable, il n'en reste pas moins que la qualité gustative doit être améliorée.

Dans leurs réponses, les enfants rappellent en effet l'importance de ne pas oublier le plaisir que peuvent procurer certains plats ou aliments. Certains de ces plats, ils le savent, ne sont pas très sains ni équilibrés, mais ils contribuent à faire du repas un moment agréable, réconfortant, joyeux. Tenir compte de leurs goûts, c'est veiller à ne pas supprimer les frites et quelques autres grands classiques un peu trop gras et sucrés. Le sujet de l'amélioration de la qualité des plats servis revient très souvent dans les demandes des enfants. L'importance accordée aux produits de qualité ne doit pas mettre au second plan les goûts des enfants car, tout l'enjeu, c'est qu'ils les mangent et prennent plaisir à le faire.

#### **Verbatims :**

**Kapro élève en CM2 :** « On pourrait mettre des plats que tous les enfants aiment ! ».

**Maïga élève en CE2 :** « Il faut plus de hamburgers ».

#### **Verbatims (suite) :**

**Dinah élève en CM2 :** « La nourriture n'est pas très bonne tout le temps. J'aimerais qu'on mette plus de plats qu'on aime ».

**Ismail élève en CM2 :** « Avoir un jour où on puisse choisir le plat ».

**Soumaya élève en CM1 :** « J'aimerais avoir des choses meilleures comme les frites ».

**Julian élève en CM2 :** « J'aimerais que la cantine fasse des burgers ».

**Ayda élève en CM1 :** « Avoir des repas meilleurs, avoir plus de chaises pour manger ensemble, avoir de meilleurs desserts, avoir plus de plats végétariens, avoir plus de petites cuillères, ne pas avoir de poisson plusieurs fois dans la semaine, Il n'y a pas de mouchoir. Avoir des burgers ou des pizzas, avoir plus de pâtes ».

<sup>17</sup> Haut Conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge (HCFEA), 12 novembre 2024, La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique.

En outre, les enfants réclament des sauces et des condiments pour agrémenter leurs repas.

**Verbatims :**

**Mamadou élève en CM2 :** « Ça manque de sel ».

**Barthe élève en CM2 :** « J'aimerais qu'il y ait des assaisonnements à disposition ».

**Marie élève en CM2 :** « Ils ne mettent pas de sel et parfois c'est fade ».

**Samuel-François élève en CE2 :** « Du ketchup et de la mayonnaise ».

**Eve élève en CM2 :** « J'aimerais que nous les enfants on puisse aussi avoir du sel dans nos plats ».

**Yakine élève en CM2 :** « Les adultes ont du sel et pas les enfants. Nous aussi on voudrait du sel ».

**Ines-Maria élève en CM2 :** « Le coin débarrassage trop petit, la nourriture manque d'assaisonnement et la nourriture ne donne pas envie de manger ».

Toutefois, l'article 2 de l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire prévoit que le sel et les sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès et sont servis en fonction des plats. Dans certaines villes, les restaurants scolaires proposent les condiments sur demande auprès d'un adulte.

De plus, des enfants demandent à ce que la sauce soit servie à part, pour pouvoir quand même manger le plat au cas où ils ne l'apprécieraient pas. Laisser la possibilité aux enfants d'ajouter ou non de la sauce à leur plat serait une façon de davantage tenir compte de leurs goûts et pourrait contribuer à la lutte contre le gaspillage (moins de restes « à cause de la vinaigrette » ou « à cause de la sauce »). Cette modalité de service est principalement envisagée pour l'entrée. En ce qui concerne les plats, cette possibilité dépend du type de préparation ; dans le cas où les cuisiniers estimeraient que la sauce fait partie intégrante de la recette, elle continuerait à jouer son rôle de liant dans le plat et d'éveil au goût des enfants.

De la même manière, un autre moyen d'augmenter la quantité consommée par les enfants, et donc de réduire le gaspillage alimentaire, consiste à ne pas mélanger la viande avec les légumes et les féculents.

**Verbatims :**

**Tiya élève en CE2 :** « Evitez de mettre des sauces dans les entrées ».

Il ressort nettement de l'enquête que les parents attendent plus de produits frais, bio, locaux et de plats « faits maison ».

Il convient cependant de garder à l'esprit que le modèle "industriel" de la cuisine centrale du Siplarc a été initialement conçu pour produire un important volume de repas sur un site unique en respectant les normes d'hygiène et avec un coût par repas contenu. Le Siplarc a un agrément pour 8 500 convives et produit actuellement 10 000 repas par jour.

Le taux de « fait maison » du Siplarc est de 44%. Ce taux est relativement bas comparé à celui d'autres structures de restauration collective scolaire, comme par exemple Tables communes qui atteint 70%. Le Siplarc s'est fixé objectif d'atteindre un taux de « fait maison » égal à 70% en septembre 2025 grâce notamment à la formation de l'équipe de production et à l'acquisition de fours permettant la cuisson à basse température.

Le Siplarc produit des repas pour les écoles, les crèches et les personnes âgées. La spécialisation du Siplarc dans la production de repas périscolaires et extrascolaires lui permettrait d'augmenter sa capacité de production en direction des écoles et d'accroître la qualité des repas.

Les axes de progrès dépendent avant tout des moyens (techniques / humains / financiers) et de la volonté du Siplarc.

La spécialisation de la cuisine sur la seule activité scolaire peut constituer une simplification permettant au Siplarc de répondre à la demande mais peut avoir un impact sur le coût du repas si les charges fixes sont maintenues ou diminuent moins que le nombre de repas traités.

Pour autant, il existe de multiples exemples de cuisines ayant une large part de fait maison qui n'emporte pas une dégradation du niveau de productivité comparativement à des cuisines ayant une production plus « standard ».

Il y a des enjeux de formation et d'accompagnement (conseiller culinaire / chef) des équipes de la cuisine centrale pour le développement de recettes, notamment végétariennes voire anti-gaspi (exemple de la cuisine de la Ville de Saint-Denis accompagnée par Bastien Petit dont les recettes sont proposées chaque semaine et ayant développé des recettes permettant de recycler le pain non consommé comme le « gaspichoc » proposé régulièrement au goûter).

En outre, 42% des élèves bondynois disent qu'ils aimeraient avoir plus à manger dans leur assiette, 21% parfois plus selon les plats proposés ou leur appétit du jour et 37% ne demandent pas plus de quantité, soit parce que celle qui leur est servie convient, soit parce qu'elle est supérieure à ce qu'ils voudraient.

#### **Verbatims :**

**Zahra élève en CM2 :** « Je pense que la cantine a besoin de meilleurs plats et qu'on puisse demander aux dames de cantine si on veut beaucoup ou pas dans notre assiette pour pas gaspiller ».

**Ela élève en CE2 :** « Il faut servir plus à manger ».

**Alice élève en CE2 :** « Plus de nourriture pour nous les enfants ».

**Un parent d'élève :** « Ma fille se plaint qu'elle a toujours faim parce qu'on ne lui a pas servi assez à manger ».

Cela doit sans doute être mis en lien avec le fait que 79% des enfants déclarent laisser un peu de nourriture dans leur assiette, 14% beaucoup et 7% jamais.

#### **Que jettent le plus les enfants ?**

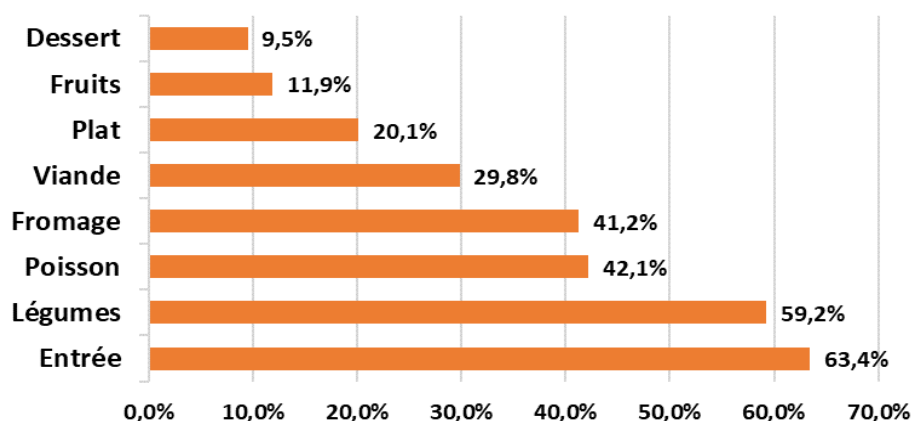


Figure n° 40 : Denrées alimentaires les plus jetées par les enfants bondynois // Source : Enquête décembre 2024 - Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation

Par ailleurs, 71 % des parents dont l'enfant fréquente la cantine jugent les plats globalement diversifiés. Toutefois, les enfants, les animateurs et les agents de restauration nous ont signalé qu'il arrive régulièrement qu'il y ait les mêmes desserts et les mêmes fromages au cours d'une semaine, ce qui peut générer une lassitude chez les enfants.

#### **Verbatims :**

**Khadija élève en CM2 :** « D'abord, il faudrait que les menus soient mélangés, car par exemple : mardi on mange une clémentine et du fromage et le jeudi on mange la même chose ».

**Prissa élève en CE2 :** « Je n'aime pas manger la même chose tous les jours ».

L'enquête réalisée auprès des enfants donne, elle aussi, à voir l'impossibilité de contenter tout le monde même avec un menu double choix. 65 % d'entre eux ont une appréciation variable des repas de la cantine, en fonction du menu du jour. Leurs suggestions d'amélioration portent principalement sur le contenu de l'assiette et constituent une liste de

demandes personnalisées. Comme pour les parents, il y a chez les enfants une attente forte pour des plats plus savoureux.

Le menu double choix est largement plébiscité à la fois par les enfants dont 76% en voudraient davantage et par les parents dont 87% le jugent utile ou très utile. Il existe donc une forte demande pour plus de plats végétariens, mais des parents veulent de la viande pour leur(s) enfant(s). La Ville de Saint-Denis sert trois plats végétariens par semaine (et un plat carné et un plat avec du poisson). Toutefois, si les plats végétariens satisfont la plupart des enfants, il convient de s'assurer qu'ils ne sont pas élaborés à partir d'aliments ultra-transformés.

### **Verbatims :**

**Tiya élève en CE2 :** « Améliorez les plats végétariens et les entrées ».

**Un parent d'élève :** « On avait signalé plusieurs fois dans les réunions à l'école que nos enfants ne mangent pas de viande, et du coup ça va à la poubelle. On trouve ça injuste, et en plus de ça c'est du gaspillage, et on voudrait avoir à la place un double choix pour les végétariens à tous les services ».

**Un parent d'élève :** « J'aimerais avoir le choix du menu double choix ou d'un menu végétarien pour mon enfant en maternelle ».

**Un parent d'élève :** « Quantités limitées en repas non-végétariens, parfois nos enfants n'ont pas le choix et doivent prendre le menu végétarien donc privation de viande ou poisson alors que les élèves "végétariens" qui passent avant ne prennent pas forcément le plat dédié et du coup laisse dans l'assiette viande ou poisson (car plat plus appétissant). Pas normal que mes enfants rentrent de l'école en disant n'avoir rien mangé car il n'y avait que végétarien ».

**Un parent d'élève :** « Moins de repas végétariens. Les enfants sont en croissance. Souvent il ne reste que le menu végétarien ! Choix malheureusement restreint lors des services suivants ».

**Un parent d'élève :** « Parfois au dernier service il n'y a plus beaucoup de choix surtout pour les végétariens ».

**Un parent d'élève :** « Trop de menus végétariens ».

**Un parent d'élève :** « Un menu sans viande à la cantine nous conviendrait davantage ».

**Un parent d'élève :** « Varier les menus avec le poisson. Avoir plus de goût pour les menus double choix ».

Depuis la rentrée 2023, le menu double choix a été supprimé dans les écoles maternelles. Au cours d'une semaine dans les restaurants scolaires de la Ville, il y a deux menus à base de viande, deux menus à base de poisson et un menu végétarien.

Depuis la rentrée 2023, dans les écoles élémentaires, il y a un à deux menus à double choix, deux menus à base de poisson et un menu végétarien.

Les repas de la cantine sont établis en tenant compte des règles et recommandations nationales.

Dans ce cadre, la priorité est donnée à l'équilibre nutritionnel des repas (manger de tout et en quantité adaptée aux besoins nutritionnels de chaque âge), à la prise en compte de l'évolution des habitudes de consommation ou encore la diversification des sources de protéines. Ainsi, la Ville se conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011 qui fixe la norme de l'équilibre nutritionnel en restauration scolaire et impose une fréquence de certains plats. Cet arrêté oblige à mettre au menu de la viande ou du poisson dans les cantines.

La réponse du ministre de l'Agriculture à une question parlementaire sur la possibilité de servir une option végétarienne sur une base quotidienne dans les cantines des premier et second degrés<sup>18</sup> éclaire ce sujet.

De nombreuses villes ont déjà développé leur offre végétarienne. Ainsi, par exemple, à Nantes, chaque semaine, deux menus végétariens sont servis à l'ensemble des enfants. Si les parents souhaitent qu'un repas végétarien soit servi à leur(s) enfant(s) les jours où de la viande est au menu, ils choisissent l'option végétarienne au moment de remplir la fiche de renseignement. La Ville de Saint-Denis propose quant à elle trois repas végétariens par semaine.

De toute façon, il convient de noter que la qualité des repas végétariens constitue en enjeu majeur ; en particulier, pour des raisons de santé publique évidentes, il y a lieu de bannir les plats élaborés à partir d'aliments ultra-transformés.

Pour s'assurer que les repas végétariens répondent au goût des enfants, la Ville de Saint-Denis a fait appel à un organisme qui forme les chefs de la restauration collective à l'art de la cuisine végétarienne (Cap Veggie) pour élaborer une dizaine de recettes végétariennes qui ont été validées par les enfants.

Si l'offre végétarienne est « maison », ce type de mets est généralement plus consommateur de ressources (humaines / matériel) en cuisine centrale avec notamment des contraintes de production simultanée de plusieurs éléments des plats.

Le développement de l'alternative végétarienne étendue aux maternelles nécessiterait de pouvoir personnaliser, école par école, lors de la commande de repas au Siplarc, la part (le taux de prise) de l'offre végétarienne.

Cela impliquerait, de façon encore plus prégnante qu'en self élémentaire, de maîtriser les commandes de repas pour à assurer un repas végétarien aux enfants dont les familles le désirent :

- ✿ Il n'y a pas de contrainte particulière lorsque la maternelle est associée à un self élémentaire (ce dernier servant de marge d'ajustement)
- ✿ Il y a éventuellement une information (sensible) à recueillir lors de l'inscription quant à l'alternative souhaitée en cas de plat avec porc, avec autre viande, avec poisson.
- ✿ Cela complexifie le service à table (plus possible de prévoir une barquette / un bac par table) car le nombre de repas avec / sans protéine animale varie de table en table.
- ✿ Cela ne satisfait pas toujours totalement les familles avec une crainte que la cohabitation avec des mets carnés dans le four et/ou lors du service ne puissent amener à un non-respect strict de leurs convictions / interdits alimentaires.

**Constat n° 8 : Il existe une forte demande pour augmenter les plats végétariens.**

**Recommandation n° 8 : Développer l'offre végétarienne tout en respectant les règles et recommandations établies au plan national.**

<sup>18</sup> Option végétarienne quotidienne dans les cantines du premier degré Question écrite n° 3532 <https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/16/questions/QANR5L16QE3532> : « L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, pris en application de l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, fixe des règles concernant la structure des repas, les fréquences de services et les grammages des produits « prêts à consommer » en restauration scolaire. Selon ce cadre, il est actuellement obligatoire de servir du poisson lors de 4 repas et de la viande rouge non hachée lors de 4 repas sur 20 repas successifs. En cas de choix multiple, les fréquences sont calculées de manière proportionnelle par rapport au nombre de choix. Par exemple, en cas de choix entre 2 plats chaque jour, il est obligatoire de servir 8 poissons et 8 viandes rouges non hachées sur 40 choix dans 20 repas successifs. Il est donc possible de servir une option végétarienne quotidienne en cas de choix multiple (20/40 choix). De même, certaines collectivités ont mis en place une option végétarienne sur réservation quelques jours à l'avance, ce qui s'apparente à un choix multiple. En revanche, le cadre existant ne permet pas une inscription à une option végétarienne à l'année ou au trimestre car, de fait, les élèves inscrits à cette option n'auront pas la possibilité de consommer de la viande ni du poisson pendant une année ou un trimestre ».

## 5.2. UN OUTIL DE PRODUCTION A MODERNISER

L'outil de production, c'est certes le Siplarc qui confectionne et livre les repas dans les écoles, mais c'est aussi les offices de restauration scolaire qui servent les repas aux enfants. La Mission relève que, tout comme les offices de restauration, la cuisine centrale du Siplarc a besoin de se moderniser pour se mettre en conformité.

### 5.2.1. LA SITUATION DES OFFICES DE RESTAURATION

Les offices de restauration situés dans les écoles primaires bondynaises doivent répondre aux trois enjeux suivants :

- Le passage à l'inox : enjeux liés à l'ergonomie exacerbés, éventuelles tâches complémentaires à réaliser, possible impact sur l'organisation du service (en service à table), possible nécessité d'adapter le matériel (stockage froid, remise en température, ...) ;
- La rénovation / mise en conformité : réglementation sanitaire, réglementation sécurité du travail, réglementation ERP / sécurité incendie ;
- L'augmentation des volumes de repas : adaptation équipements (stockage / remise et/ou maintien en température, voire plonge) aux volumes, possiblement des enjeux de puissance électrique installée voire de dépassement du seuil des 20 kW de puissance installée en cuisson / remise en température avec implications en matière d'obligations sécurité incendie, adaptation locaux / équipements (vestiaires notamment) au regard du nombre d'agents.

Le schéma fonctionnel type d'un office peut être représenté comme suit :

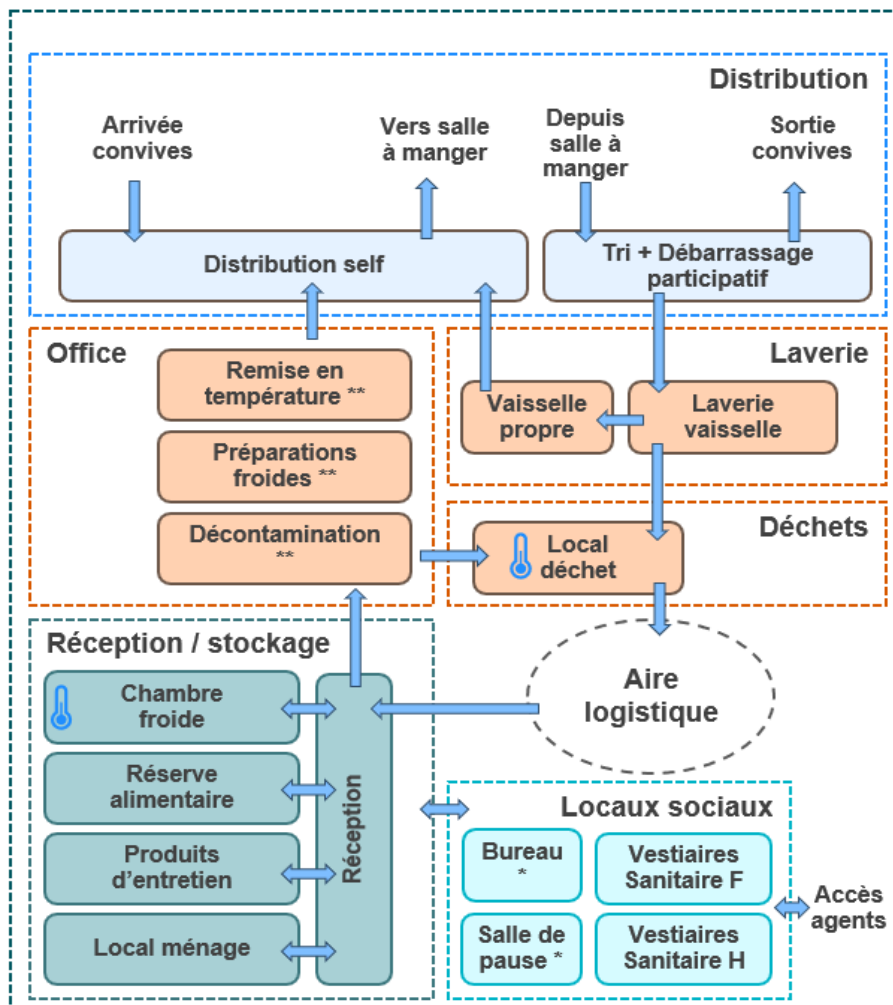


Figure n° 41 : Schéma fonctionnel type d'un office de restauration // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires

La comparaison des offices municipaux de restauration scolaire avec ce schéma « idéal » fait ressortir les conformités et les non-conformités. Le tableau ci-dessous retrace la situation, c'est-à-dire les écarts par rapport au référentiel, pour chaque office :

Site	Réserves Stock Froid	Décondit.	Office chaud	Office froid	Lavage	Local Déchets	Vestiaires
Apollinaire	Oui	Oui	Oui	Inclus chaud	Oui	Oui	Oui mais pas d'accès autonome
Claudiel	Oui	Inclus chaud	Oui	Inclus chaud	Oui	Oui	Oui
Curie	Oui	Inclus réserve	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Ferry Mater	Inclus chaud	Inclus chaud	Oui	Inclus chaud	Oui mais ouvert sur office	Non	Oui
Ferry Rostand	Oui	Inclus chaud	Oui	Inclus chaud	Oui	Non	Oui mais accès via office
O. de Gouges	Oui	Inclus chaud	Oui	Inclus chaud	Oui	Oui	Oui
Lagrange	Oui	Inclus chaud	Oui	Inclus chaud	Oui mais ouvert sur office	???	Oui
Mainguy Elém	Oui	Inclus chaud	Oui mais manque porte	Inclus chaud	Oui mais manque porte	Non	Oui
Mainguy Mater	Oui	Inclus chaud	Oui	Inclus chaud	Oui	Oui	Oui
Noüe Caillet	Oui	Inclus chaud	Oui mais manque porte	Inclus chaud	Oui	Oui	Oui
Pasteur Elém	Oui	Inclus chaud	Oui	Inclus chaud	Oui	Oui	Oui mais accès dans distrib
Pasteur Mater	Local unique					Non	Pas de vestiaire en lien avec office
Salengro Béthinger	Oui	Inclus chaud	Oui mais manque porte	Inclus chaud	Oui mais ouvert sur office	Non	Oui
Savary	Inclus sas + chaud	Inclus chaud	Oui	Inclus chaud	Oui mais ouvert sur office	Non	Oui
Sellier Mater	Oui	Inclus chaud	Oui	Inclus chaud	Oui	Non	Oui mais accès pas totalement direct
Terre St Blaise	Plans insuffisamment précis pour analyse						
Jean Zay	Oui	Inclus chaud	Oui mais manque porte	Inclus chaud	Oui mais ouvert sur office	Oui	Oui mais accès pas totalement direct

Figure n° 42 : Comparatif office « idéal » vs existant // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires

En particulier, la Mission remarque que la Ville doit programmer des travaux dans ses offices de restauration scolaire pour respecter l'interdiction d'utiliser des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffage et de service en plastique à compter du 1er janvier 2025<sup>19</sup>. Ces travaux sont estimés par la Direction Générale des services de la collectivité à près 1.2 millions d'euros.

**Constat n° 9 : Les offices de restauration scolaire ne sont pas prêts pour le passage à l'inox.**

**Recommandation n° 9 : Préparer et réaliser le passage des offices de restauration scolaire à l'inox.**

<sup>19</sup> Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, article 28 : « Au plus tard au 1er janvier 2025, il est mis fin à l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration collective des établissements scolaires, universitaires ainsi que les établissements d'accueil d'enfants de moins de 6 ans.

## 5.2.2. UNE CUISINE CENTRALE DU SIPLARC LONGTEMPS DELAISSEE

La cuisine centrale du SIPLARC a bénéficié récemment du remplacement de certains équipements, mais n'a pas été rénovée en profondeur depuis sa création. Elle nécessite des travaux lourds et coûteux pour la mettre en conformité, notamment pour la disparition des contenants alimentaires en plastique<sup>20</sup>.

Pour mémoire, l'évolution réglementaire imposée par la loi EGalim prévoit, au 1er janvier 2025, l'interdiction d'utilisation des matières plastiques dans le cadre de la restauration collective à destination notamment d'enfants, jeunes enfants et étudiants pour la cuisson, la remise en température, le dressage et le service de denrées alimentaires.

Le SIPLARC a fait le choix en fin d'année 2023 d'être actionnaire de la SEMELOG, unité mutualisée de lavage des contenants réemployables pour faciliter la mise en œuvre de ces enjeux. Elle a donc choisi de délocaliser la fonction lavage-désinfection et de concentrer sa démarche sur les adaptations techniques et organisationnelles de sa cuisine centrale et des offices pour les villes partenaires. Outre les adaptations nécessaires propres à la cuisine centrale, l'évolution du process implique une évolution de l'organisation sur les offices.

Dans cette optique, une étude préalable portant sur la cuisine centrale a été confiée par le SIPLARC au cabinet SPOON au dernier trimestre 2023. Cette étude, dont l'ensemble des conclusions seront connues à la fin du 2<sup>ème</sup> trimestre 2025, a pour objectif d'analyse l'état actuel de la cuisine centrale du SIPLAC, afin d'en identifier les potentialités et les contraintes. Elle constitue un outil pré-programmatique nécessaire à la formulation des besoins à satisfaire dans le cadre du bâtiment restructuré.

Des réflexions ont été menées autour de groupes de travail participatifs associant les agents de la cuisine centrale et les villes, lesquelles ont permis de dresser un panorama détaillé des besoins, puis une étude de faisabilité pour le réaménagement de l'outil de production.

Compte tenu de la complexité relative dans son réaménagement, et des difficultés inhérentes au stockage des contenants sales dont le lavage doit être confié à la SEMELOG (qui n'a pas pu être intégré à cette étape de l'étude), deux premiers scénarii ont pu être identifiés comme réaliste dans l'hypothèse d'un maintien de l'unité de production du SIPLARC sur son site actuel, sans évolution possible du volume d'activité :

- Scénario 1 : cette hypothèse prévoit le positionnement des locaux en RDC avec suppression du self et de maintien uniquement du bureau du directeur de l'exploitation et du directeur logistique. Cette hypothèse exclut le maintien des bureaux de l'équipe administrative de direction sur le site de production détenu par le SIPLARC, et nécessite l'ajout d'un local de détente pour le personnel. Cette hypothèse, comme la suivante prévoit à la fois des travaux d'investissement de maintien et de modernisation de l'unité de production, ainsi que l'ensemble des investissements nécessaires permettant le passage à l'inox
- Scénario 2 : il prévoit quant à lui le positionnement des fonctions process et vestiaires/sanitaires en rez-de-chaussée de l'unité de production, et le transfert de la totalité des locaux administratifs et self en R+1, ainsi que l'ajout d'un local de détente pour le personnel, rendu possible par cette extension.

Parallèlement, les membres de l'équipe projet constituée du prestataire, de l'encadrement du SIPLARC et des équipes de direction générale des deux villes, ont souhaité que soient expertisés trois autres scénarii alternatifs :

- Scénario 3 : l'installation de l'unité de production au sein de nouveaux locaux. Compte tenu de l'absence de foncier disponible et mobilisable pour les deux villes, sur la base de besoins identifiés d'une surface de plancher supérieure à minima à 1 500 m<sup>2</sup>, l'hypothèse d'une installation au sein du parc d'activité nouvelle génération dénommé « La Factory » a été étudiée. Ce parc d'environ 20 000 m<sup>2</sup>, situé chemin des carrouges à Bondy, offre des espaces modulables à partir de 500 m<sup>2</sup>, équipés de portes à quai et d'accès de plain-pied, permettant d'être adaptées à diverses activités tel que la logistique, et la production industrielle. L'installation de l'unité de production sur ce site supposerait la signature d'un bail commercial pour une durée de 12 à 15 ans à minima afin de justifier l'ensemble des travaux d'implantation et d'aménagement, concomitamment à une augmentation de l'activité de production.

<sup>20</sup> Ibid.



- **Scénario 4** : Une variante au scénario 3 a consisté à simuler les coûts de construction d'une nouvelle cuisine centrale sur un terrain vierge afin de bénéficier d'une situation repère et de mieux apprécier l'intérêt économique et fonctionnel du scénario 3, toujours sur la base d'une augmentation envisagée du volume d'activité à concurrence de 12 000 à 13 repas / jour.
- **Scénario 5** : compte tenu des premières estimations établies dans le cadre des travaux intermédiaires effectués par Spoon pour les scénarii 1 à 4, peu ou pas réalistes d'un point de vue budgétaire pour les deux collectivités membres du SIPLARC, il est apparu nécessaire d'évaluer les conditions d'une modernisation « a minima » du SIPLARC sur son site actuel, incluant un lissage pluriannuel de la nécessaire modernisation de l'unité de production.

Les estimations financières de ce dernier scénario sont en cours d'étude par SPOON, et devraient donner lieu à une restitution fin juin 2025, permettant ainsi des arbitrages du SIPLARC.

Au final, le tableau ci-après présente des scénarii d'évolution de la cuisine centrale du Siplarc :

	Scénario 1	Scénario 2	Scénario 3 Projet Factory	Scénario 4 Situation repère	Scénario 5
	<b>Restructuration de la cuisine existante uniquement en RDC 10 000 repas/jour</b>  Maintien du pôle administratif en location  Location supplémentaire espace personnel   <b>Investissement : 6 M € TTC-TDC (hors adaptation des offices)</b>  HUB logistique à créer	<b>Restructuration de la cuisine existante 10 000 repas/jour</b>  Création d'un R+1 pour intégration locaux du personnel et administratif   <b>Investissement : 8,5 M € TTC-TDC (hors adaptation des offices)</b>  HUB logistique à créer	<b>Implantation d'une nouvelle cuisine centrale sur un bâtiment existant à aménager 12 -13 000 repas/jour</b>   <b>Investissement : 14,8 M € TTC-TDC</b>  Amortissement loyer : 450 K €/an /20 ans  HUB logistique intégré	<b>Construction d'une nouvelle cuisine centrale sur un terrain vierge 12-13 000 repas/jour</b>   <b>Investissement : 18 à 22 M € (en fonction du foncier)</b>  HUB logistique intégré	<b>Adaptation de l'appareil du SIPLARC « à moindre cout »</b>  <b>Travaux sur le site existant (simple passage à l'inox)</b>  En option 1 <b>Modernisation pluriannuelle de l'UP</b> (fait maison, amélioration des CT)  <b>Adaptation des offices de restauration</b>  En option 2 <b>Examen des conditions de lavage à l'inox sur les offices</b>  <b>Evolutions organisationnelles</b> (plages de conditionnement / production)  <b>Investissement : examen en cours</b>  Hub logistique à créer selon le modèle
<b>Analyse Performancielle (hors adaptation des offices de restauration)</b>					
Coût d'investissement	++	++	-	-	+
Impact d'exploitation	+	+	--- Charge locative très impactante	+ Economie d'échelle 3 <sup>ème</sup> ville	+
Impact Planning/Continuité d'activité	- (Arrêt de l'activité : production des repas dans une autre cuisine durant 11 mois) Cible : 05/2028	-- (Arrêt de l'activité : production des repas dans une autre cuisine durant 15 mois) Cible : 09/2028	+ (Maintien de l'activité) Cible : 12/2027	+ (Maintien de l'activité) Cible 09/2029	+ (Maintien de l'activité ou dégradation faible) Cible : 2 <sup>ème</sup> trimestre 2027
Autre(s) avantage(s)	- Bâtiment existant	- Bâtiment déjà existant - Regroupement des locaux administratifs en un seul bâtiment - Maintien du self personnel	- Bâtiment préconstruit - Marche en avant cohérente - HUB logistique intégré - Maintien de l'activité sur site actuel durant travaux	- Bâtiment neuf - Marche en avant cohérente - HUB logistique intégré - Maintien de l'activité sur site actuel durant travaux	- Bâtiment existant - Lissage des investissements - Conformité pour passage à l'inox
Autre(s) inconvénient(s)	- Bâtiment vétuste - HUB logistique à créer - Suppression du self personnel (ou location) - Locaux administratifs sur 2 bâtiments	- Bâtiment vétuste - HUB logistique à créer	- Dépendance locative - Nécessite l'autorisation pour l'aménagement des quais et des espaces - Qualification ICPE à obtenir	- Obligation achat nouveau terrain - Contrainte ICPE	- Maintien provisoire de la vétusté - HUB logistique à trouver - Maintien de la contrainte des locaux administratifs

Figure n° 43 : Scénarii d'évolution de la cuisine centrale du Siplarc // Source : Direction générale

**Constat n° 10** : La vétusté et la non-conformité de la cuisine centrale du Siplarc risquent à terme de mettre en péril la production des repas.

**Recommandation n° 10** : Moderniser a minima l'unité de production du Siplarc pour assurer sa mise en conformité et sa capacité à délivrer durablement des repas à un coût de revient compétitif.

## 6 DE L'IMPORTANCE DE CE QUI SE JOUE AUTOUR DE L'ASSIETTE

Le temps méridien ne se réduit pas à la fonction de « remplir les ventres » des enfants. C'est un moment de qualité à table et hors de table. A table, car celle-ci rassemble quelles que soient les origines et quels que soient les milieux sociaux. En dehors de la table, les activités proposées par l'équipe d'animation, les temps libres ou calmes choisis par les enfants devraient permettre à chaque enfant de satisfaire son besoin du moment.

### 6.1. FAIRE DES ELEVES BONDYNOIS DE FUTURS CITOYENS EN BONNE SANTE : L'EDUCATION AUX GOUTS ET AUX BONNES PRATIQUES ALIMENTAIRES

Le temps méridien occupe une place cruciale dans la journée des élèves puisqu'elle réalise la transition entre les temps scolaires du matin et de l'après-midi, au cours desquels ont lieu les apprentissages. L'Éducation nationale souligne que la restauration scolaire participe à l'éducation nutritionnelle et à une alimentation équilibrée. Le code de l'éducation rappelle cette fonction éducative en considérant que les temps passés aux activités périscolaires et à la cantine constituent un service public ayant vocation à « prolonger le service public de l'éducation, et en complémentarité avec lui »<sup>21</sup>. Le temps méridien est considéré comme un complément ou un accompagnement à l'éducation à l'alimentation dispensée par l'école et les parents (santé, nutrition, goût, hygiène)<sup>22</sup>. Le déjeuner représente 40% de l'apport énergétique quotidien<sup>23</sup>. Il sert donc à reconstituer les forces des enfants et à les remettre ainsi en condition pour suivre les cours de la seconde partie de la journée.

Du fait de son rôle aussi bien en matière de santé publique que d'éducation, la cantine, participe d'un dispositif plus général de prévention de pathologies liées à l'alimentation (notamment de troubles alimentaires, d'obésité, etc.). Dans son évaluation de la restauration scolaire, le Conseil national d'évaluation du système scolaire (Cnesco), relevait des études scientifiques établissant un lien entre la fréquence des repas pris à la cantine et la protection contre le surpoids et l'obésité.<sup>24</sup>

L'Assistance Publique-Hôpitaux Parisiens (AP-HP) relève un taux d'obésité de 20% chez les adultes en Seine-Saint-Denis, soit le taux d'obésité le plus élevé de France. La protection maternelle infantile (PMI) de Seine-Saint-Denis indique un taux similaire de 20% chez les enfants de moyenne section de maternelle contre 9% en France<sup>25</sup>. L'éducation à l'alimentation répond donc à un enjeu de santé publique.

Quant aux moments de la journée d'école les plus propices à cette éducation à l'alimentation, le repas du midi ne s'impose pas comme une évidence. S'il paraît approprié pour faire passer des messages dans l'assiette, faire découvrir de nouveaux goûts ou encore lutter contre le gaspillage, le déjeuner est aussi un temps contraint (les horaires et le nombre de services du midi pouvant aller jusqu'à 4 ne permettent pas de souplesse) pendant lequel les équipes d'animation périscolaire ont déjà fort à faire.

L'apprentissage au goût, la connaissance alimentaire, la compréhension des bénéfices et risques des comportements alimentaires, contribueront à construire de futurs citoyens et consommateurs avertis. Pour ancrer durablement les apprentissages, les actions doivent être répétées pendant tout le parcours pluriannuel des enfants. En outre, il est aussi important de sensibiliser aussi les parents en allant vers eux, car les habitudes alimentaires se prennent d'abord à la maison.

Le fort attachement des familles bondynois à la sensibilisation des enfants au "bien manger" encourage à formaliser une politique d'éducation à l'alimentation. Si les actions d'éducation au goût et aux bonnes pratiques alimentaires existent au sein de l'école, elles restent néanmoins peu nombreuses. En outre, elles ne relèvent pas encore d'une politique globale et structurée et butent sur un certain nombre de contraintes.

Semaine du goût, menus à thème, interventions en classe d'experts en nutrition, animations autour du compostage, pesées des restes... À l'initiative de différents acteurs – services de la Ville, Siplarc, les animations et expérimentations proposées aux écoliers bondynois existent mais devraient être développées. Sur l'année scolaire 2023-2024 le Siplarc est intervenu 8 fois dans les écoles de Bondy (2 fois à Noisy-le-Sec) et la diététicienne du CMS y a réalisé 37 animations.

<sup>21</sup> Article L. 551-1 du code de l'éducation.

<sup>21</sup> Article

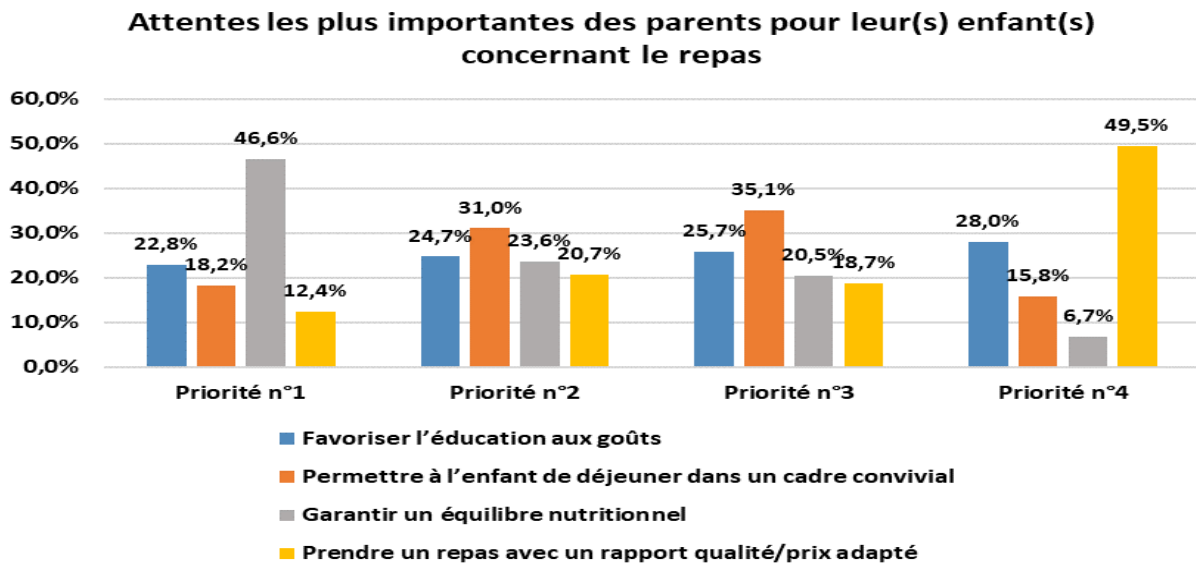
<sup>22</sup> <https://www.education.gouv.fr/la-restauration-scolaire-6254>

<sup>23</sup> [La restauration scolaire](#), Éducation nationale

<sup>24</sup> Cf. Florin A., Guimard P., octobre 2017, *Qualité de vie à l'école, Rapport scientifique*.

<sup>25</sup> *Planète publique pour l'Assurance maladie, mars 2020, Evaluation de l'expérimentation Mission : retrouve ton cap.*

Pour les parents bondynois, éduquer les enfants à une alimentation saine fait partie des priorités à fixer au nouveau modèle de restauration scolaire : 23 % des répondants à l'enquête de 2024 (2<sup>ème</sup> priorité n°1 des attentes parentales pour leur(s) enfant(s) après l'équilibre nutritionnel : 47%). Encore faut-il pouvoir préciser les enjeux et thèmes couverts par cette éducation à l'alimentation ainsi que ses espaces et modalités.



**Figure n° 44 : Attentes les plus importantes des parents pour leur(s) enfant(s) concernant le repas du midi // Source : Enquête décembre 2024 - Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation**

Les remarques fournies par les parents dans l'enquête donnent une idée des marges de progrès et des aspirations pour demain. En regrettant la "disparition" des ateliers cuisine entre la maternelle et l'élémentaire, des parents mettent l'accent sur l'importance du contact avec les produits bruts : apprendre en faisant et en s'amusant. Savoir reconnaître les aliments, apprendre à éplucher les fruits sont, par exemple, cités comme des enseignements attendus de l'école. Davantage d'échanges entre les enfants et les professionnels qui fournissent les denrées alimentaires ou produisent les repas (producteurs, agents de la cuisine centrale du Siplarc) sont aussi souhaités, allant dans le sens d'une éducation "du champ à l'assiette".

Les enfants devraient, au cours de leur scolarité, avoir accès à différentes activités en lien avec l'alimentation. La Ville devrait instaurer une série d'activités, réalisées sur le temps scolaire et/ou périscolaire en fonction de leur nature et de leur durée, qui constitueraient un parcours éducatif s'étalant sur plusieurs années. Ce parcours aurait pour finalité de faire découvrir aux enfants la chaîne de leur alimentation, de la production des aliments jusqu'à leur assiette. Il pourrait prendre la forme d'ateliers cuisine, d'ateliers sur les aliments et les goûts, d'interventions de la diététicienne sur l'équilibre nutritionnel, etc. Ces activités, courtes, ludiques, collectives, correspondraient bien aux attentes des enfants et des parents. Il convient de mener des actions éducatives permettant de sensibiliser les enfants et de faire évoluer les pratiques : participation aux campagnes de pesées et partage des résultats, actions de sensibilisation à l'alimentation, désignation d'ambassadeurs du tri, ...

Constatant que nombre d'enfants ne savent pas ce qu'ils mangent, une information sur le menu du jour constitue un minimum (mais qui n'est pas suffisant) :

- 🌱 Présentation du menu en maternelle ;
- 🌱 Affichage du menu, au plus près des produits, en élémentaire.

Des actions éducatives peuvent être envisagées durant la pause méridienne (plutôt en marge du temps de repas que durant celui-ci) voire en classe :

- 🌱 Découverte des saveurs, en identifiant les 4 saveurs ;
- 🌱 Atelier équilibre alimentaire / commission de menus junior  règles pour la composition / l'équilibre des repas + conception d'un menu qui est ensuite intégré aux menus proposés par la cuisine centrale => une intervention

se faisant plus généralement en classe que sur le temps de la pause méridienne au regard de la durée nécessaire ;

- 🌿 Découverte des produits, des légumineuses, ... ;
- 🌿 Chasse au gaspi / défi anti-gaspi ;
- 🌿 Ateliers culinaires ;
- 🌿 Visites de la cuisine centrale => envisageable en ALSH ou sur temps scolaire (hors pause méridienne) ;
- 🌿 Visite de fermes => envisageable en ALSH ou sur temps scolaire (hors pause méridienne) ;
- 🌿 Spectacles (exemple de Montpellier et du spectacle « Opération brocoli »).

Des ressources sont nécessaires notamment des intervenants (internes / externes) (diététicienne du centre municipal de santé) :

- 🌿 Pour la réalisation de certaines animations ;
- 🌿 Pour assurer la formation d'animateurs pouvant ensuite assurer certains ateliers ;
- 🌿 Pour assurer la sensibilisation régulière des animateurs et agents de restauration sur ces différentes thématiques afin qu'ils se fassent le relais des actions engagées, ...

Cela requiert aussi des locaux et des équipements de cuisine adaptés au sein des écoles pour accueillir les ateliers culinaires.

Mais le premier rôle attendu du service de restauration scolaire est de fournir aux enfants des repas de qualité, compatibles avec les messages éducatifs transmis par les familles et par l'école.

Pas d'éducation à l'alimentation possible sans une assiette saine au quotidien selon les parents ayant participé à l'enquête. En effet, 63% d'entre eux attendent que les repas soient élaborés à partir de produits frais et 28% à partir de produits bio ou labellisés.

### Produits alimentaires les plus importants pour cuisiner les repas d'après les parents

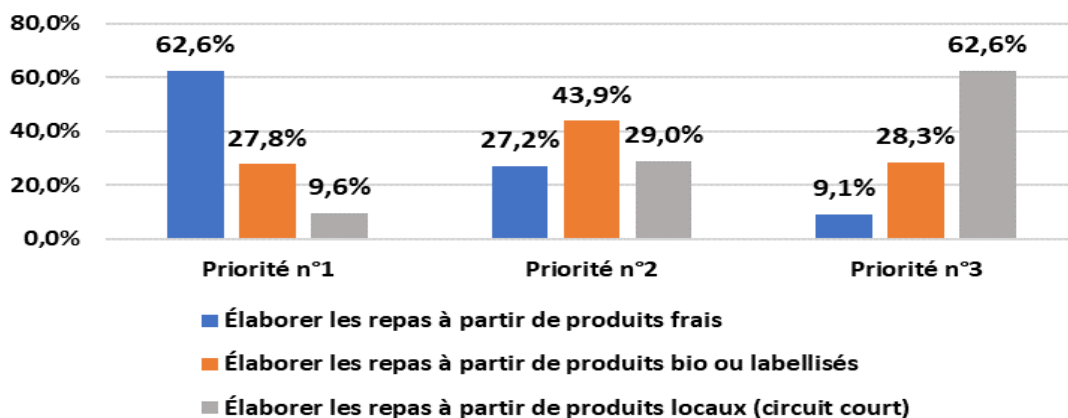


Figure n° 45 : Produits les plus importants pour cuisiner les repas d'après les parents // Source : Enquête décembre 2024 - Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation

La lutte contre le gaspillage alimentaire peut aussi être envisagée comme un axe fort de sensibilisation des enfants. 79% des enfants ayant répondu à l'enquête déclarent laissé un peu nourriture dans leur assiette et 14% beaucoup.

Des actions éducatives ont existé dans certaines écoles sur le thème du gaspillage, prenant notamment la forme de pesées des déchets alimentaires, mais elles ont disparu.

Il convient toutefois de faire attention à ne pas culpabiliser les enfants et à ne pas générer d'éco-anxiété,

Les principales mesures pour réduire le gaspillage alimentaire sont :

- 🌿 Le dispositif petite / grande faim ;
- 🌿 L'augmentation de l'offre de repas végétariens ;
- 🌿 L'accompagnement des enfants pendant le repas par les adultes ;
- 🌿 Le nombre de composantes du repas ;
- 🌿 La formation des animateurs à l'éducation au goût ;
- 🌿 La modulation du taux de prise ;
- 🌿 La mise en place de bars à entrées et de bars à desserts (en élémentaire) ;
- 🌿 La pesée quotidienne des déchets alimentaires ;
- 🌿 L'amélioration visuelle et gustative de l'assiette.

A noter qu'il existe des tables de tri dans toutes les écoles élémentaires, à l'exception des écoles Guillaume Apollinaire, Marie Curie et Louis Pasteur.

En maternelle, comme en élémentaire, la Ville de Bondy délivre des repas avec 5 composantes. Parmi les Villes que la Mission a rencontrées, les Villes de Bobigny et de Drancy servent des repas à 4 composantes pour les maternelles et les élémentaires, tandis que la Ville de Saint-Denis propose 4 composantes en maternelle et 5 en élémentaire.

**Constat n° 11 : La restauration scolaire génère trop de gaspillage alimentaire.**

**Recommandation n° 11 : Réduire la quantité de déchets alimentaires produits par les cantines scolaires par la mise en œuvre d'un plan d'action opérationnel (ajustement de la production, sensibilisation et pédagogie, actions de communication...) et mener une réflexion avec les représentants des parents d'élèves sur le passage d'un repas de 5 à 4 composantes.**

Enfin, la nature des équipements et l'organisation actuelle du service contraignent le développement d'une politique d'éducation à l'alimentation. Le site de l'actuelle cuisine centrale du Siplarc n'est ainsi pas compatible avec des actions éducatives : soumis à des normes de sécurité et d'hygiène, cet équipement industriel se prête peu aux visites scolaires, encore moins aux ateliers cuisine, pour lesquels il ne dispose pas d'espace dédié. La plupart des offices des restaurants scolaires sont aussi limités en surface. Pour la Ville et ses partenaires, ces contraintes sont une invitation à innover et à imaginer des lieux, des moments et des modalités de sensibilisation qui contournent ces restrictions.

## **6.2. LE TEMPS MERIDIEN : UN MOMENT D'INITIATION A LA VIE COLLECTIVE ET A LA CITOYENNETE, DANS LE RESPECT DU RYTHME DE L'ENFANT**

La pause méridienne, notamment le temps du repas, constitue un « temps de socialisation et d'apprentissage de la citoyenneté »<sup>26</sup> à travers l'initiation au vivre ensemble et la commensalité, c'est-à-dire le fait de partager un repas collectif : « Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir »<sup>27</sup>.

72% des enfants bondynois ayant répondu à l'enquête déclarent aimer manger à la cantine et 73% jugent bien ou très bien les activités proposées avant ou après la cantine. Quant aux parents, 84% d'entre eux déclarent que la qualité des activités proposées est excellente (24%) ou bonne 60%) et 88% que la qualité de l'encadrement est excellente (25%) ou bonne (65%).

<sup>26</sup> Cf. *l'évaluation du Cnesco sur la restauration scolaire, 2017.*

<sup>27</sup> Maurice A., Comoretto G., 2020, *Trouver sa place parmi ses pairs : partager un repas à la cantine en primaire et au collège, in Quand les cantines se mettent à table... Commensalité et identité sociale, Educagri éditions, p. 61-78.*

Entre les divers moments de la classe se greffent des temps tels que ceux de la récréation et celui de la restauration scolaire. Mal pensés, ces temps de décompression et de détente peuvent devenir des temps de pression et de mal-être, au même titre que les temps de circulation.

Par ailleurs, la pause méridienne soulève la problématique du temps dit « libre ». Une recherche française de Besse-Patin<sup>28</sup> (2018) souligne comment le « temps libre », lors de la récréation, de la pause méridienne et des activités périscolaires, devient un moment cadré dans lequel il n'est guère laissé la liberté de choisir des activités (ludiques ou de détente). Il existe donc un risque que la pause méridienne devienne un temps structuré par les adultes où les activités se transforment en de nouvelles contraintes et obligations. D'où l'importance de laisser à l'enfant le choix de faire une activité ou de se reposer.

S'il est important que l'équipe d'animation propose des activités et des pratiques éducatives : droits de l'enfant, écocitoyenneté, prévention des violences, inclusion..., il est aussi important que les enfants fatigués ou énervés puissent avoir un temps calme dans un lieu préservé du bruit et de l'agitation.

De l'enquête conduite auprès des enfants, il ressort que 35% des enfants déclarent se sentir fatigués au moment de rentrer en classe après le temps méridien, 30% disent avoir encore faim, 28% se sentent détendus ou reposés, et 7% se sentent énervés.

#### **Verbatims :**

**Un parent d'élève :** « Les enfants ont souvent très faim dès leur arrivée à la maison à 16h30 ».

**Un parent d'élève :** « Mon enfant ne mange pas bien à la cantine. Il me dit que c'est pas bon et il a toujours faim ».

**Un parent d'élève :** « Le retour de nos enfants sur leur expérience à la cantine est : "C'est pas bon !" . Leurs repas se limitent le plus souvent à manger uniquement du pain ».

**Un parent d'élève :** « Mes enfants n'apprécient pas les repas de la cantine. Ils rentrent affamés ».

**Un parent d'élève :** « Il y a des fois ma fille elle mange pas et quand elle rentre le soir elle mange tout ce qu'elle trouve ».

53% des enfants des enfants déclarent avoir besoin d'avoir un temps calme (jeux de société, bricolage, activités manuelles, lecture, temps libre, relaxation...) et 40% des enfants déclarent avoir besoin de plus d'activités sportives ou de jeux le midi pour se défouler.

#### **Verbatims :**

**Un parent d'élève :** « Les jeux de société favorisaient la concentration, l'entrée dans la compréhension mathématique, l'entrée dans le langage. Il serait formidable que les enfants puissent jouer aux différents jeux de cartes, de dés, de plateau, d'énigmes, etc. ».

**Un parent d'élève :** « Elaborer un temps calme après la cantine pour les enfants pour qu'ils soient moins fatigués l'après-midi ».

**Un parent d'élève :** « Le tricot, les échecs, les origamis, les kaplas... ».

**Un parent d'élève :** « Les enfants demandent plus d'activités manuelles après la cantine ».

**Un parent d'élève :** « Proposer plus de variétés dans les activités proposées. S'adapter aux envies des enfants selon leur état du moment. Laisser plus de temps pour le repas ».

<sup>28</sup> Besse-Patin, B. (2018). [Loisir et éducation. La formalisation éducative des jeux dans un accueil périscolaire](#). *Revue française de pédagogie*, 204(3), 5-16.

**Constat n° 12 : 42% des enfants se disent fatigués ou énervés lorsqu'ils reprennent les cours et 53% déclarent avoir besoin d'un temps calme pendant la pause méridienne.**

**Recommandation n° 12 : Développer les lieux et les activités favorisant le repos des enfants (temps calme, lecture, écoute musicale...), et envisager l'aménagement des réfectoires.**

**Constat n° 13 : 40% des enfants déclarent avoir besoin de plus d'activités sportives ou de jeux pour se défouler le midi.**

**Recommandation n° 13 : Développer les activités sportives et physiques dans les projets pédagogiques.**

51% des enfants disent que les repas sont parfois pris dans le calme, 8% qu'ils sont pris dans le calme et 41% qu'ils ne sont pas pris dans le calme.

Le bruit revient comme un problème majeur, qui rend le temps du repas pénible, voire insupportable, pour certains enfants, en particulier les plus petits.

**Verbatims :**

**Ines élève en CE2 :** « La cantine est très bruyante ».

**Zakariya élève en CE2 :** « Il n'y a jamais du calme ».

**Eden élève en CE2 :** « Moi je voudrais moins de bruit et plus de chose dans notre plat ».

**Maria élève en CE2 :** « Meilleure nourriture et besoin de calme quand on mange ! ».

**Teri élève en CE2 :** « La cantine est trop petite et tout le monde crie ».

**Subhiksha élève en CM2 :** « Plus de calme et avoir de bons repas ».

Des mesures<sup>29</sup> ont mis en évidence que, si en moyenne les niveaux sonores sont en dessous de la limite acceptable<sup>30</sup>, il existe quand même des moments où cette limite est dépassée.

**Constat n° 14 : La limite sonore est parfois dépassée dans certains réfectoires.**

**Recommandation n° 14 : Réduire le bruit dans les réfectoires où le niveau sonore est trop élevé.**

Par ailleurs, 43% des enfants disent avoir parfois le temps de manger, 41% disent avoir le temps et 16% disent ne pas avoir le temps.

La courte durée du repas et l'horaire tardif du dernier service ne tiennent pas suffisamment compte des rythmes différents des enfants et de leur besoin de « souffler ».

**Verbatims :**

**Charlie élève en CM2 :** « Mettre un peu plus de temps pour manger et parler moins fort ».

**Eylin élève en CE2 :** « Améliorer le temps de cantine parce que les animateurs nous pressent à manger vite ».

<sup>30</sup> AFNOR, La norme de service - Service de la restauration scolaire NF X50-220 qui précise que le niveau sonore ne doit pas être supérieur à 76dB(A) en moyenne sur les mesures effectuées et que le niveau sonore ne doit pas dépasser 85dB(A) en en pic dans les relevés de mesure du bruit.

**Verbatims (suite) :**

**Emma élève en CE2 :** « Peu de temps pour manger. Il y a beaucoup de bruit dans la cantine ».

**Fatima élève en CM2 :** « Il faut laisser plus de temps pour manger à la cantine ».

**Dylan élève en CM2 :** « Plus de tables et plus de temps ».

**Khalil élève en CM2 :** « Plus de places pour ne pas attendre jusqu'au 3<sup>ème</sup> service et avoir plus de temps pour manger ».

**Leelou élève en CM2 :** « Il faudrait plus de temps pour manger et améliorer les repas ».

**Un parent d'élève :** « Mon enfant se plaint d'être pressé à manger vite. Mon enfant est des fois victime de ne pas finir son plat par manque de temps. Il ressent du stress et de la panique ».

**Un parent d'élève :** « Accorder plus de temps pour manger. Ne pas finir trop vite ».

**Un parent d'élève :** « Les enfants se plaignent de devoir manger trop vite ».

Accompagner les enfants dans leur découverte de nouveaux goûts, faire du déjeuner un moment agréable, limiter le bruit, faire revenir le calme... L'encadrement du temps du midi demande des compétences professionnelles spécifiques. La Ville doit donc organiser une action collective complémentaire de formation des animateurs. Rappelons que le temps méridien est un temps d'accueil périscolaire déclaré en accueil collectif de mineurs auprès du SDJES, ce qui implique un taux d'encadrement de 1 animateur pour 14 enfants en maternelle et de 1 animateur pour 18 enfants en élémentaire.

**Constat n° 15 :** Un enfant sur six déclare ne pas avoir assez de temps pour manger à la cantine.

**Recommandation n° 15 :** Organiser la prise des repas de telle sorte que chaque enfant ait suffisamment de temps pour manger et limiter le temps passé dans la file d'attente.

En outre, l'enquête fait remonter le fait que de nombreux parents déclarent ne pas connaître les activités proposées à leurs enfants pendant le temps méridien. Cela met en évidence la nécessité de communiquer davantage sur le projet pédagogique, ainsi que l'exigence d'évaluer le projet pédagogique au moins une fois en faisant participer les agents, les enfants et les parents.

Plus largement, les familles estiment que leur information sur le déroulement de la pause méridienne repose trop sur la qualité de leurs relations avec les équipes d'animation, qui varient fortement d'une école à une autre. Elles aimeraient pouvoir disposer d'une information « de base » sur ce temps de la journée de leur(s) enfant(s) : identifier les équipes d'animation, connaître les activités proposées...

**Constat n° 16 :** De nombreux parents n'ont pas connaissance du projet pédagogique et des activités proposées à leurs enfants sur le temps méridien.

**Recommandation n° 16 :** Communiquer davantage auprès des parents sur le projet pédagogique et les activités du midi, procéder annuellement à l'évaluation de ce projet en intégrant les enfants et les parents et systématiser l'ouverture des réfectoires aux représentants des parents d'élèves.

A noter aussi le manque, d'une part, de petites cuillères qui obligent les enfants à utiliser le dos de leur fourchette et, d'autre part, de serviettes en papier qui les force à s'essuyer avec ce qui leur tombe sous la main.

**Verbatims :**

**Aïcha élève en CM1 :** « Des fois il n'y a pas de cuillère et c'est énervant ».

**Camille élève en CE2 :** « Du papier pour s'essuyer ».

**Inés élève en CM1 :** « Parfois, il n'y a pas assez de cuillères et parfois il n'y a pas assez de chaises ».

**Verbatims (suite) :**

**Ethan élève en CM1 :** « Il faut plus de tables. Il faut plus de cuillères ».

**Un parent d'élève :** « Est-il envisageable de donner des serviettes de table pour éviter qu'ils s'essuient sur la manche de leur vêtement ? ».

Enfin, des enfants expriment la demande de manger dans une cantine plus décorée pour que ce lieu de convivialité soit plus agréable. On pourrait imaginer des ateliers de peinture et de dessin pour que les enfants puissent décorer régulièrement les réfectoires.

**Verbatims :**

**Aisosa élève en CM1 :** « Plus de décorations pour faire joli ».

**Jasmine élève en CM1 :** « Il manque de couleurs (les murs, les chaises) ».

**Aliyah élève en CE2 :** « Tout est en vert et c'est pas beau, même les chaises !!!! ».

**Kaeron élève en CE2 :** « La cantine n'est pas décorée ! ».

**Eric élève en CM1 :** « Il manque un peu de décoration et c'est pas trop rapide, la queue est longue ».

**Mesrime élève en CM2 :** « On pourrait ajouter de la décoration et améliorer les plats de la cantine ».

Enfin, l'enquête fait remonter des sujets à traiter tels que l'attente dans les zones de débarrassage des plateaux repas, les tensions entre enfants dans les toilettes, le plat parfois froid dans les derniers services, la saleté des tables et chaises après le premier repas.

**CONCLUSION**

Santé des enfants, éducation à l'alimentation, accessibilité, empreinte environnementale réduite, le service de restauration doit répondre à de nombreux défis, auxquels les familles sont particulièrement sensibles. C'est pourquoi la Ville a décidé de créer une Mission d'information et d'évaluation, pour faire émerger des propositions sur ces enjeux en donnant la parole à l'ensemble des personnes concernées par la restauration scolaire : les enfants et leurs parents, les personnels de la Ville, les équipes d'animation périscolaire, le personnel enseignant et les partenaires de la restauration scolaire.

Durant ses travaux et à cette étape, la Mission a cherché à dresser un état des lieux des pratiques et règles de fonctionnement permettant de répondre aux questions évaluatives qu'elle a posées initialement, à savoir :

- 🌿 La cantine est-elle accessible pour toutes les familles et si non sur quels leviers la Ville peut-elle agir pour ouvrir davantage ce service ?
- 🌿 Comment produire des repas à la fois sains, durables et adaptés aux goûts des enfants tout en prenant en compte la question du gaspillage alimentaire ?
- 🌿 Dans quelle mesure la restauration scolaire éduque-t-elle à une alimentation variée, saine et responsable ?
- 🌿 En dehors de l'aspect strictement alimentaire, quel rôle doit jouer le temps méridien ?

**La cantine est-elle accessible pour toutes les familles et si non sur quels leviers la Ville peut-elle agir pour ouvrir davantage ce service ?**

Le bilan final établi par la Mission permet d'ores et déjà de dresser le constat suivant : bien que très fréquenté, le service de la restauration n'en est pas pour autant universel. Avec un taux de participation de 68% et un taux de

fréquentation de 90%, il n'est pas utilisé par tous, ni avec la même intensité. Il a par exemple été relevé que les élèves des quartiers prioritaires du nord de la ville ont moins recours à ce service (taux de participation de 61,5%) que les élèves des autres quartiers (70,9%).

La Mission a également identifié des freins non-financiers qui peuvent rendre difficile, voire bloquer l'accès la cantine : la lourdeur et la complexité des démarches administratives, la fracture numérique, des menus ne répondant pas aux exigences alimentaires des familles, des conditions d'accueil non satisfaisantes.

Ces éléments de constats et d'analyse ont été pris en considération afin de formuler des recommandations opérationnelles d'évolution de l'offre de service proposées aux familles, en veillant à faciliter et ouvrir d'avantage l'accès

D'autre part, il peut également exister un frein de nature financière consistant en des tarifs trop élevés. A première vue, à l'exception de certaines familles, les tarifs pratiqués ne semblaient pas être de nature à les dissuader de faire manger à la cantine, y compris pour les familles ayant des ressources annuelles au-delà de 10 000 €, pour lesquelles le taux de participation varie entre 80% et 86,5%.

Cependant, 24% des parents dont les enfants ne mangent pas à la cantine ayant répondu au questionnaire considèrent que la cantine coûte trop cher et disent qu'ils changeraient d'avis pour 27% d'entre eux en cas de baisse des tarifs et pour 23% en cas de gratuité.

Aussi, la Mission, au cours de la dernière phase de ses travaux, a procédé à une analyse plus approfondie des tarifs pratiqués dans le domaine de la restauration scolaire pour identifier d'éventuels angles morts et s'assurer qu'elle correspond bien aux enjeux identifiés, s'agissant notamment de faciliter l'accès au plus grand nombre. Cette évaluation de la tarification a montré qu'un quart des élèves fréquentant les cantines scolaires bondynaises sont concernés par une non-soutenabilité tarifaire, sous-tendant un risque de précarité alimentaire.

Dès lors, ma Mission recommande, une modification de la tarification en mesure de répondre aux trois enjeux suivants : favoriser l'accès de tous au temps méridien ; réduire au maximum la non-soutenabilité tarifaire pour limiter le plus possible le risque de précarité alimentaire ; assurer la soutenabilité budgétaire du service de la restauration scolaire en permettant à la Ville de disposer des recettes suffisantes pour financer durablement le service et faire face aux dépenses à venir : modernisation de l'outil de production des repas et passage à l'inox.

Cette évaluation tarifaire a aussi mis en évidence des anomalies manifestes aux tranches extrêmes du barème de quotient familial (QF1 et QF11). Pour traiter ces anomalies, la Mission recommande la simplification des démarches administratives pour l'inscription (automatisation de la collecte des données concernant les familles via les API de la DGFIP et de la Caf), ainsi que le renforcement de l'accueil physique et de l'accompagnement des parents éloignés du numérique ou devant faire face à la barrière de la langue ou étant dans des situations administratives complexes.

Par ailleurs, pour favoriser et développer l'accès à la cantine scolaire, la Mission se prononce en faveur d'une augmentation de l'offre végétarienne respectant les règles fixées au niveau national sur la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Enfin, la Mission note que, à condition d'augmenter le taux de rotation et de réduire la surface par place, la capacité d'accueil des réfectoires à locaux constants serait compatible avec un taux de participation de 80% des élèves, sauf pour les écoles élémentaires Noue Caillet et Marie Curie. Hormis ces deux écoles, les réfectoires pourraient donc absorber une hausse du nombre de rationnaires induite par une baisse tarifaire attractive, au prix toutefois d'une certaine dégradation des conditions d'accueil et d'un certain nombre de recrutements.

### **Comment produire des repas à la fois sains, durables et adaptés aux goûts des enfants tout en prenant en compte la question du gaspillage alimentaire ?**

La finalité première de la restauration scolaire, et c'est d'ailleurs ce qui fait consensus chez les parents, est que les enfants mangent en quantité suffisante et de façon équilibrée. Si le Siplarc fournit indubitablement des repas répondant aux recommandations du GEM-RCN, c'est-à-dire avec un équilibre alimentaire et un grammage adaptés, il n'en



demeure pas moins que les enfants considèrent que les qualités gustative et visuelle des repas ne sont pas suffisantes. Si 71% des enfants bondynois déclarent aimer manger à la cantine, 30% disent avoir encore faim après la cantine. Le temps du repas du midi doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir.

La Mission retient la nécessité de supprimer l'usage du plastique, d'augmenter le pourcentage d'aliments frais et de produits locaux, et de cuisiner davantage de « fait maison ». Par ailleurs, la prise du repas doit se faire dans de bonnes conditions, en particulier un niveau sonore acceptable et un délai raisonnable pour manger. De surcroît, la Mission recommande que la cuisine centrale du Siplarc, qui présente des signes de vétusté et de non-conformité (notamment l'utilisation des contenants alimentaires en plastique), soit modernisée *a minima* pour qu'elle puisse continuer à produire des repas dans la durée. Enfin, la Mission recommande que les offices de restauration scolaire soient mis à niveau pour le passage à l'inox, en phase avec les travaux du Siplarc.

### **Dans quelle mesure la restauration scolaire éduque-t-elle à une alimentation variée, saine et responsable ?**

La restauration scolaire doit ainsi, au-delà du volet nutrition, garantir un volet éducation à l'alimentation, diversification des habitudes. Dans le cadre de ses travaux, la Mission retient la nécessité de lutter contre le gaspillage alimentaire et de mettre en place des actions d'éducation à l'alimentation saine.

### **En dehors de l'aspect strictement alimentaire, quel rôle doit jouer le temps méridien ?**

De loin le service public municipal le plus fréquenté par les enfants bondynois, le temps méridien est pétri d'ambivalences. C'est en effet à la fois un moment de socialisation et d'éducation important pour les enfants et une condition nécessaire pour permettre aux parents d'exercer une activité professionnelle, mais c'est aussi un moment où il y a de l'attente, du bruit et peu de temps pour manger. Le temps du repas est l'occasion pour les enfants de se détendre et de communiquer. C'est un moment important où les enfants doivent se ressourcer et se mettre en condition de retourner en classe pour poursuivre leur apprentissage scolaire. Certains enfants ont besoin de se défouler en pratiquant des activités physiques ou sportives, alors que d'autres ont besoin d'un temps libre ou calme pour se reposer loin du bruit et de l'agitation. Chaque enfant doit être respecté dans son rythme et dans son état du moment. Or, la Mission a noté que de nombreux enfants sont énervés ou fatigués après le temps méridien.

La Mission retient la nécessité d'examiner les réaménagements d'office et d'identifier les évolutions organisationnelles qui pourraient s'avérer nécessaires pour délivrer une prestation de restauration dans de bonnes conditions et de répondre aux objectifs fixés. Il s'agira également d'envisager comment la collectivité peut aménager des lieux calmes pour le temps libre (lecture, relaxation...) et de proposer systématiquement des activités apaisantes (jeux de société, activités manuelles, jeux de construction du type Kapla...). Elle demande aussi que soient développées l'information et l'implication des familles et des enfants mais aussi des personnels et des partenaires dans l'élaboration et l'évaluation des projets pédagogiques.

Dans le sillage des travaux de la Mission, le pôle Éducation a pris l'initiative de mener des séminaires inter-métiers dans les écoles pour élaborer des réponses opérationnelles aux axes d'amélioration proposés dans le rapport intermédiaire rendu en mars dernier (annexe 18). Ces séminaires seront prolongés par des groupes collaboratifs composés d'agents du pôle dont les travaux donneront lieu à l'établissement d'un plan d'action.

## TABLE DES FIGURES

Figure n° 1 : Processus du temps méridien // Source : Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation .....	8
Figure n° 2 : Tableau comparatif des repas achetés au Siplarc et des enfants présents // Sources : Astre GF et Concerto .....	10
Figure n° 3 : Frise chronologique des évènements ayant affecté le processus de facturation // Source : Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation.....	13
Figure n° 4 : Tableau des motifs de régularisation des factures // Source : Service Accueil Familles .....	13
Figure n° 5 : Taux de recouvrement des titres de recettes concernant la restauration // Source : Service de gestion comptable de Bondy (DGFIP) .....	14
Figure n° 6 : Nombre de repas dans les écoles primaires par type d'école // Source : Concerto .....	18
Figure n° 7 : Nombre de repas dans les écoles primaires par niveau scolaire // Source : Concerto .....	18
Figure n° 8 : Nombre de repas facturés et potentiels dans les écoles primaires // Source : Concerto.....	19
Figure n° 9 : Taux de participation des élèves au temps méridien par niveau scolaire // Source : Concerto .....	19
Figure n° 10 : Proportion d'élèves par tranche de quantité de repas par niveau scolaire // Source : Concerto .....	20
Figure n° 11 : Taux de participation des élèves au temps méridien par école maternelle // Source : Concerto .....	20
Figure n° 12 : Taux de participation des élèves au temps méridien par école élémentaire // Source : Concerto .....	21
Figure n° 13 : Taux de participation au temps méridien – QPV et autres quartiers // Source : Concerto .....	21
Figure n° 14 : Taux de participation des élèves au temps méridien en fonction des ressources annuelles de familles // Source : Concerto .....	22
Figure n° 15 : Motifs de non-inscription au temps méridien // Source : Enquête décembre 2024 - Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation.....	22
Figure n° 16 : Quantité de repas facturés par école maternelle // Source : Concerto .....	23
Figure n° 17 : Quantité de repas facturés par école maternelle // Source : Concerto .....	24
Figure n° 18 : Ressources prises en compte pour le calcul du quotient familial // Source : Délibération n° 305 du 25 juin 2015 portant modification du barème de quotient familial.....	25
Figure n° 19 : // Modalités de calcul du quotient familial // Source : Délibération n° 305 du 25 juin 2015 portant modification du barème de quotient familial .....	25
Figure n° 20 : Tarifs du temps méridien bondinois pour l'année scolaire 2024-2025 // Source : Délibération DCM2024_038 du 6 avril 2024 portant actualisation des tarifs municipaux 2024-2025.....	26
Figure n° 21 : Nombre d'enfants ayant fréquenté le temps méridien au cours de l'année scolaire 2023-2024 par tranche de quotient familial // Source : Concerto .....	26

Figure n° 22 : Nombre de repas facturés au cours de l’année scolaire 2023-2024 par tranche de quotient familial // Source : Concerto .....27

Figure n° 23 : Comparatif des tarifs minimaux, maximaux et extérieurs du temps méridien avec repas des villes des Seine-Saint-Denis ayant un revenu imposable par habitant en 2024 compris entre 10 400 € et 12 800 € // Sources : Délibérations ou sites internet des collectivités .....28

Figure n° 24 : Comparatif des tarifs du temps méridien avec repas des villes de Seine-Saint-Denis ayant un revenu imposable par habitant en 2024 compris entre 10 400 € et 12 800 € // Sources : Délibérations ou sites internet des collectivités.....29

Figure n° 25 : Tarifs minimaux et maximaux du temps méridien avec repas pratiqués dans les établissements publics scolaires sur le territoire bondinois // Sources : Délibérations ou sites internet des collectivités // Sources : Délibérations ou sites internet des collectivités .....30

Figure n° 26 : // : Comparatif des tarifs du temps méridien avec repas pratiqués dans les établissements publics scolaires sur le territoire bondinois // Sources : Délibérations ou sites internet des collectivités.....30

Figure n° 27 : Nombre d’enfants et tarifs en fonction du quotient familial // Source : Concerto.....32

Figure n° 28 : Recettes tarifaires, coût de résorption de la précarité et tarifs en fonction du quotient familial // Source : Concerto.....33

Figure n° 29 : Taux d’effort // Source : Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation .....33

Figure n° 30 : Tarif « optimum » du temps méridien // Source : Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation.....34

Figure n° 31 : Bilan de la tarification du temps méridien // Source : Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation.....35

Figure n° 32 : Surface par place dans la situation actuelle // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d’accueil des restaurants scolaires .....36

Figure n° 33 : Taux de rotation et organisation des services dans la situation actuelle // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d’accueil des restaurants scolaires.....37

Figure n° 34 : Nombre de restaurants ne pouvant faire face à une hausse des rationnaires en fonction du taux de participation // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d’accueil des restaurants scolaires.....38

Figure n° 35 : Capacité d’accueil des réfectoires sur la base du nombre de places actuelles avec un taux de rotation de 2 en service à table et de 3 en self // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d’accueil des restaurants scolaires.....38

Figure n° 36 : Source : Capacité d’accueil des réfectoires optimisée // Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d’accueil des restaurants scolaires .....40

Figure n° 37 : Besoin de personnel complémentaire pour des taux de participation allant de 80 à 100% // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d’accueil des restaurants scolaires .....40

Figure n° 38 : Source : Capacité d'accueil des réfectoires pour taux de participation augmenté de 20 points // Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires..... 41

Figure n° 39 : Besoin de personnel complémentaire dans l'hypothèse d'un taux de participation augmenté de 20 points // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires ..... 42

Figure n° 40 : Denrées alimentaires les plus jetées par les enfants bondynois // Source : Enquête décembre 2024 - Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation ..... 45

Figure n° 41 : Schéma fonctionnel type d'un office de restauration // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires ..... 48

Figure n° 42 : Comparatif office « idéal » vs existant // Source : Étude réalisée par PH Partners sur la capacité d'accueil des restaurants scolaires..... 49

Figure n° 43 : Scénarii d'évolution de la cuisine centrale du Siplarc // Source : Direction générale ..... 51

Figure n° 44 : Attentes les plus importantes des parents pour leur(s) enfant(s) concernant le repas du midi // Source : Enquête décembre 2024 - Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation ..... 53

Figure n° 45 : Produits les plus importants pour cuisiner les repas d'après les parents // Source : Enquête décembre 2024 - Direction Maîtrise des risques, Audit interne et Évaluation ..... 54

## BIBLIOGRAPHIE

- Haut Conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge. [La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique](#). Novembre 2024.
- Antoine Math Institut de recherches économiques et sociales. [L'accès à la cantine scolaire pour les enfants de familles défavorisées](#). Janvier 2019.
- Cour des comptes. [Les services communaux de la restauration collective : une maîtrise des coûts inégale, des attentes nouvelles](#). Février 2020.
- Défenseur des droits. [Un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants](#). Mai 2019.
- Association des maires de France. [Enquête sur la restauration scolaire](#). Juin 2024.
- Cnesco. [Contribution sur la restauration scolaire](#). 2017. Paris.
- Conseil National de l'Alimentation. [Avis n°77, Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire](#). Juillet 2017.
- Collet Maud, Zoïa Geneviève. [La cantine scolaire comme analyseur des effets d'un quartier](#). In: Diversité, n°189, 2017. Prendre soin. Santé et bien-être en éducation. pp. 114-118.
- Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition. [Recommandation nutrition](#). Juillet 2015.
- Guillemain d'Échon Emmanuel Maires de France. Cantines : relever les défis d'une alimentation de qualité. Janvier 2019 n° 364, p. 36-42.
- Baptiste Besse-Patin. Revue française de pédagogie. Loisir et éducation. [La formalisation éducative des jeux dans un accueil périscolaire](#). Revue française de pédagogie. 2018.
- Restauration collective. Biodéchets et antigaspi. Mai 2018 n° 307, p. 32-38.
- Collectivités Territoriales. Restauration collective : nouveaux enjeux. Actualité Juridique. Février 2020, n° 2, p. 63-75.
- AGORES. [Les alternatives aux conditionnements en plastique dans la restauration collective. Livre blanc Acte#2. Retour d'expérience. 2022](#).
- Maurice A., Comoretto G., 2020, Trouver sa place parmi ses pairs : partager un repas à la cantine en primaire et au collège, in Quand les cantines se mettent à table... Commensalité et identité sociale, Educagri éditions, p. 61-78.
- Besse-Patin, B. (2018). [Loisir et éducation. La formalisation éducative des jeux dans un accueil périscolaire](#). Revue française de pédagogie, 204(3), 5-16.
- Montagner, H. (2012). [Des enjeux majeurs pour les enfants et l'école \(seconde partie : l'aménagement des temps scolaires\)](#) Journal du droit des jeunes, N° 320(10), 36-45.
- Justine Dahmani. [Transition vers une restauration scolaire plus durable, évaluation et mise en place d'actions : le cas de la ville de Dijon](#). Médecine humaine et pathologie. Université Bourgogne Franche-Comté, 2023. Français. [\(NNT : 2023UBFCK081\)](#). [\(tel-04552783\)](#)
- Alliot Christophe, Brillion Camille, McAdams-Marin Delphine, BASIC, Godefroy Simon, CITEXIA 2023. [Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique ?](#) Rapport final.

Envoyé en préfecture le 12/06/2025

Reçu en préfecture le 12/06/2025

Publié le

ID : 093-219300100-20250611-DCM2025\_035-DE



Envoyé en préfecture le 12/06/2025

Reçu en préfecture le 12/06/2025

Publié le

ID : 093-219300100-20250611-DCM2025\_035-DE



# ANNEXES

Envoyé en préfecture le 12/06/2025

Reçu en préfecture le 12/06/2025

Publié le

ID : 093-219300100-20250611-DCM2025\_035-DE





**Annexe 1 - Lettre demandant la création de la MIE**

**Annexe 2 - Exposé des motifs du projet de délibération**

**Annexe 3 - Délibération du Conseil municipal**

**Annexe 4 - Calendrier des auditions**

**Annexe 5 - Liste des visites effectuées par la Mission**

**Annexe 6 – Comparatif des modes de gestion de la restauration scolaire**

**Annexe 7 – Comparatif des modèles de restauration collective**

**Annexe 8 – Mesures des niveaux sonores en dB(A)**

**Annexe 9 – Questionnaire aux enfants – niveaux CE2, CM1 et CM2**

**Annexe 10 – Questionnaire aux parents dont les enfants fréquentent la cantine**

**Annexe 11 – Questionnaire aux parents dont les enfants ne fréquentent pas la cantine**

**Annexe 12 – Synthèse des réponses au questionnaire aux enfants – niveaux CE2, CM1 et CM2**

**Annexe 13 – Synthèse des réponses au questionnaire aux parents dont les enfants fréquentent la cantine**

**Annexe 14 – Synthèse des réponses au questionnaire aux parents dont les enfants ne fréquentent pas la cantine**

**Annexe 15 – Calendrier de facturation**

**Annexe 16 – Matrice de calcul des ressources mobilisables par personne**

**Annexe 17 – Revenus imposables par habitant des communes du département de la Seine-Saint-Denis**

**Annexe 18 – Synthèse des travaux menés dans le cadre des séminaires sur le temps méridien organisés par le pôle Éducation**

## Annexe 1 : Lettre demandant la création de la MIE

Elus de la majorité municipale de Bondy

COURRIER ARRIVÉ LE

05 SEP. 2024

N°  
CABINET DU MAIRE

Monsieur Stephen HERVÉ

Maire de Bondy

1 Esplanade Claude Fuzier

93140, Bondy

Bondy, le 5 septembre 2024

Objet : Demande de création d'une mission d'information et d'évaluation relative à la restauration scolaire

Monsieur le Maire,

En tant que membres de la majorité municipale de Bondy, nous avons l'honneur de vous demander l'inscription à l'ordre du jour du Conseil municipal du 5 octobre 2024 la création d'une mission d'information et d'évaluation relative à la restauration scolaire, et ce en application de l'article L.2121-22-1 du Code Général des collectivités territoriales et du règlement intérieur.

Elus de la Ville de Bondy, au contact quotidien de nos concitoyens, nous savons que la restauration scolaire est un sujet crucial. Loin de se cantonner à un simple aspect nutritif, les repas proposés à nos enfants revêtent des enjeux de santé publique, d'éducation, d'environnement, de développement économique local...

Ces réflexions sont d'autant plus prégnantes qu'à Bondy, ces dernières années ont été marquées par une réelle volonté de développer la santé et le bien-être des 5 000 enfants accueillis quotidiennement dans les cantines scolaires.

L'importance de la restauration collective à Bondy a également été mise en lumière en raison des difficultés structurelles rencontrées par le SIPLARC depuis des années, qui ont amené notre Ville à contribuer davantage au redressement budgétaire de cette structure, et à revoir la tarification appliquée en matière de restauration collective.

La mission d'information et d'évaluation dont nous sollicitons la création aurait pour objectif de dresser un état des lieux des pratiques actuelles, d'identifier les marges d'amélioration, ainsi que de proposer des recommandations concrètes.

Nous pourrions ainsi étudier les différents modèles de gestion (publics ou privés) des cantines, la qualité des repas servis aux élèves ou encore l'évolution de la politique tarifaire (notamment la question de la gratuité de la cantine pour les familles).



Afin que les travaux menés par cette commission puissent être les plus impartiaux et éclairés possibles, nous vous demandons également la possibilité de travailler en collaboration avec des acteurs qui pourront nous partager leur expertise.

Conscients que vous partagez pleinement ces préoccupations et que le sens de votre action municipale est de favoriser l'intérêt des élèves et des familles bondynois, voici les principaux éléments qui nous amènent à vous demander la création d'une mission d'information et d'évaluation relative à la restauration collective en milieu scolaire.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, nous vous prions d'agréer, Monsieur le Maire, l'expression de nos salutations les plus respectueuses,

Nom	Signature
Alison PONCET	
LOTTE JOLLE	
Laurent COTTE	
Jacques FERRAND	
Neha DECOURRIERE	
Alexandre COTE	
Andres HEVAO SANTA	
Oldhynn PIERRE	
Patrick GIBERT	
Chrotelle LÉGUALLÉC	
Nazha ELTAHROUDI	
Yves PARRA	
Samba TRAORE	



## Annexe 2 : Exposé des motifs du projet de délibération

Conformément à l'article L. 2121-22-1 du code général des collectivités territoriales, le conseil municipal, lorsqu'un sixième de ses membres le demande, délibère sur la création d'une mission d'information et d'évaluation, chargée de recueillir des éléments d'information sur une question d'intérêt communal ou de procéder à l'évaluation d'un service public communal.

Par courrier du 5 septembre 2024, 13 élus municipaux ont demandé la création d'une mission d'information et d'évaluation afin de dresser un état des lieux des pratiques actuelles, d'identifier les marges d'amélioration ainsi que de proposer des recommandations concrètes en matière de restauration collective dans les écoles maternelles et élémentaires de la Ville.

L'article 11-1 du règlement intérieur du conseil municipal, adopté le 25 juin 2022, fixe la composition de cette mission à 6 élus, dans le respect de la représentation proportionnelle. Ces derniers peuvent être accompagnés de membres de l'administration en cas de besoin.

Constituée pour une durée de six mois, la mission d'information et d'évaluation est présidée par un de ses membres et désigne un rapporteur.

La mission peut :

- consulter l'ensemble des documents (excepté ceux couverts par le secret médical, secret de l'instruction...) relatifs à l'objet de la mission ;
- inviter à participer, avec voix consultative, des personnes qualifiées, extérieures au conseil municipal dont l'audition lui paraît utile ;
- se déplacer au sein des sites concernés par l'objet de la mission et échanger avec les personnes intéressées.

Cette mission devra présenter au conseil municipal un rapport d'étape 3 mois après sa constitution et un rapport final au terme de sa durée.

Il est demandé au conseil municipal :

- d'autoriser la création d'une mission d'information et d'évaluation,
- de désigner les 6 membres de cette mission au sein du conseil municipal, ainsi que leurs 6 suppléants,
- d'autoriser la mission à désigner un président et un rapporteur parmi ses membres titulaires.



## Annexe 3 : Délibération du Conseil municipal



ville-bondy.fr

Envoyé en préfecture le 08/10/2024

Reçu en préfecture le 08/10/2024

Publié le 08/10/2024

ID : 093-219300100-20241005-DCM2024\_117-DE



### Extrait du registre des délibérations du Conseil Municipal

SÉANCE DU 5 octobre 2024

#### N°DCM2024\_117 - Création d'une mission d'information et d'évaluation en matière de restauration scolaire

Nombre des Conseillers municipaux  
**45** en exercice  
**29** présents  
**13** représentés

L'an deux mille vingt quatre, le cinq octobre à 9h11, le Conseil Municipal de la Ville de BONDY s'est assemblé Salle du conseil, sous la Présidence de Monsieur HERVE Stephen, Maire, sur convocation, faite en exécution des articles L.2121-10, L.2121-11 et L.2121-12 du Code Général des Collectivités Territoriales, le vendredi 27 septembre 2024.

#### Présents :

Monsieur HERVE Stephen, Monsieur COTTE Laurent, Monsieur SAGKAN Olivier Onur, Madame PONCET Alison, Monsieur TRAORE Samba, Madame MOTTE Joëlle, Monsieur ASAADI Othman, Madame HADERBACHE Norha, Madame SAÏB-DAHLI Sissi, Madame CALAMBE Auriane, Monsieur GIRARDY Didier, Madame JANKOWSKI Cathy, Monsieur FERRAND Jacques, Madame DECOURRIERE Nezha, Monsieur PARRA Yves, Monsieur GIBERT Patrick, Madame MAZNI Sadia, Madame FABRIS Cristel, Madame LE GOUALLEC Christelle, Monsieur CAMARA Smaïla, Monsieur ALOUT Rafik, Madame BERTE Mariata, Madame RODRIGUES Chanaz, Madame PIERRE Oldhynn, Madame PIRABAHARAN Piremy, Monsieur FONSECA Théo Alexandre, Monsieur BILLOTTE Christian, Madame CAUCHEMEZ Claire, Madame KOC Feryal

#### Absents excusés, ont donné procuration :

Madame BAKHTI-ALOUT Sonia à Monsieur ASAADI Othman  
 Monsieur AMZEL Alexandre à Madame MOTTE Joëlle  
 Monsieur DRIF Azzedine à Madame HADERBACHE Norha  
 Monsieur HENAO SANTA Andres à Madame CALAMBE Auriane  
 Madame EL MAHMOUDI Nazha à Madame PONCET Alison  
 Monsieur COTE Alexandre à Monsieur HERVE Stephen  
 Monsieur QUINABOL François à Monsieur FONSECA Théo Alexandre  
 Monsieur CHEVAL Jean-Marc à Madame JANKOWSKI Cathy  
 Madame ELELOUE Edwige Nathalie à Monsieur GIRARDY Didier  
 Monsieur BELKEBIR Farid à Monsieur ALOUT Rafik  
 Monsieur BARADJI Madigata à Monsieur BILLOTTE Christian  
 Madame LY Haouilly à Madame CAUCHEMEZ Claire  
 Monsieur ALLOUACHE Karim à Madame KOC Feryal

#### Absents :

Madame CAMPAGNA Sylvie, Monsieur MATILI Mounir, Madame AHMADOUCHI Fatine

#### Secrétaire de séance :

Conformément à l'article L.2121-15 du code général des collectivités territoriales, Monsieur FONSECA Théo Alexandre a été désigné pour remplir la fonction de secrétaire de séance.

**LE CONSEIL,**

**VU** le code général des collectivités territoriales, et notamment l'article L. 2121-22-1,

**VU** le règlement intérieur du conseil municipal adopté par délibération n°DCM2022\_145 du 25 juin 2022, et notamment les articles 11 et suivants,

**VU** le courrier adressé à Monsieur le Maire par 13 élus municipaux le 5 septembre 2024, annexé à la présente délibération,

**CONSIDERANT** que, conformément à l'article L. 2121-22-1 du code général des collectivités territoriales, le conseil municipal, lorsqu'un sixième de ses membres le demande, délibère sur la création d'une mission d'information et d'évaluation, chargée de recueillir des éléments d'information sur une question d'intérêt communal ou de procéder à l'évaluation d'un service public communal,

**CONSIDERANT** que par courrier du 5 septembre 2024, 13 élus municipaux ont demandé la création d'une mission d'information et d'évaluation afin de dresser un état des lieux des pratiques actuelles, d'identifier les marges d'amélioration et proposer des recommandations concrètes en matière de restauration collective dans les écoles maternelles et élémentaires de la Ville,

**CONSIDERANT** que l'article 11-1 du règlement intérieur du conseil municipal, adopté le 25 juin 2022, fixe la composition de cette mission à 6 élus, dans le respect de la représentation proportionnelle, pouvant être accompagnés de membres de l'administration en cas de besoin,

**CONSIDERANT** que, constituée pour une durée de six mois, la mission d'information et d'évaluation est présidée par un de ses membres et désigne un rapporteur,

**CONSIDERANT** que cette mission devra présenter au conseil municipal un rapport d'étape 3 mois après sa constitution et un rapport final au terme de sa durée,

**VU** l'avis de la commission concernée,

**APRES EN AVOIR DELIBERE,**

**APPROUVE** la création d'une mission d'information et d'évaluation en matière de restauration collective dans les écoles maternelles et élémentaires de la Ville, pour une durée de 6 mois à compter de la date de la présente délibération.

**DECIDE** de procéder au vote à main levée à l'élection des représentants.

**DESIGNE** les 6 membres titulaires suivants au sein du conseil municipal, dans le respect de la représentation proportionnelle :

- Madame Alison PONCET
- Monsieur Laurent COTTE
- Madame Sonia BAKHTI-ALOUT
- Monsieur Patrick GIBERT
- Madame Mariata BERTE
- Monsieur Christian BILLOTTE

**DESIGNE** les 6 membres suppléants suivants au sein du conseil municipal, dans le respect de la représentation proportionnelle :

- Madame Nezha DECOURRIERE
- Monsieur Alexandre COTE

- Monsieur Yves PARRA
- Madame Christelle LE GOUALLEC
- Monsieur Jacques FERRAND
- Monsieur Karim ALLOUACHE

**AUTORISE** la mission à désigner un président et un rapporteur parmi ses membres titulaires.

**RAPPELLE** que la présente délibération peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de Montreuil dans un délai de deux mois à compter de sa publication et de sa réception par le représentant de l'État.

**ADOPTÉE A L'UNANIMITÉ**

POUR EXTRAIT CONFORME  
LE MAIRE DE BONDY

Syl H



## Annexe 4 : Calendrier des auditions

ATSEM et animateurs // 3 décembre 2024	Points saillants de l'audition
Jacqueline THEZENAS, ATSEM Sophie KALOUN, ATSEM Charlie OUAMRANE, directeur périscolaire Hicham AMARA, animateur	Difficulté à accueillir les enfants à besoin particulier. Nécessité d'un lien plus fort avec le Siplarc quant au choix des menus et des aliments.
Référentes d'office de restauration et agentes de restauration // 4 décembre 2024	Points saillants de l'audition
Sylvie MAURY, référente d'office de restauration Linda ATEK, référente d'office de restauration Juliette CINQVAL, référente d'office de restauration Fathia DELLA, agente de restauration Hatice FIDAN, agente de restauration	Des équipes motivées. Problématique de matériel : ballons d'eau chaude, chambre froide à l'école élémentaire Pierre Curie. Inquiétude quant à l'augmentation de la fréquentation.
Représentants des parents d'élèves // 9 décembre 2024	Points saillants de l'audition
	Le repas constitue un enjeu fort pour les parents. Les parents se préoccupent davantage du contenu de l'assiette. Ils préconisent plus de fait maison et de produits frais car les enfants ont faim le soir en rentrant à la maison. Les changements en termes d'inscription et de réservation ont été acceptés.
Direction générale du Siplarc // 10 décembre 2024	Points saillants de l'audition
Alexandre CROISY, directeur général des services Yannick BEURE, directeur général adjoint Finances, Commande publique, RH	Energie de cette nouvelle équipe de direction face aux défis de gestion à relever.  Augmentation des prix de vente des repas à prévoir en 2025 avec le passage d'un prix de vente unique à un prix de vente différent pour les maternelle et les élémentaires. Avides de retour pour mieux faire. Respect scrupuleux et figé des recommandations nutritionnelles.



Siplarc // 11 décembre 2024	Points saillants de l'audition
<p><b>Vincent FORTUNÉ</b>, directeur Nutrition et Qualité</p>	<p>Contrainte liée à la confection des menus.            Contrainte financière.            Contraintes liées aux locaux et au matériel.            Réduction du gaspillage par l'accompagnement des enfants par les adultes et réflexion autour du passage de 5 à 4 composantes.            Demande d'une coopération plus forte entre les agents de la ville (Agents de restauration et d'animation) et ceux du Siplarc.            Nécessité d'accroître la part du fait maison.</p>
Bondy autrement // 16 décembre 2024	Points saillants de l'audition
<p><b>Vincent DUGUET</b>, représentant de Bondy autrement</p>	<p>Mise en exergue des aspects éducatifs de la pause méridienne plus que les aspects sociaux.            Demande de simplification des démarches administratives pour les inscriptions et les réservations.            La gratuité est un gage d'amélioration du climat scolaire.</p>
Syndicat mixte central de traitement des ordures ménagères (Syctom) // 18 décembre 2024	Points saillants de l'audition
<p><b>Pierre HIRTZBERGER</b>, directeur général adjoint - exploitation et valorisation des déchets</p>	<p>Présentation de la valorisation des déchets alimentaires.</p>
Représentants du personnel // 7 janvier 2025	Points saillants de l'audition
<p><b>Mohamed NASSUIF</b>, représentant FO  <b>Rachid KADDOUR</b>, représentant FO  <b>Nadine SENNANE</b>, représentante CGT  <b>Laid ELKHIA</b>, représentant CFDT</p>	<p>Demande à être associés en amont et tout au long de la réflexion.            Les agents sont en souffrance.            Les conditions de travail ne sont pas réunies pour permettre aux agents de faire du travail de bonne qualité.</p>
Agents participant au processus de facturation // 8 janvier 2025	Points saillants de l'audition
<p><b>Fabrice MATHIEU</b>, directeur général des services  <b>Jamila NEMIR</b>, directrice Relations citoyennes  <b>Naima MBARKI</b>, cheffe du service Accueil familles</p>	<p>Service en première ligne pour accueillir les familles.            Apurement du stock d'arriéré de factures réussi.            Objectifs poursuivis : simplifier les démarches administratives et raccourcir les délais.            Qualité de la facturation à améliorer (taux de réclamation élevé).</p>
Ville de Bobigny // 15 janvier 2025	Points saillants de l'audition
<p><b>Christine FAVE</b>, adjointe au maire, déléguée à la réussite éducative et aux bâtiments communaux  <b>Benjamin DUMAS</b>, directeur de cabinet  <b>Jean-Claude CAZENEUVE</b>, directeur de l'Entretien et de la Restauration  <b>Emmanuelle FAVE</b>, Cheffe du service Enfance</p>	<p>Une gratuité subie mais non réinterrogée.            Choix de ne pas étendre la gratuité aux écoles maternelles.            Gratuité et réservation.            Temps méridien non déclaré à la Caf.            Volonté de rendre la pause méridienne plus qualitative et de la déclarer mais difficulté à recruter des encadrants.            4 composantes.            La gratuité s'est accompagnée de lourds travaux.            Généralisation du double choix.</p>
Service de gestion comptable (DGFIP) // 21 janvier 2025	Points saillants de l'audition
<p><b>Stéphane GRANIER</b>, chef du service de gestion comptable  <b>Jean-Christophe PARIS</b>, adjoint au chef du service de gestion comptable</p>	<p>Le délai d'encaissement des redevances est long            Volonté d'un partenariat pour simplifier les démarches des familles et réduire les fraudes au quotient familial (signature d'un engagement partenarial) : mise en place de 2 API proposées par la DGFIP.            Problème de tiers (non-transmission de la date de naissance) qui empêche l'automatisation des poursuites.            Actuellement un seul représentant est transmis ce qui réduit la portée des poursuites et donc le taux de recouvrement. La transmission au SGC d'un second représentant augmenterait le taux de recouvrement et donc réduirait les pertes sur créances irrécouvrables.            Qualité de la facturation à améliorer (taux de réclamation élevé).</p>



Direction de l'Éducation // 22 janvier 2025	Points saillants de l'audition
<p><b>Mohamed SELLANI</b>, directeur de l'Éducation  <b>Djamila MOKKEDEM</b>, coordinatrice périscolaire  <b>Abdel MEDJAHED</b>, coordinateur périscolaire  <b>Melissa NOUR</b>, coordinatrice vie des écoles  <b>Soulef AIT-TABI</b>, coordinatrice vie des écoles</p>	<p>Baisse des inscriptions suite au rattrapage du retard de facturation  Problème locaux mis à disposition pour accueillir les enfants sur le temps méridien.   Crainte qu'en cas d'augmentation des effectifs d'empiéter sur le temps scolaire.  Tension sur le personnel en raison des absences  Voir avec l'Éducation nationale pour avancer le temps méridien des TPS à 11h.</p>
Siplarc // 28 janvier 2025	Points saillants de l'audition
<p><b>Julie GRÜNEBAUM</b>, présidente du Siplarc  <b>Alexandre CROISY</b>, directeur général des services</p>	<p>Enjeu de l'éducation au goût.  Travaux non réalisés et matériel obsolète pendant des années retard à rattraper.  Objectif de passer de 44% de fait maison à 70% en septembre 2025 grâce au matériel (four à basse température) et à la formation du personnel.  Passation récente de nouveaux marchés publics pour avoir plus de produits locaux, frais et bio.  Passage au bac en inox en septembre 2028.</p>
Ville de Drancy // 28 janvier 2025	Points saillants de l'audition
<p><b>Georges-Marie YERRO</b>, maire adjointe chargée de l'éducation  <b>Daniel TEPAZ</b>, directeur général des services  Responsable du service Entretien, Restauration et Atsem  Cheffe du service Éducation</p>	<p>La gratuité a généré une hausse du nombre de rationnaires de 6%.  Mise en place de la gratuité en septembre 2005.  Temps non déclaré à la Caf.  80% de taux de fréquentation.  Pas d'inscription, ni de réservation.  Seuls les élémentaires ont la gratuite. Drancy n'envisage pas la gratuité pour les maternelles (problème de locaux, dortoirs).  4 composantes.  Passage à la gratuité suite à l'augmentation de la DGF de 1,1 M€ du fait de la création de la communauté d'agglomération qui a permis de financer la perte de recettes relatives à la restauration scolaire de 1,1 M€.</p>
Centre municipal de santé // 29 janvier 2025	Points saillants de l'audition
<p><b>Stéphanie HENTZ</b>, diététicienne</p>	<p>Couper les fruits pour que les enfants puissent les manger.  Donner envie de goûter et valoriser les plats.  Relation avec le Siplarc à développer.  Former les parents qui font les courses et préparent les repas.  Le temps pour manger est trop court. Il y a des enfants qui ont besoin de plus de temps pour manger.  Mettre la sauce à part.</p>
Ville de Saint-Denis // 4 février 2025	Points saillants de l'audition
<p><b>Leyla TEMEL</b>, adjointe au maire en charge de l'Éducation  <b>Mickaël DUBOIS</b>, directeur de la restauration  <b>Jérémie DURAND</b>, directeur Enfance Loisirs</p>	<p>Gratuité mise en place en 2021 échelonnée sur 4 ans.  Plus 30 à 40 postes d'animateurs.  Gratuité avec système de réservation et pénalité appliquée à la 4ème absence.  Taux de fréquentation qui est passé de 56% en 2020 à 73%.  Self en continu en élémentaire.  3 menus végétariens 1 viande séparable des féculents et 1 poisson.  Variation de 300 à 400 enfants.  4 composantes pour les maternelles et 5 pour les élémentaires.  Temps méridien déclaré au SDJES et financé par la Caf.  Sensibilisation des agents de restauration et des animateurs.  Dispositif petite faim / grande faim.</p>



Haut Conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge (HCFEA) // 12 février 2025	Points saillants de l'audition
<p><b>Hélène PÉRIVIER</b>, vice-présidente du HCFEA  <b>Antoine MATH</b>, conseiller scientifique au sein du conseil</p>	<p>Des préconisations d'ordre macroscopiques qui font écho aux différents constats relevés sur le territoire bondinois, à savoir que l'accessibilité à la cantine est un enjeu de santé publique, l'éducation à l'alimentation facilite la prise du repas et diminue le gaspillage alimentaire (l'éducation au service de la convivialité et de la transition écologique).</p> <p>Au-delà des questions de consommation d'écrans numériques et de sécurité, le cas des enfants qui mangent seuls chez eux le midi pose aussi la question de l'isolement.</p> <p>Si la tarification est un frein à la bonne alimentation des enfants, alors la gratuité peut être une solution. Mais il ne faut pas faire la gratuité pour la gratuité.</p>
Acteurs de l'Éducation nationale // 11 mars 2025	Points saillants de l'audition
<p><b>Corinne EGINER</b>, inspectrice de l'Éducation nationale  <b>Katia SABATINI</b>, médecin scolaire  <b>Céline DEROSIER</b>, Directrice de l'école élémentaire Aimé Césaire  <b>Stéphanie CANCEL</b>, Directrice de l'école maternelle Alain Savary</p>	

## Annexe 5 : Liste des visites effectuées par la Mission

Lieu	Date
Cuisine centrale du Siplarc	22 octobre 2024
Cuisine centrale du Siplarc	29 octobre 2024
Groupe scolaire Noue Caillet	19 novembre 2024
Groupe scolaire Mainguy	2 décembre 2024
Groupe scolaire Olympe de Gouges	9 décembre 2024
Boulangerie Patrick GOMEZ / ECOPAIN	17 décembre 2024
Groupe scolaire Salengro/Bethinger	13 janvier 2025



## Annexe 6 : Comparatif des modes de gestion de la restauration scolaire

MODE DE GESTION	AVANTAGES	INCONVÉNIENTS
RÉGIE (GESTION DIRECTE)	Maîtrise de la qualité alimentaire : contrôle total sur la sélection des produits alimentaires utilisés. Cela offre la possibilité de privilégier des aliments frais, locaux, de saison et de qualité supérieure. Cela répond ainsi très bien aux besoins spécifiques des convives et aux exigences nutritionnelles.	Responsabilité totale, nécessité de maintenir des compétences qualifiées (cuisiniers, nutritionnistes, gestionnaires...), besoin de supervision pour assurer la qualité, la sécurité alimentaire et la conformité réglementaire.
	Meilleure maîtrise des coûts : les marges bénéficiaires liées à un prestataire externe sont éliminées. Cela peut se traduire par des économies sur le long terme.	Coûts initiaux élevés pour les infrastructures et l'équipement de la cuisine, nécessité de maintenir et réparer les immobilisations.
	Flexibilité dans la planification des menus et des processus.	Complexité opérationnelle due à la coordination de l'approvisionnement, la logistique, etc..
	Contrôle sur l'environnement de travail et de service.	Gestion du personnel : personnel nombreux et diversifié, ce qui peut représenter un défi en termes de planification et de gestion des ressources humaines.
	Contact direct avec les convives : Cette proximité entre l'équipe de restauration et les convives facilite les échanges et les retours d'expérience. Cela favorise une relation de confiance et permet une meilleure prise en compte des attentes des utilisateurs.	Respect de l'équilibre alimentaire peut être difficile sans un nutritionniste en interne.
	Facilité de suivi des indicateurs EGALim grâce à une parfaite connaissance des prix d'achat des denrées.	
SYNDICAT INTERCOMMUNAL	Mutualisation des achats, moyens de production et services administratifs => réduction des coûts.	Risque de blocage de la gouvernance en cas de divergence des orientations stratégiques des membres.
	Gestion publique => pas de recherche de bénéfices => moindre coût.	Retrait du syndicat possible, mais difficile.
	"Co-gestion" de l'établissement (le conseil syndical est composé d'élus des communes membres) => maîtrise du service rendu actuel et à venir.	
	Transfert de la gestion de la production et de la livraison des repas à un tiers spécialisé => externalisation de la responsabilité technique : approvisionnement, production, logistique, sécurité alimentaire, conformité réglementaire, personnel...	
	Transparence dans la gestion et les structures de coûts.	
PRESTATION DE SERVICE	Engagement de courte durée => possibilité de "sortir" facilement en cas d'insatisfaction.	En général, plus coûteux que les autres modes de gestion.
	Transfert partiel de la responsabilité civile et pénale sur la sécurité alimentaire au prestataire.	Manque de transparence dans la gestion et les structures de coûts.
	Mode souple permettant de gérer la transition entre deux modes de gestion, comme le passage d'une délégation de service public à une régie ou inversement.	Nécessité d'avoir des tableaux de bord pour suivre les indicateurs EGALim, le prix de revient des repas, le suivi du budget.
	Mode "plug and play" : mobilisable facilement sur un temps réduit, c'est-à-dire le temps de préparer et passer un marché public.	Moins de contrôle sur la qualité et le grammage des repas.
		Pas ou peu d'influence sur le choix des menus.
DÉLÉGATION DE SERVICE PUBLIC	Spécialisation du délégataire dans le domaine de la restauration. Cette expertise améliore l'efficacité opérationnelle, la qualité des repas et la satisfaction des convives.	Risque de conflits d'intérêts entre les objectifs financiers du délégataire et les objectifs de service public de l'entité publique. Une surveillance attentive et des mécanismes de contrôle solides sont donc essentiels pour garantir que les intérêts des convives et des parties prenantes sont préservés. L'entité publique doit donc définir des indicateurs de performance clairs et mettre en place des mécanismes de suivi et de contrôle rigoureux pour garantir le respect des engagements contractuels.
	Le délégataire assume une partie du risque financier lié à l'exploitation.	Engagement sur une durée qui peut être plus ou moins longue, selon les investissements à réaliser par le délégataire.



## Annexe 7 : Comparatif des modèles de restauration collective

	CUISINE CENTRALE / LIAISON CHAUDE	CUISINE CENTRALE / LIAISON FROIDE	CUISINES SUR PLACE
CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• maintien des préparations chaudes à plus de 63°C.</li> <li>• maintien des préparations froides en enceinte froide : (température entre 0 et 3°C)</li> <li>• transport chaud + froid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• refroidissement rapide après préparation (moins de 10°C. à cœur en moins de 2 heures) et maintien en enceinte froide : (température entre 0 et 3°C)</li> <li>• transport sous froid</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• les repas sont consommés exclusivement dans le lieu où ils ont été produits</li> <li>• maintien des préparations chaudes à plus de 63°C.</li> <li>• maintien des préparations froides en enceinte froide : (température entre 0 et 3°C)</li> <li>• pas de transport</li> </ul>
AVANTAGES	<ul style="list-style-type: none"> <li>• image de cuisine « traditionnelle »</li> <li>• prestation mieux acceptée</li> <li>• maintien de la texture, de la qualité et de la saveur des aliments</li> <li>• moyen économique qui permet de limiter les investissements nécessaires dans les cuisines satellites</li> <li>• les aliments conservés de cette manière restent chauds et prêts à être servis à tout moment</li> <li>• pas de matériel de refroidissement rapide</li> <li>• un personnel dont la qualification technique ne nécessite pas de connaissances techniques particulières</li> <li>• pas de choc thermique des aliments (qualités organoleptiques)</li> <li>• un équipement des satellites plus succinct, compte tenu de l'absence de tâches à y effectuer</li> <li>• moins énergivore</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sécurité sanitaire</li> <li>• La fabrication et la consommation peuvent être dissociées dans le temps et dans l'espace =&gt; production en continu et donc une meilleure répartition des tâches sur la journée et sur la semaine de travail =&gt; améliore des conditions de travail.</li> <li>• durée de vie des produits (3 jours non compris celui de la préparation)</li> <li>• toutes distances (transport en véhicules réfrigérés)</li> <li>• qualité constante</li> <li>• menus multiples permis (en raison de la durée de conservation des plats) =&gt; augmentation du choix des consommateurs</li> <li>• meilleure maîtrise de la gestion des déchets alimentaires</li> <li>• meilleur contrôle du portionnage</li> <li>• mode de préparation très hygiénique.</li> <li>• conservation des qualités nutritives.</li> <li>• ajustement des quantités préparées à celles commandées =&gt; limitation des pertes et diminution significative du gaspillage et des déchets</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• image de cuisine « traditionnelle »</li> <li>• prestation mieux acceptée</li> <li>• adaptation aux besoins =&gt; moins de gaspillage</li> <li>• relation cuisinier / rationnaires (valorisation des plats produits)</li> <li>• pas de transport =&gt; pas besoin de gérer une flotte automobile : moindre coût et réduction de l'empreinte carbone</li> </ul>
INCONVÉNIENTS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• difficultés de maintien de la température réglementaire (risques sanitaires)</li> <li>• distances limitées : solution tout à fait adaptée pour les liaisons courtes n'excédant pas 5 km</li> <li>• qualité des aliments sujette à variations, selon les conditions et les produits. Comment conserver une viande « saignante » plusieurs heures à plus de 63°C ? Comment servir des frites de bonne qualité, sauf à disposer de friteuses sur les sites de consommation ?</li> <li>• constance de la qualité difficile à maîtriser</li> <li>• durée de vie des produits (consommation le jour même) : tous les plats chauds qui ne sont pas consommés dans la journée doivent être jetés</li> <li>• contraintes logistiques relativement lourdes : un personnel important et un matériel conséquent en cuisine sont nécessaires pour absorber le choc du classique « coup de feu » au moment de la production, celle-ci ne pouvant s'étaler dans le temps.</li> <li>• la manipulation des aliments chauds nécessite des précautions supplémentaires pour éviter les brûlures et les contaminations</li> <li>• il peut être difficile de maintenir une température constante et sécuritaire pour les aliments</li> <li>• les aliments conservés de cette manière peuvent se dessécher ou perdre de la fraîcheur s'ils sont maintenus à une température trop élevée pendant une période prolongée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• image de cuisine « industrielle »</li> <li>• investissements plus lourds sur les cuisines satellites</li> <li>• consommation énergétique plus importante (descente et remontée en température des plats)</li> <li>• plus de manipulation des aliments</li> <li>• une qualité gustative moindre : mal maîtrisées, les conditions de remise en température nuisent à la texture et à la saveur des aliments (qualités organoleptiques)</li> <li>• besoin de personnel plus qualifié (formation aux contraintes de la production "industrielle" des plats cuisinés)</li> <li>• la manipulation des aliments froids nécessite des précautions supplémentaires pour éviter des contaminations croisées</li> <li>• nécessité de réchauffer les plats avant de les servir, ce qui peut prendre du temps</li> <li>• investissement en équipement élevé (environ 30 % supérieur à celui nécessaire à une liaison chaude)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• chaque cuisine doit être approvisionnée =&gt; lourdeur logistique</li> <li>• besoin de surfaces importantes</li> <li>• beaucoup de matériels =&gt; investissement élevé</li> <li>• personnel nombreux</li> </ul>



## Annexe 8 : Mesure des niveaux sonores en dB(A)

Groupe scolaire Noue Caillet						
Visite le 19/11/2024						
	Réfectoire des maternels (1er service)			Réfectoire des élémentaires (1er service)		
	Min	Max	Moyenne	Min	Max	Moyenne
Début de service	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	36,7	69,2	40,2
Milieu de service	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	39,1	63,4	41,7
Fin de service	37,2	90,6	46,9	37,5	70,8	45,8

Groupe scolaire Mainguy-Guehenno						
Visite le 02/12/2024						
	Réfectoire des maternels (1er service)			Réfectoire des élémentaires (1er service)		
	Min	Max	Moyenne	Min	Max	Moyenne
Début de service	33	62,1	41	34,5	81,8	47,7
Milieu de service	36,1	66,9	43,4	36,9	97,7	48
Fin de service	34,7	69,5	44,7	37,4	86,8	48,4

Groupe scolaire Olympe de Gougues						
Visite le 09/12/2024						
	Réfectoire des maternels (1er service)			Réfectoire des élémentaires (1er service)		
	Min	Max	Moyenne	Min	Max	Moyenne
Début de service	24,8	78	38,6	37,5	68,5	46,7
Milieu de service	38,6	85,9	43,6	38,4	101,2	47,2
Fin de service	37,5	68,5	46,7	32,8	83,5	48,2

Groupe scolaire Bethinher/Salengro									
Visite le 13/01/2025									
	Salengro / Réfectoire des maternels (1er service)			Salengro / Réfectoire des élémentaires (1er service)			Béthinger / Réfectoire des élémentaires (1er service)		
	Min	Max	Moyenne	Min	Max	Moyenne	Min	Max	Moyenne
Début de service	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	44,3	86,7	51
Milieu de service	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	48,1	94,2	48,6
Fin de service	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré	Non mesuré



## Annexe 9 : Questionnaire aux enfants – niveaux CE2, CM1 et CM2



## Questionnaire aux enfants qui FRÉQUENTENT la cantine (CE2, CM1 et CM2)

Nom et prénom de l'enfant (facultatif)

École

Classe

.....

**1 Aimes-tu manger à la cantine ?**

- 
- Oui
- 
- Non

**2 Penses-tu que les repas de la cantine sont pris dans le calme ?**

- 
- Oui
- 
- Parfois
- 
- Non

**3 As-tu le temps de manger à la cantine ?**

- 
- Oui
- 
- Parfois
- 
- Non

**4 Penses-tu que les repas de la cantine sont bons ?**

- 
- Oui
- 
- Parfois
- 
- Non

**5 Aimerais-tu avoir plus à manger dans ton assiette pour ton repas ?**

- 
- Oui
- 
- Parfois
- 
- Non

**6 À la fin du repas, laisses-tu de la nourriture dans ton assiette ?**

- 
- Non, jamais
- 
- Oui un peu
- 
- Oui beaucoup

**Si oui, pourquoi ?**

- 
- On me sert trop
- 
- Je n'ai jamais le temps de finir
- 
- Quand je n'aime pas

**Si oui, en général que laisses-tu ?**

- 
- Entrée
- 
- Plat
- 
- Légumes
- 
- Fromage
- 
- 
- Viande
- 
- Poisson
- 
- Fruits
- 
- Dessert





## ANNEXES

### 7 Que penses-tu du menu double choix ?

- Très utile     Utile     Peu utile     Pas utile

### 8 Concernant le menu double choix, en faudrait-il :

- Moins     Plus

### 9 Penses-tu que la cantine devrait être améliorée ?

- Oui     Non

Si oui, sur quel(s) aspect(s) ?

Commentaires :



### 10 Que penses-tu des activités proposées avant ou après la cantine ?

- Très bien     Bien     Moyen     Mauvais

### 11 Quels types d'activités aimerais-tu pendant le temps du midi ?

- Activités sportives/jeux pour pouvoir te défouler  
 Activités manuelles, bricolage, jeux de société pour avoir un moment plus calme  
 Activités autour de la lecture  
 Activité détente/relaxation/temps libre  
 Je ne sais pas

### 12 Au moment de rentrer en classe après la cantine, comment te sens-tu ?

- Fatigué     Détendu (ou reposé)     Énervé     J'ai encore faim

**Merci de nous avoir donné ton avis**





## Annexe 10 : Questionnaire aux parents dont les enfants fréquentent la cantine



### Questionnaire aux parents dont les enfants **FRÉQUENTENT** la cantine (1 questionnaire/famille)

Nom/prénom (facultatif)

École

Classe

#### Enquête de satisfaction sur la restauration scolaire municipale à Bondy

Madame, Monsieur,

La gestion de la restauration scolaire est assurée par la municipalité.

Les repas sont élaborés par un syndicat intercommunal, le Siplarc, regroupant deux villes : Bondy et Noisy-le-Sec. Ils sont ensuite acheminés en liaison froide et remis en température dans les offices de restauration des écoles pour enfin être servis aux élèves dans les réfectoires.

Lors de sa séance du 5 octobre 2024, le Conseil municipal de Bondy a créé une mission d'information et d'évaluation sur la restauration scolaire dont les principaux objectifs sont d'améliorer la qualité des prestations délivrées pendant la pause méridienne (repas, accueil et activités) et de rendre ces services accessibles au plus grand nombre.

La recherche de l'amélioration de la restauration scolaire et de l'ouverture de ce service à tous ceux qui en ont besoin passe par une démarche collective associant la commune, les parents d'élèves, ainsi que les élèves fréquentant la cantine.

Aussi, nous vous remercions de bien vouloir consacrer quelques minutes à **remplir ce questionnaire** et de **le retourner à la direction périscolaire** de l'école de votre enfant **pour le 19 décembre 2024**. Tous les parents, y compris ceux des enfants qui ne mangent pas à la cantine, sont invités à participer à cette démarche.

Voici le questionnaire qui correspond à votre situation.

Si vous avez une question ou rencontrez une difficulté, la direction périscolaire sera présente sur site pour vous aider.

#### 1 Dans votre famille, combien d'enfants déjeunent à la cantine ? (plusieurs réponses possibles)

- Maternelle : ..... enfants     Élémentaire : ..... enfants

#### 2 Indiquez la raison principale de la fréquentation de votre (vos) enfant(s) au restaurant scolaire :

- Votre (vos) enfant(s) le demande(nt)     Par obligation professionnelle  
 Autre raison, précisez :

#### 3 Quel est votre niveau de satisfaction concernant la prise en charge de votre enfant par les animateurs pendant la restauration scolaire ?

##### Qualité des activités proposées :

- Excellente     Bonne     Passable     Médiocre

##### Qualité de l'encadrement :

- Excellente     Bonne     Passable     Médiocre

Commentaires et suggestions :

## ANNEXES

### 4 Quel est votre niveau de satisfaction par rapport aux repas ?

#### Qualité des repas servis :

- Excellente  
 Bonne  
 Passable  
 Médiocre

#### Temps pour manger :

- Excellent  
 Bon  
 Passable  
 Médiocre

#### Quantité des repas servis :

- Excellente  
 Bonne  
 Passable  
 Médiocre

### 5 Comment prenez-vous connaissance des menus ?

- Par affichage, devant l'école     Sur le site internet du Siplarc     Je ne consulte pas les menus

### 6 Que pensez-vous du menu double-choix ?

- Très utile     Utile     Peu utile     Pas utile

### 7 Réservez-vous en fonction du menu annoncé ?

- Oui     Non

### 8 Comment jugez-vous la diversité des repas servis ?

- Très satisfaisante     Satisfaisante     Peu satisfaisante     Pas satisfaisante

### 9 Concernant les produits alimentaires utilisés pour cuisiner les repas, quel est le plus important pour vous (classer par ordre de priorité de 1 à 3) ?

*Vous ne pouvez utiliser un même niveau de priorité qu'une seule fois, 1 étant la plus importante.*

Choix	Priorité		
Élaborer les repas à partir de produits frais	1	2	3
Élaborer les repas à partir de produits bio ou labellisés			
Élaborer les repas à partir de produits locaux (circuit court)			

### 10 En matière de restauration scolaire, quelle formulation correspond le plus à votre attente pour votre enfant (classer par ordre de priorité de 1 à 4) ?

*Vous ne pouvez utiliser un même niveau de priorité qu'une seule fois, 1 étant la plus importante.*

Choix	Priorité			
Favoriser l'éducation aux goûts	1	2	3	4
Permettre à l'enfant de déjeuner dans un cadre convivial				
Garantir un équilibre nutritionnel				
Prendre un repas avec un rapport qualité/prix adapté				

### 11 Avez-vous d'autres remarques à formuler au sujet de la restauration scolaire municipale ?

Commentaires et suggestions :

**Merci d'avoir pris le temps de répondre à ce questionnaire**

## Annexe 11 : Questionnaire aux parents dont les enfants ne fréquentent pas la cantine



### Questionnaire aux parents dont les enfants **NE FRÉQUENTENT PAS** la cantine (1 questionnaire/famille)

Nom/prénom (facultatif)

École

Classe

#### Enquête de satisfaction sur la restauration scolaire municipale à Bondy

Madame, Monsieur,

La gestion de la restauration scolaire est assurée par la municipalité.

Les repas sont élaborés par un syndicat intercommunal, le Siplarc, regroupant deux villes: Bondy et Noisy-le-Sec. Ils sont ensuite acheminés en liaison froide et remis en température dans les offices de restauration des écoles pour enfin être servis aux élèves dans les réfectoires.

Lors de sa séance du 5 octobre 2024, le Conseil municipal de Bondy a créé une mission d'information et d'évaluation sur la restauration scolaire dont les principaux objectifs sont d'améliorer la qualité des prestations délivrées pendant la pause méridienne (repas, accueil et activités) et de rendre ces services accessibles au plus grand nombre.

La recherche de l'amélioration de la restauration scolaire et de l'ouverture de ce service à tous ceux qui en ont besoin passe par une démarche collective associant la commune, les parents d'élèves, ainsi que les élèves fréquentant la cantine.

Aussi, nous vous remercions de bien vouloir consacrer quelques minutes à remplir ce **questionnaire et de le retourner à la direction périscolaire** de l'école de votre enfant pour **le 19 décembre 2024**. Tous les parents, y compris ceux des enfants qui ne mangent pas à la cantine, sont invités à participer à cette démarche.

Voici le questionnaire qui correspond à votre situation.

Si vous avez une question ou rencontrez une difficulté, la direction périscolaire sera présente sur site pour vous aider.

#### 1 Dans votre famille, combien d'enfants déjeunent à la cantine ? (plusieurs réponses possibles)

Maternelle : ..... enfants

Élémentaire : ..... enfants

#### 2 Pourquoi vos enfants ne fréquentent-ils pas la cantine ? (plusieurs réponses possibles)

- Le mode de réservation des repas est trop compliqué
- Vous avez fait le choix de déjeuner avec votre enfant
- La cantine scolaire vous coûte trop cher
- La qualité des repas n'est pas satisfaisante
- Les conditions d'accueil ne sont pas satisfaisantes (monde, bruit, activités...)
- Votre enfant a un régime alimentaire spécifique
- Autre (précisez) : .....

#### 3 Si votre enfant mangeait à la cantine auparavant mais n'y mange plus actuellement quelle en est la raison principale ?

- Votre emploi du temps vous permet aujourd'hui de récupérer votre enfant
- Vous ne souhaitez plus qu'il y mange
- Mon enfant ne souhaite plus y manger
- Autre (précisez) : .....



## ANNEXES

### 4 Qu'est-ce qui vous ferait changer d'avis et inscrire votre enfant à la cantine ?

- Une baisse du tarif des repas
- La gratuité des repas
- Le double choix des menus tous les jours
- Plus de produits frais / bio
- Autre (précisez) : .....

### 5 Comment se passe le repas de votre enfant à la maison ?

- Vous mangez avec lui
- Votre enfant mange tout seul
- Votre enfant mange avec une personne de son entourage
- Votre enfant mange avec un mode de garde payant

### 6 Comment votre enfant utilise-t-il le temps libre de la pause méridienne ?

- Il joue
- Il se repose
- Il regarde le téléphone, la tablette, la télévision
- Il fait ses devoirs
- Autre (précisez) : .....

**Merci d'avoir pris de votre temps de répondre à ce questionnaire**

# Annexe 12 : Synthèse des réponses au questionnaire aux enfants – niveaux CE2, CM1 et CM2

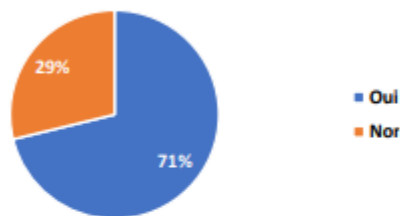
Envoyé en préfecture le 12/06/2025  
 Reçu en préfecture le 12/06/2025  
 Publié le  
 ID : 093-219300100-20250611-DCM2025\_035-DE



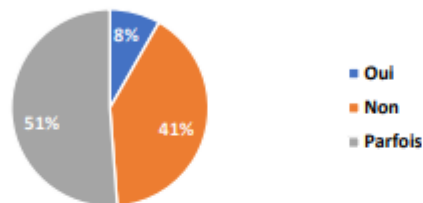
## RÉPONSES AU QUESTIONNAIRE AUX ENFANTS QUI FRÉQUENTENT LA CANTINE (CE2, CM1 ET CM2)

887 réponses

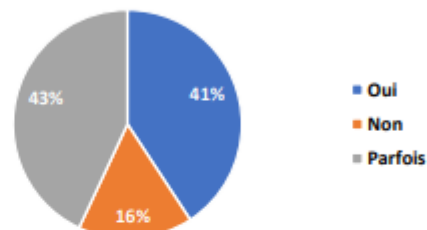
1 - Aimes-tu manger à la cantine ?



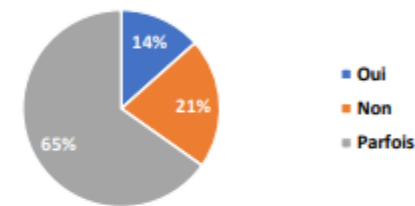
2 - Penses-tu que les repas de la cantine sont pris dans le calme ?



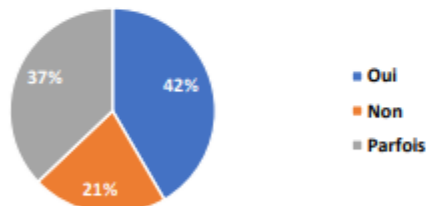
3 - As-tu le temps de manger à la cantine ?



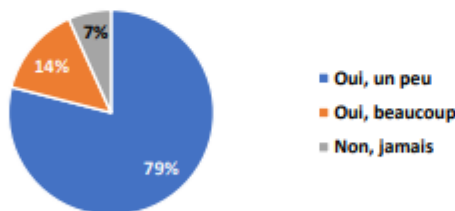
4 - Penses-tu que les repas de la cantine sont bons ?



5 - Aimerais-tu avoir plus à manger dans ton assiette pour ton repas ?



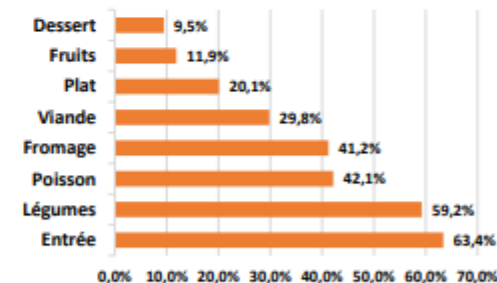
6 a - À la fin du repas, laisses-tu de la nourriture dans ton assiette ?



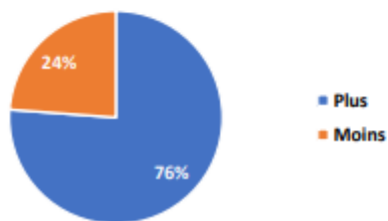
6 b - Si oui, pourquoi ?



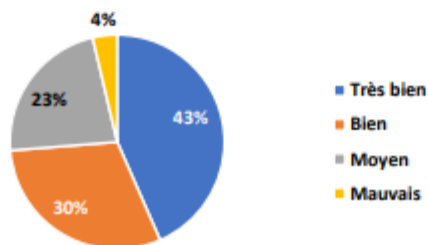
7 - Si oui, en général que laisses-tu ?



8 - Concernant le menu double-choix, en faudrait-il



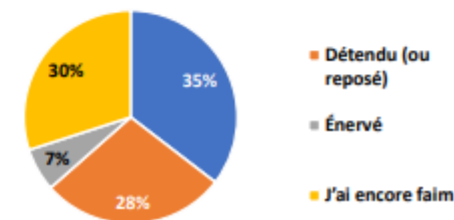
9 - Que penses-tu des activités proposées avant ou après la cantine ?



10 - De quels types d'activités as-tu besoin pendant le temps du midi ?



11 - Au moment de rentrer en classe après la cantine, comment te sens-tu ?

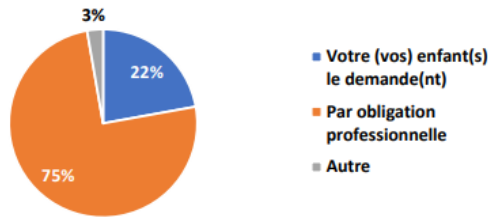




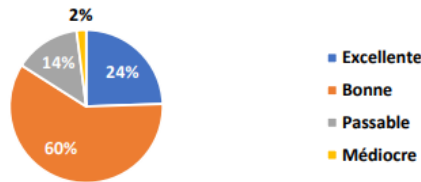
RÉPONSES AU QUESTIONNAIRE AUX PARENTS DONT LES ENFANTS FRÉQUENTENT LA CANTINE

818 réponses

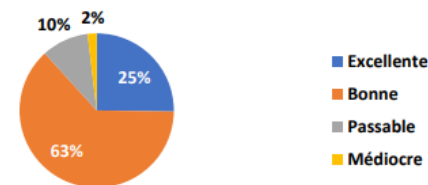
1 - Indiquez la raison principale de la fréquentation de votre (vos) enfant(s) au restaurant scolaire



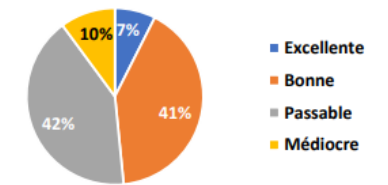
2a - Quel est votre niveau de satisfaction concernant la prise en charge de votre enfant par les animateurs pendant la restauration scolaire ? Qualité des activités proposées



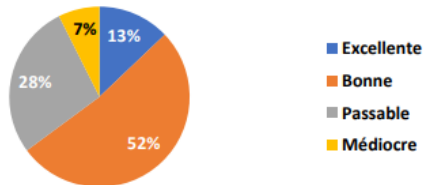
2b - Quel est votre niveau de satisfaction concernant la prise en charge de votre enfant par les animateurs pendant la restauration scolaire ? Qualité de l'encadrement



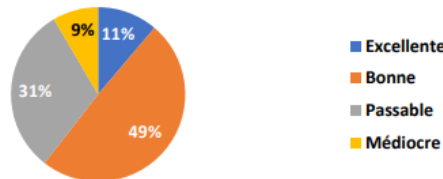
3a - Quel est votre niveau de satisfaction par rapport aux repas ? Qualité des repas servis



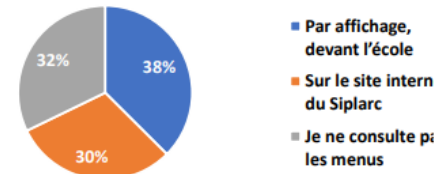
3b - Quel est votre niveau de satisfaction par rapport aux repas ? Temps pour manger



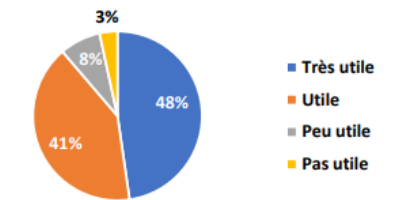
3c - Quel est votre niveau de satisfaction par rapport aux repas ? / Quantité des repas servis



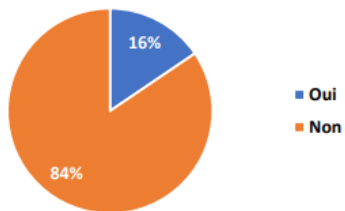
4 - Comment prenez-vous connaissance des menus ?



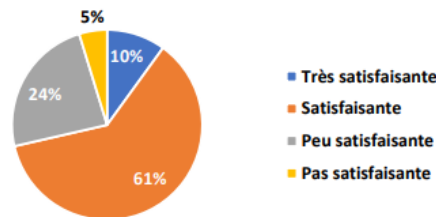
5 - Que pensez-vous du menu double-choix ?



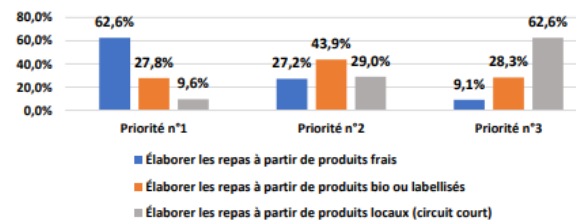
6 - Réservez-vous en fonction du menu annoncé ?



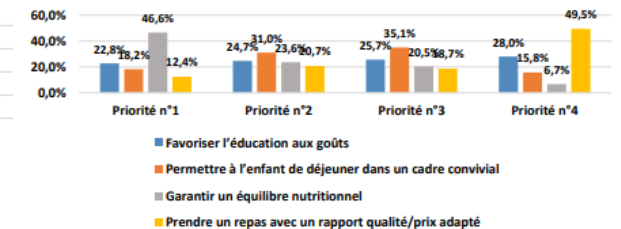
7 - Comment jugez-vous la diversité des repas servis ?



8 - Concernant les produits alimentaires utilisés pour cuisiner les repas, quel est le plus important pour vous (classer par ordre de priorité de 1 à 3) ?



9 - En matière de restauration scolaire, quelle formulation correspond le plus à votre attente pour votre enfant (classer par ordre de priorité de 1 à 4) ?



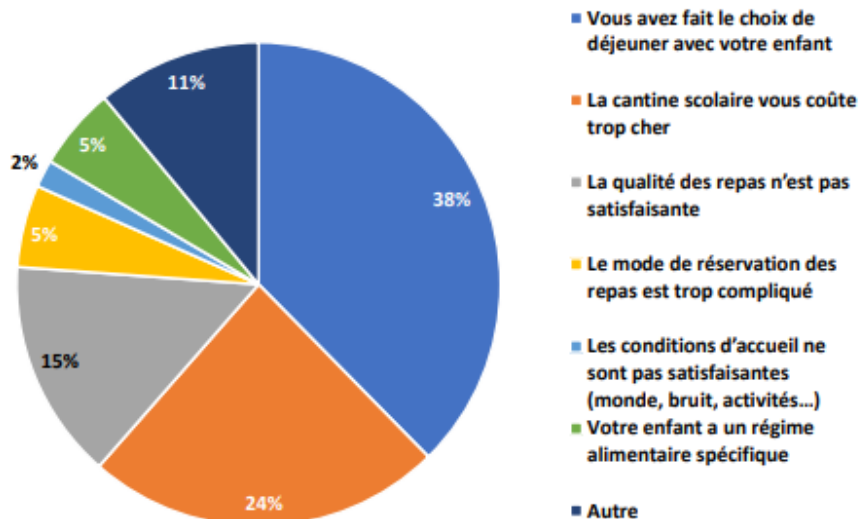
# Annexe 14 : Synthèse des réponses au questionnaire aux parents dont les enfants ne fréquentent pas la cantine



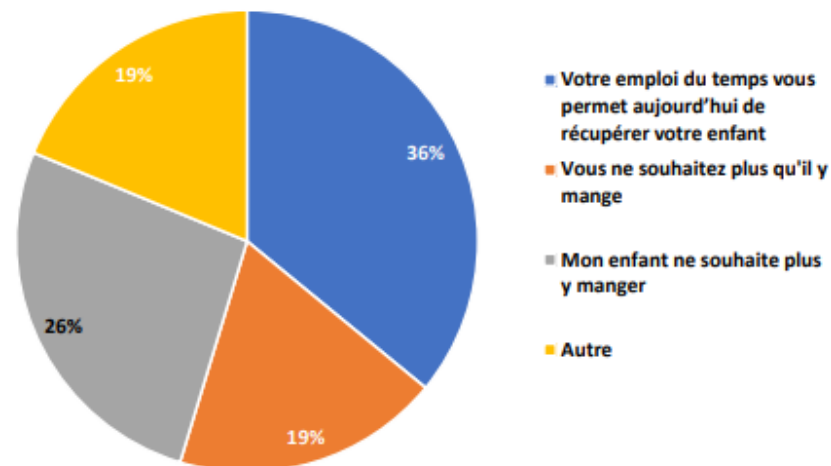
## RÉPONSES AU QUESTIONNAIRE AUX PARENTS DONT LES ENFANTS NE FRÉQUENTENT PAS LA CANTINE

81 réponses

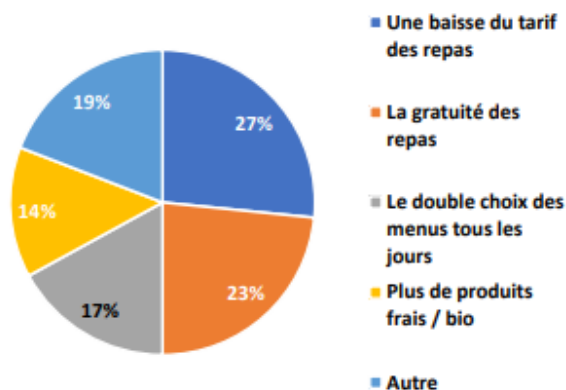
### 1 - Pourquoi vos enfants ne fréquentent-ils pas la cantine ?



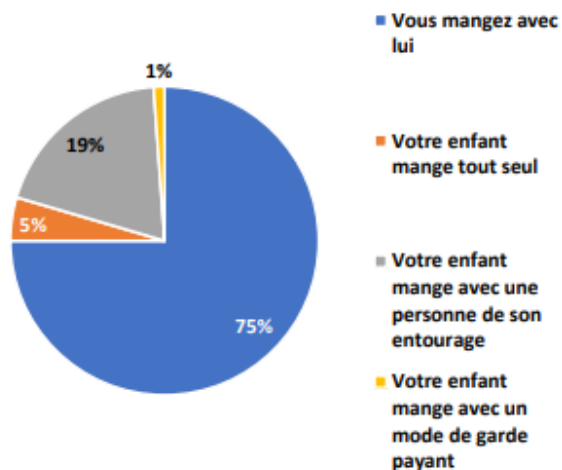
### 2 - Si votre enfant mangeait à la cantine auparavant mais n'y mange plus actuellement quelle en est la raison principale ?



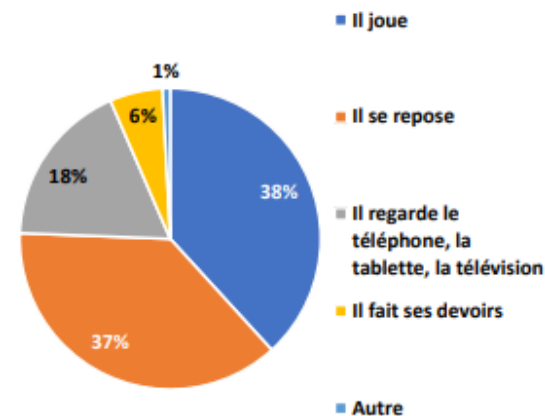
### 3 - Qu'est-ce qui vous ferait changer d'avis et inscrire votre enfant à la cantine ?



### 4 - Comment se passe le repas de votre enfant à la maison ?



### 5 - Comment votre enfant utilise-t-il le temps libre de la pause méridienne ?



## Annexe 15 : Calendrier de facturation

Période facturée	Date d'émission des factures
oct-20	03/06/2021
nov-20	11/08/2021
déc-20	22/10/2021
janv-21	20/12/2021
févr-21	02/02/2022
mars-21	29/03/2022
avr-21	Pas de facturation
mai-21	20/04/2022
juin-21	01/06/2022
juil-21	23/06/2022
août-21	12/07/2022
sept-21	04/08/2022
oct-21	08/09/2022
nov-21	27/09/2022
déc-21	24/10/2022
janv-22	16/11/2022
févr-22	30/01/2023
mars-22	17/03/2023
avr-22	04/04/2023
mai-22	02/05/2023
juin-22	23/05/2023
juil-22	13/06/2023
août-22	05/07/2023
sept-22	17/05/2023
oct-22	18/09/2023
nov-22	avr-24
déc-22	
janv-23	
févr-23	
mars-23	
avr-23	
mai-23	
juin-23	
juil-23	
août-23	
sept-23	05/03/2024
oct-23	22/04/2024
nov-23	21/05/2024
déc-23	12/06/2024
janv-24	01/07/2024
févr-24	22/07/2024
mars-24	22/07/2024
avr-24	10/09/2024
mai-24	04/10/2024
juin-24	18/10/2024
juil-24	06/11/2024
août-24	06/11/2024
sept-24	22/11/2024
oct-24	10/12/2024
nov-24	15/01/2025
déc-24	03/02/2025

## Annexe 16 : Matrice de calcul des ressources mobilisables par personnes

Revenu fiscal annuel	RMPP 1 adulte et 1 enfant	RMPP 1 adulte et 2 enfants	RMPP 2 adultes et 1 enfant	RMPP 2 adultes et 2 enfants
0 €	257,21 €	211,04 €	237,42 €	207,74 €
5 000 €	384,29 €	295,76 €	322,14 €	271,28 €
10 000 €	511,37 €	380,48 €	406,86 €	334,83 €
15 000 €	638,46 €	465,21 €	491,59 €	398,37 €
20 000 €	765,54 €	549,93 €	576,31 €	461,91 €
25 000 €	892,62 €	634,65 €	661,03 €	525,45 €
30 000 €	1 019,71 €	719,37 €	745,75 €	588,99 €
35 000 €	1 146,79 €	804,10 €	830,48 €	652,53 €
40 000 €	1 273,87 €	888,82 €	915,20 €	716,08 €
45 000 €	1 400,96 €	973,54 €	999,92 €	779,62 €
50 000 €	1 528,04 €	1 058,26 €	1 084,64 €	843,16 €
55 000 €	1 655,12 €	1 142,98 €	1 169,36 €	906,70 €
60 000 €	1 782,21 €	1 227,71 €	1 254,09 €	970,24 €
65 000 €	1 909,29 €	1 312,43 €	1 338,81 €	1 033,78 €
70 000 €	2 036,37 €	1 397,15 €	1 423,53 €	1 097,33 €
75 000 €	2 163,46 €	1 481,87 €	1 508,25 €	1 160,87 €
80 000 €	2 290,54 €	1 566,60 €	1 592,98 €	1 224,41 €
85 000 €	2 417,62 €	1 651,32 €	1 677,70 €	1 287,95 €
90 000 €	2 544,71 €	1 736,04 €	1 762,42 €	1 351,49 €
95 000 €	2 671,79 €	1 820,76 €	1 847,14 €	1 415,03 €
100 000 €	2 798,87 €	1 905,48 €	1 931,86 €	1 478,58 €
105 000 €	2 925,96 €	1 990,21 €	2 016,59 €	1 542,12 €
110 000 €	3 053,04 €	2 074,93 €	2 101,31 €	1 605,66 €
115 000 €	3 180,12 €	2 159,65 €	2 186,03 €	1 669,20 €
120 000 €	3 307,21 €	2 244,37 €	2 270,75 €	1 732,74 €
125 000 €	3 434,29 €	2 329,10 €	2 355,48 €	1 796,28 €
130 000 €	3 561,37 €	2 413,82 €	2 440,20 €	1 859,83 €
135 000 €	3 688,46 €	2 498,54 €	2 524,92 €	1 923,37 €
140 000 €	3 815,54 €	2 583,26 €	2 609,64 €	1 986,91 €
145 000 €	3 942,62 €	2 667,98 €	2 694,36 €	2 050,45 €
150 000 €	4 069,71 €	2 752,71 €	2 779,09 €	2 113,99 €
155 000 €	4 196,79 €	2 837,43 €	2 863,81 €	2 177,53 €
160 000 €	4 323,87 €	2 922,15 €	2 948,53 €	2 241,08 €
165 000 €	4 450,96 €	3 006,87 €	3 033,25 €	2 304,62 €
170 000 €	4 578,04 €	3 091,60 €	3 117,98 €	2 368,16 €
175 000 €	4 705,12 €	3 176,32 €	3 202,70 €	2 431,70 €
180 000 €	4 832,21 €	3 261,04 €	3 287,42 €	2 495,24 €
185 000 €	4 959,29 €	3 345,76 €	3 372,14 €	2 558,78 €

## Annexe 17 : Revenus imposables par habitant des communes du département de la Seine-Saint-Denis

Nom de la commune	Revenu imposable par habitant
AUBERVILLIERS	8 976
AULNAY-SOUS-BOIS	<b>11 940</b>
BAGNOLET	13 851
BLANC-MESNIL	<b>10 619</b>
BOBIGNY	9 108
<b>BONDY</b>	<b>11 317</b>
BOURGET	<b>12 711</b>
CLICHY-SOUS-BOIS	7 506
COUBRON	17 751
COURNEUVE	7 904
DRANCY	<b>11 750</b>
DUGNY	9 615
EPINAY-SUR-SEINE	<b>10 884</b>
GAGNY	15 882
GOURNAY-SUR-MARNE	26 416
ILE-SAINT-DENIS	<b>10 715</b>
LILAS	21 431
LIVRY-GARGAN	14 643
MONTFERMEIL	12 210
MONTREUIL	16 310
NEUILLY-PLAISANCE	18 988
NEUILLY-SUR-MARNE	13 531
NOISY-LE-GRAND	16 583
NOISY-LE-SEC	<b>11 752</b>
PANTIN	13 961
PAVILLONS-SOUS-BOIS	14 613
PIERREFITTE-SUR-SEINE	9 160
PRE-SAINT-GERVAIS	16 599
RAINCY	26 195
ROMAINVILLE	14 648
ROSNY-SOUS-BOIS	15 870
SAINT-DENIS	<b>10 620</b>
SAINT-OUEN-SUR-SEINE	15 427
SEVRAN	<b>10 380</b>
STAINS	8 568
TREMBLAY-EN-FRANCE	13 257
VAUJOURS	14 717
VILLEMOMBLE	17 200
VILLEPINTE	<b>11 427</b>
VILLETANEUSE	9 028

## Annexe 18 : Synthèse des travaux menés dans le cadre des séminaires sur le temps méridien organisés par le pôle Éducation



**La synthèse des séminaires issus des travaux de la Mission d'information et d'évaluation (MIE) sur la restauration scolaire et le temps méridien - Pôle Education de la Ville de Bondy Avril/Mai 2025**

### I – Les éléments de contexte : objectifs & méthodologie des séminaires

Parallèlement aux travaux de la MIE et à la suite du rapport intermédiaire de la mission scolaire, le Pôle Education a souhaité élargir et associer les agents des écoles par le biais d'une consultation élargie.

Deux objectifs ont été définis : **rendre compte des auditions et de la consultation lancée auprès des parents d'élèves et élèves dans le cadre des questionnaires** et, **initier, à partir des contributions issues du terrain, des actions correctives aux préconisations de la MIE.**

On les retrouve déclinées sous la forme des six thématiques suivantes :

1. Garantir un cadre agréable avec un niveau sonore acceptable et un temps suffisant pour manger
2. Mettre en place des actions concrètes pour limiter le gaspillage (sensibilisation, adaptation des portions ...)
3. Développer des initiatives éducatives pour sensibiliser les enfants à une alimentation équilibrée
4. Réaménager les espaces et ajuster les processus pour améliorer les conditions d'accueil des enfants durant le repas
5. Développer des zones de détente (lecture, relaxation ...) et proposer des activités apaisantes (jeux de société, construction...) et sportives
6. Favoriser la communication et la participation des parents, enfants et personnels dans les projets pédagogiques

11 séminaires sur 3 dates ont été programmés en avril et mai 2025 (10 et 29 avril & 06 mai) pour réunir et consulter les agents des 27 écoles maternelles, élémentaires et primaires. Des horaires ont été sanctuarisés (de 14h à 16h15) en temps scolaire pour réunir le plus grand nombre et des binômes d'animation ont été formés et mobilisés en interne pour rendre efficient et efficace cette démarche de proximité (3 managers, 3 coordinateurs, 1 agent de maîtrise, 1 chargée de projet, 1 responsable administrative et RH & 1 chargée de mission transformation et innovation).

Les agents concernés en face à face pédagogique avec les enfants ou la mission restauration ont été conviés par Monsieur le Maire (ATSEM, agents d'entretien et de restauration, référents d'office et équipes de direction et d'animation du périscolaire). Il a également été décidé qu'ils aient un repas fourni par la Ville et qu'ils le prendraient auprès des enfants afin d'être dans les meilleures dispositions pour participer activement aux temps d'échanges.

Afin de garantir une mobilisation et participation pro active la plus large possible des agents, le cadrage de l'animation des séminaires a reposé sur des outils et des postures de facilitation en intelligence collective, ceci afin de rechercher une divergence d'idées optimale dans les propositions.

Un filage progressif et précis a ainsi été conçu. Il a nécessité une préparation conséquente (conception d'un diaporama de présentation, de visuels et d'une trame d'animation détaillée) ainsi qu'une appropriation par les binômes d'animation lors d'un temps spécifique dédié.



### III – La restitution des ateliers participatifs

A - Les points saillants pour chacune des thématiques & la déclinaison stratégique et opérationnelle du Pôle Education

Dans cette partie, pour chacune des thématiques, les points saillants qui sont ressortis lors des séminaires ont été compilés. D'autre part, au regard des contributions, des axes de développement ont ensuite été mis en exergue et des actions envisagées. **Ainsi, nous avons 6 thématiques, 28 axes de développement et 130 actions à venir.**

#### Thématique 1 : Garantir un cadre agréable avec un niveau sonore acceptable et un temps suffisant pour manger

Les points saillants : Il apparaît que le niveau sonore constaté dans les réfectoires ainsi que l'amplitude horaire de la pause méridienne jugée contraignante sont des freins à la convivialité et à la détente recherchées. Il est clairement annoncé qu'il est indispensable pour les enfants de se détendre convenablement le midi afin d'être dans les meilleures dispositions pour le temps scolaire et qu'il convient de faire de ce temps de pause un moment convivial et attendu par les enfants.

##### Axe de développement : 1. Réaménagement des espaces d'accueil, d'animation et de restauration

Les actions à venir : cartographier et diagnostiquer les travaux/équipements/matériels acoustiques à faire et optimiser l'existant ; établir un cahier des charges et une politique d'achats ciblée (=> modélisation post diagnostic) ; décorer avec des images d'aliments ; prévoir dans le rapport bâtiminaire les investissements en cuisines pédagogiques ; faire des aménagements optimisés et pédagogiques (claustras acoustiques, fléchage des flux au sol, sonomètres pédagogiques)

##### Axe de développement : 2. Ajustement de l'organisation des repas sur toute l'amplitude horaire

Les actions à venir : analyser les avantages/inconvénients de la double pratique : self (flux continu) versus fonctionnement en services et réfléchir à une 3ème option (hybride par exemple) ; instaurer un coin « mangeurs rapides » et un coin « mangeurs moins rapides » (avec un temps minimal) ; mieux prendre en compte le choix de l'enfant ; proposer des options « petite/grande faim »

##### Axe de développement : 3. Renforcement de la qualité de l'encadrement

Les actions à venir : former tous les agents à la gestion du bruit pour stopper les postures inadaptées (cris, hurlements) et à la fonction d'accueil ; accompagner les besoins spécifiques des enfants (gestion PAI, référent handicap, TPS, PS et CP) ; définir des missions communes et coopératives à tous les intervenants de la restauration ; former les agents à la posture, au développement de l'enfant et à l'aménagement des salles

##### Axe de développement : 4. Définition et clarification des règles avec les enfants et les adultes

Les actions à venir : éditer un règlement étendu à tous les agents et pour tous les temps de la pause méridienne ainsi qu'un règlement participatif (tableau de récompenses pour illustration) ; créer le titre d' « ambassadeurs du tri et de la restauration » et/ou de « capitaine planète » ; rédiger la charte sur le temps méridien

##### Axe de développement : 5. Apaisement des lieux de restauration

Les actions à venir : tester des sonomètres pédagogiques ; travailler l'ambiance générale du temps de repas ; proposer des ateliers de sophro/yoga ... avant le repas ; mettre en place des rituels pour améliorer le climat ambiant ; expérimenter la diffusion de musique douce

## ANNEXES

### Axe de développement : 6. Renforcement et qualification des projets

Les actions à venir : mettre en place des animations pédagogiques pluridisciplinaires lors de menus à thème dans le cadre de projets annuels avec le SIPLARC, le CMS, l'EN ; respecter le triptyque (récréatif, repas, détente) ; rechercher plus de souplesse vis-à-vis des enfants et d'autonomisation de leurs parts

### Thématique 2 : Mettre en place des actions concrètes pour limiter le gaspillage (sensibilisation, adaptation des portions ...)

Les points saillants : La lutte contre le gaspillage alimentaire recouvre des enjeux d'ordre éducatif, économique, social et écologique. L'éducation des enfants passe principalement par des actions de sensibilisation dès le plus jeune âge et également par une collaboration étroite avec les parents. C'est enfin un moyen de remettre l'enfant au centre, d'évaluer sa satisfaction.

#### Axe de développement : 1. Sensibilisation des publics

Les actions à venir : organiser des campagnes de pesées, des concours ; mettre en place des ateliers ludiques dans le cadre de la découverte des aliments : ateliers cuisine, dégustation (semaine du goût) ; proposer des expositions (« Les enfants du monde » du CMS), forum et débats sur la chaîne alimentaire, le traitement des déchets (visite du Sitcom, du SIPLARC), la cause animale...

#### Axe de développement : 2. Adaptation et personnalisation des portions aux souhaits des convives

Les actions à venir : optimiser les commandes au SIPLARC ; mobiliser les directions périscolaires aux questionnaires du SIPLARC ; passer de 5 à 4 composantes en maternelle ; évaluer les taux de prise des produits selon les standards locaux ; expérimenter un bar à salades ; faire des opérations « petite/grande faim, petite/grande faim » avec assiettes de présentation, « petite/grande assiette » ; servir distinctement les aliments dans l'assiette (ne pas saucer systématiquement) ; revenir aux gros contenants (objectifs de diversité proposée et de quantité distribuée)

#### Axe de développement : 3. Renforcement de l'attractivité et de la préparation et présentation des repas – menus – plats

Les actions à venir : animer des temps en lien avec le panier de produits bruts servis dans l'assiette (Kim-goût pour exemple) ; afficher de manière attractive et quotidienne les menus (par voie dématérialisée, devant les écoles ...) ; afficher les visuels de présentation des plats ; proposer des épices et des aromates en libre-service ; cuisiner davantage avec des épices ; apprendre à dresser des assiettes appétissantes, à la bonne réchauffe et maintien en température des aliments ; proposer des fruits entiers ou en portions ; former les agents de restauration à la découpe de fruits et légumes avec un MOF (*meilleur ouvrier de France*)

#### Axe de développement : 4. Promotion de la valorisation des plats et des restes alimentaires

Les actions à venir : généraliser les tables de tri à Curie, Pasteur et Apollinaire ; se doter de poubelles de tri dans les offices ; anticiper le passage en inox (pour une meilleure qualité et gestion des déchets) ; organiser le compostage ainsi que sa collecte ; communiquer sur les actions de redistribution de la production du SIPLARC ; valoriser les fruits et aliments secs non consommés (goûter, collations ...) ; sécuriser les circuits de redistribution (péremption, qualité, contrôle des consommations ...) ; travailler avec la ferme Caillard (dons alimentaires aux animaux)

#### Axe de développement : 5. Amélioration des méthodes et outils de suivi et d'évaluation du gaspillage

Les actions à venir : avoir un stock de réassort géré par le SIPLARC (correspondant au menu du jour) pour limiter les sur commandes par site ; renforcer la coordination des services vie scolaire/enfance/hygiène et qualité afin de mieux recouper les informations ; améliorer le signalement des annulations de repas (sorties organisées par les écoles, classes découvertes ...) ; poursuivre la sensibilisation des parents qui ne réservent pas le midi ; chercher la participation des parents d'élèves élus dans le cadre des pré-commissions des menus

## ANNEXES

### Axe de développement : 6. Développement d'une politique de formation du personnel pédagogique et technique

Les actions à venir : sensibiliser les agents sur la thématique du gaspillage alimentaire pour avoir une attitude plus adaptée auprès des enfants ; expérimenter le fait d'avoir des animateurs à table ; prêter une attention toute particulière aux enfants qui ne mangent pas ou trop peu de légumes/fruits

### Thématique 3 : Développer des initiatives éducatives pour sensibiliser les enfants à une alimentation équilibrée

Les points saillants : Manger de manière équilibrée est essentiel pour la santé des enfants que ce soit à court, moyen et long terme. Afin de déployer des actions dans ce sens, il est incontournable de posséder des connaissances solides en la matière pour ensuite élaborer des actions éducatives.

#### Axe de développement : 1. Qualification et mobilisation des agents aux enjeux et aux bienfaits nutritionnels

Les actions à venir : poursuivre et évaluer l'opération Tutti frutti ; initier des actions complémentaires Tutti frutti sur les temps périscolaires ; mettre en place un plan de formation en intra sur les fondamentaux de la nutrition et le rôle éducatif des temps de repas ; faire intervenir des nutritionnistes dans les écoles & les accueils de loisirs pour informer les enfants et les équipes ; organiser des visites apprenantes dans des écoles franciliennes ayant mis en place des projets nutritionnels innovants ; diffuser et accompagner les supports pédagogiques et d'informations du Centre municipal de santé (CMS) en direction des familles

#### Axe de développement : 2. Proposition et garantie d'une offre diversifiée d'activités pédagogiques sur tous les temps de l'enfant (y compris scolaire)

Les actions à venir : déployer un parcours éducatif tout au long de la scolarité du 1er degré (en lien avec l'Éducation Nationale, le SIPLARC et la Ville) ; développer des ateliers cuisine et des activités physiques et sportives ; organiser des campagnes de sensibilisation à l'alimentation et à l'environnement ; faire des visites d'exploration et de découverte autour de la nature, de l'agriculture, de l'alimentation ; encourager la pratique du jardinage et créer un jardin des senteurs avec des agents formés

#### Axe de développement : 3. Promotion de la participation des convives et encouragement aux consultations participatives (notamment pour les activités, les menus, la décoration, l'aménagement des espaces ...)

Les actions à venir : mettre en place des commissions des menus avec les enfants du Conseil Municipal des Enfants (CME) ; créer un groupe-projet de concertation enfants/animateurs/professionnels pour la création ou l'aménagement de chaque nouvel espace ; inscrire la concertation dans les projets pédagogiques des accueils de loisirs ; tester chaque nouvelle recette et plat avant inscription au menu

#### Axe de développement : 4. Renforcement de la qualité des repas

Les actions à venir : présenter régulièrement les produits utilisés et leur traçabilité ; afficher le menu de manière ludique et visible au quotidien ; définir une fréquence pour des actions spécifiques : « petite/grande faim », dégustation, mise en place de paniers du marché (produits bruts pour développer les sens des enfants) ; prévoir la mise en appétit des convives (présentation de l'assiette : texture, couleur, disposition, fraîcheur, goût, équilibre nutritionnel, quantité) ; améliorer les cuissons/la chauffe/le maintien en température ; renouveler les recettes périodiquement ; proposer plus de plats « faits maison » comme les gâteaux, plus de légumes et de féculents, des assaisonnements en libre-service pour développer et augmenter les saveurs ; requestionner en profondeur l'équilibre alimentaire du goûter proposé par le SIPLARC ; équiper les offices de bacs aromatiques

#### Axe de développement : 5. Renforcement et développement du partenariat

Les actions à venir : s'appuyer sur le dispositif IPECORDIA et le réseau de partenaires du CMS et du SIPLARC pour renforcer les projets éducatifs et nutritionnels ; favoriser les projets en co-construction avec les familles et l'Éducation Nationale ; mettre en cohérence les objectifs pédagogiques des projets d'écoles et d'accueils de

loisirs sur la thématique de la bonne hygiène de vie ; renforcer le partenariat avec le Service des sports, les accueils de loisirs et les écoles

#### Thématique 4 : Réaménager les espaces et ajuster les processus pour améliorer les conditions d'accueil des enfants durant le repas

*Les points saillants : Une réflexion exhaustive et systématique à propos de l'occupation des espaces et de leurs modalités semble être le point de démarrage à un meilleur accueil des enfants le midi lors de leur pause repas. C'est ainsi partir des besoins de l'enfant et établir de meilleures conditions de travail pour les agents afin de vivre un temps de restauration qui soit convivial et pédagogique.*

##### Axe de développement : 1. Diagnostic de l'usage des espaces par école

Les actions à venir : mieux dissocier les espaces et les cheminements ; sécuriser les claustras ; utiliser ponctuellement les salles de classe pour désengorger les réfectoires ; repenser l'aménagement des locaux : luminosité, mobilier

##### Axe de développement : 2. Amélioration et qualification de l'accompagnement des convives en école maternelle

Les actions à venir : mettre en place un accueil spécifique pour les Très Petits et Petits ; réévaluer l'amplitude horaire pour mieux respecter le rythme des enfants ; nommer et qualifier des agents restauration et animation pour cet accueil spécifique (travailler en lien avec l'Education Nationale, le Service Petite Enfance, la PMI et la médecine scolaire)

##### Axe de développement : 3. Adaptation du matériel, des équipements et de la vaisselle aux nouveaux besoins

Les actions à venir : chiffrer l'investissement pour du mobilier extérieur ; diversifier le mobilier (tables rondes, rectangulaires, etc.) ; aménager les espaces pour déjeuner dehors ; acquérir des couverts adaptés aux enfants de maternelle

##### Axe de développement : 4. Optimisation de l'organisation du travail des équipes en charge de la pause méridienne (salle et office)

Les actions à venir : proposer des repas froids pour permettre les repas en extérieur selon un planning défini ; élaborer une charte du temps méridien avec une nouvelle répartition des tâches ; inclure les enfants dans la réflexion autour de l'organisation

#### Thématique 5 : Développer des zones de détente (lecture, relaxation ...) et proposer des activités apaisantes (jeux de société, construction...) et sportives

*Les points saillants : Proposer un panel d'activités suffisamment étoffé est le préalable pour répondre aux différents besoins des enfants pour se ressourcer, découvrir et bien grandir tout en garantissant les meilleures conditions d'apprentissage possibles pour la deuxième partie de journée.*

##### Axe de développement : 1. Diversification et identification des espaces

Les actions à venir : faire un état des lieux des espaces dédiés au périscolaire et de leur disponibilité ; utiliser les infrastructures sportives en lien avec le Service des sports ; exploiter les espaces extérieurs (forêt, canal de l'Ourcq ...)

**Axe de développement : 2. Adaptation de l'aménagement par des équipements modulaires (locaux partagés et mutualisables)**

Les actions à venir : libérer et mieux utiliser les locaux existants ; faire un état des lieux du matériel pédagogique (livres, jeux...) ; aménager les bibliothèques ; mutualiser ou partager certains locaux ; initier des modélisations d'espace, d'activité et de « rituels »

**Axe de développement : 3. Développer une culture du projet d'animation et de restauration auprès des agents**

Les actions à venir : structurer des projets tout au long de l'année (objectifs, progression pédagogique et évaluation) ; inclure les ATSEM et les agents de restauration aux temps de réflexion et de formation ; former à la gestion de projets ; sensibiliser les agents aux besoins et rythmes de l'enfant ; accompagner le changement de posture de la surveillance vers l'éducation

**Thématique 6 : Favoriser la communication et la participation des parents, enfants et personnels dans les projets pédagogiques**

Les points saillants : Montrer son travail et y associer les concernés est perçu comme une action très vertueuse du point de vue des agents. C'est renforcer le sentiment d'appartenance à la communauté éducative et pédagogique autour de l'enfant et de sa famille. Ce regard extérieur est perçu comme force de propositions et comme un levier à une plus forte implication parentale. Par extension, les projets pédagogiques seront largement enrichis avec la contribution active de tous les acteurs concernés.

**Axe de développement : 1. Valorisation de l'offre et des actions éducatives**

Les actions à venir : encourager les « Portes Ouvertes » auprès des parents ; sanctuariser les réunions de rentrée ; mieux communiquer sur le projet pédagogique ; participer à tous les événements Ville/écoles pour valoriser les projets

**Axe de développement : 2. Promotion de la place et de la parole des convives et usagers**

Les actions à venir : mettre en place des consultations régulières sur la restauration et le temps méridien ; poursuivre et ouvrir les déjeuners avec les parents dans les écoles ; renouveler les repas avec le Maire et les RPE

**Axe de développement : 3. Développement des outils et supports de communication adaptés aux usagers**

Les actions à venir : créer une rubrique éducation et restauration dans le Bondy Mag ; élaborer une lettre d'informations du Pôle Education à destination des agents et des directions d'école ; développer la communication par les voies officielles (Concerto/Portail familles) ; standardiser et harmoniser les affichages municipaux et les transmissions entre l'Éducation Nationale et le périscolaire ; réfléchir aux usages des différents canaux de communication pour toucher un maximum de parents (proposer des temps conviviaux ...)

**Axe de développement : 4. Inclusion et mobilisation des parents**

Les actions à venir : créer des espaces de rencontres, de dialogue et de participation des parents à la vie scolaire ; renforcer la médiation autour des situations sensibles ; développer une posture d'écoute partagée

B - Le point sur le choix des participants concernant les deux thématiques vues comme prioritaires

- ⇒ **1er choix** : développer des initiatives éducatives pour sensibiliser les enfants à une alimentation équilibrée
- ⇒ **2ème choix** : réaménager des espaces et ajuster les processus pour améliorer les conditions d'accueil des enfants durant le repas

Détails des résultats ci-dessous :

Nb de gommettes selon lieu de séminaire	Thématiques					
	N°1	N°2	N°3	N°4	N°5	N°6
TSB	50	48	58	55	41	39
Curie	16	12	14	13	16	6
Claudel	2	7	2	10	4	3
Noue Caillet/Camus/J. Zay	6	3	29	1	6	12
J. Ferry 2/H. Sellier	5	20	8	3	3	2
G. Apollinaire	7	15	10	8	7	5
Mainguy	12	10	4	3	15	14
Olympe de Gouges/L. Pasteur	22	7	10	9	6	3
Jules Ferry 1/J. Rostand	2	0	2	9	9	0
L. Lagrange	8	13	3	21	10	3
Salengro/Béthinger/A. Savary	11	2	14	11	2	1
<b>Total</b>	<b>141</b>	<b>137</b>	<b>154</b>	<b>143</b>	<b>119</b>	<b>88</b>

Observation complémentaire :

Les choix des agents sont répartis harmonieusement et démontrent l'intérêt et la pertinence des thématiques soulevées comme prioritaires par la MIE.

#### C - Le pilotage territorial

Les modalités de coordination, d'animation et de gouvernance en lien avec les axes de développement et le plan d'actions envisagées sont les suivantes :

>un **COFIL** composé des chefs de service de l'Enfance, de la Vie Scolaire, de l'Hygiène et Qualité, du directeur du Pôle Education, de la chargée de mission transformation et innovation, de l'élue aux affaires scolaires, périscolaires et réussite éducative, des représentants des groupes de travail ;

>**Des groupes de travail** dédiés à des sujets spécifiques pourraient être chargés de co-définir avec la direction du Pôle Education les modalités de mise en œuvre opérationnelle des actions à venir. Ils doivent s'appuyer sur les fiches action par thématique ci-dessus (axes de développement, actions à venir, calendrier) et leur mise à jour doit être régulière afin de suivre et d'évaluer l'état d'avancement de la mise en œuvre.

Le paradigme du mode expérimentation permettrait de tester et d'évaluer les actions de manière collaborative.

**Axe de développement : 1. Sécurisation et garantie de la qualité des repas et de l'accueil (Plan de Maîtrise Sanitaire, Audit externe, charte d'accueil)**

Les actions à venir : déployer une démarche qualité restauration (travail sur les indicateurs, sur un référentiel ...) ; formaliser le PMS ; former annuellement les agents à la méthode HACCP ; instaurer une démarche qualité entretien et animation

**Axe de développement : 2. Renforcement des coopérations institutionnelles avec le SIPLARC et l'Education nationale (convention d'engagement réciproque)**

Les actions à venir : s'appuyer sur la programmation et les actions déjà existantes ; développer la convention et des instances de travail commun avec les partenaires de la Ville (SIPLARC, EN)

**Axe de développement : 3. Renforcement de l'axe Restauration/Animation aux dispositifs contractuels (CAF/Etat/Région/Département) et du PEDT**

Les actions à venir : actualiser les actions par un avenant au PEDT/CTG ; intégrer les actions de restauration et d'animation au rapport annuel de développement durable ; actualiser les objectifs d'appels à projets PEDT à destination des directions scolaires

**Axe de développement : 4. Pilotage et gouvernance du projet du temps méridien**

Les actions à venir : mettre en place des projets de service au sein du Pôle de l'Education ; renforcer les bases d'un partenariat privilégié avec le SIPLARC ; monitorer les données quantitatives et qualitatives ; définir des outils de suivi et d'évaluation ; définir des porteurs et des garants de projets ; instaurer des temps de consultation avec les acteurs ainsi que des instances techniques de coordination ; programmer des rencontres entre partenaires et acteurs à une fréquence régulière

**IV – Les suites des travaux issus des séminaires**

Une restitution devant Mr le Maire est programmée le 10 juin après-midi avec l'ensemble des agents. Les modalités de cette restitution sont en cours d'élaboration au sein de la direction du Pôle Education. La participation des agents de terrain sera recherchée au maximum.

Pour les binômes d'animation et l'équipe-projet, il est prévu cette fois-ci une réunion sur le retour d'expériences qui visera d'une part, à valoriser les apprentissages liés à cette méthode de travail et, d'autre part, à célébrer cette réussite collective.

Enfin, un groupe de travail « Charte du temps méridien » va voir le jour. Il a été présenté lors de chacun des séminaires. Un appel à manifestation d'intérêt a été relayé auprès des agents dès la fin des évènements. Nous attendons qu'une quinzaine de volontaires s'inscrivent dans cette envie de poursuivre les travaux de concertation. 3 dates sont programmées à cet effet, en juin 2025, afin de se réunir et d'établir la 1<sup>ère</sup> version de la charte du temps méridien. Celle-ci pourrait être mise en place dès la rentrée prochaine.

Il est aussi prévu que nous reprenions les travaux en groupes de travail en septembre 2025 afin de décliner le plan d'actions, en fonction des échanges avec la MIE et de ce qui sera retenu dans son rapport final.



**NOTES**

Area with horizontal dotted lines for notes.



**NOTES**

A large area of the page is filled with horizontal dotted lines, providing a template for handwritten notes.