



bilan d'activité de la restauration scolaire année scolaire 2024/2025 (sept. à sept.)

(éléments financiers de l'année 2024)

COMMISSION CONSULTATIVE DES SERVICES PUBLICS LOCAUX

AVIGNON
Ville d'exception

Les missions principales de la Restauration Scolaire

- **Fabrication, conditionnement et livraison des repas depuis la Cuisine centrale sur satellites** *37 scolaires, 3 centres de Loisirs.*
- **Approvisionnement des denrées**
- **Respect des normes d'hygiène** *entourant le secteur de la restauration collective selon des procédures strictes*
- **Élaboration des menus** *organisation de la commission des menus, selon les normes nutritionnelles en vigueur*
- **Exploitation et gestion de la cuisine, de ses personnels et de ses équipements** *entretien des locaux, maintenance, renouvellement des équipements*
- **Gestion de la comptabilité et de la facturation du service**
- **Encaissement des paiements des familles par la régie restauration scolaire**

Les missions annexes de la Restauration Scolaire

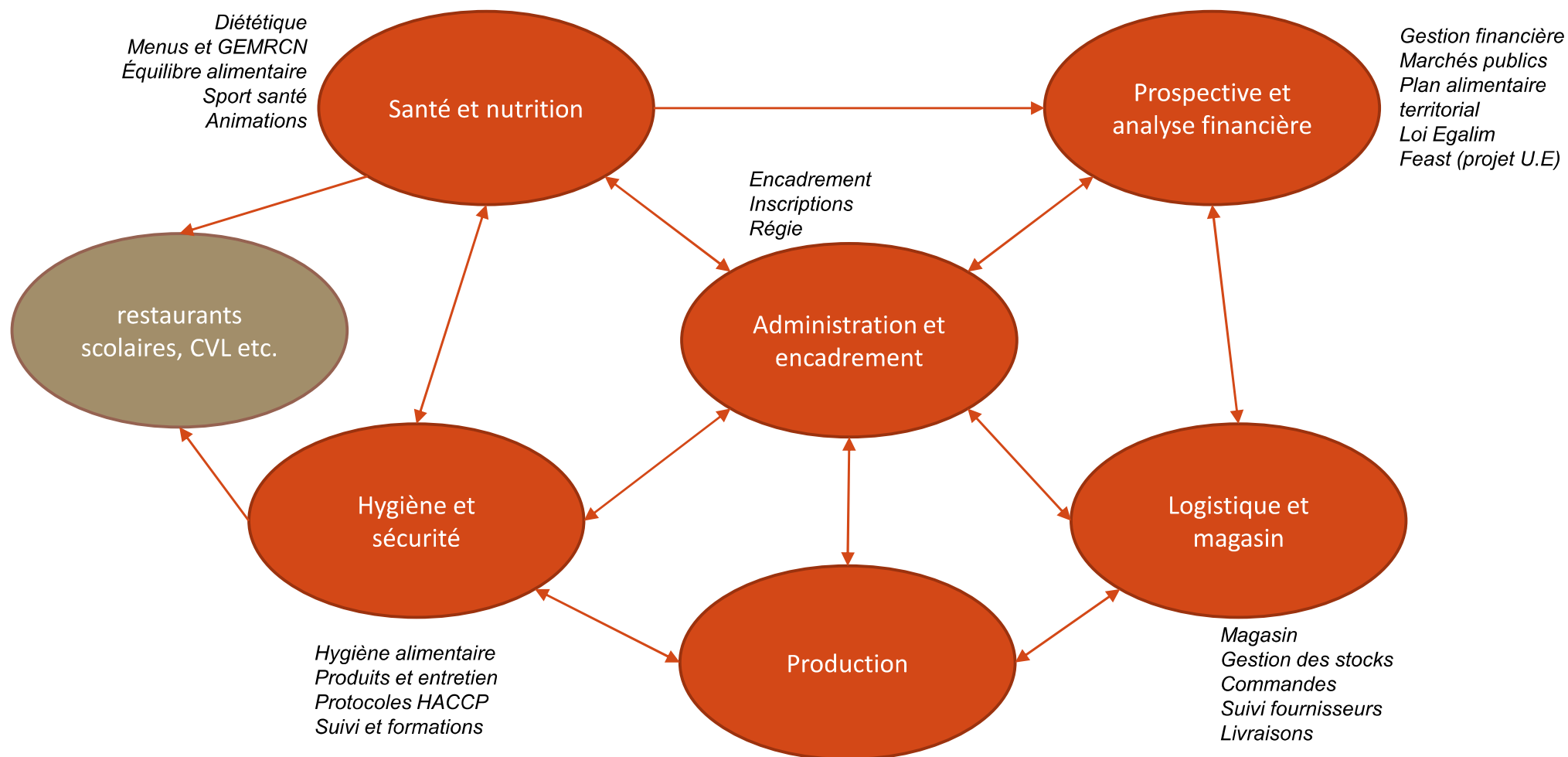
● **Fabrication et conditionnement des repas extérieurs** *Foyers Livrée de Viviers, Foyer et CVL du Château de la Barbière, centres maternels de l'ACVL, Montfleury, prestations diverses au profil de la ville et accueil extérieur*

● **Animations nutritionnelles dans les restaurants** *mission zéro gaspi dans les cantines, apaisement de la pause méridienne, apprentissage du goût (céréales, etc.)*

● **Perspective, développement et projets généraux liés à l'alimentation** *(FEAST Europe, biodéchets, etc.)*

● **Productions annexes** *production type « traiteur » pour différentes manifestations, paniers repas pour personnels en bureau de vote, buffets et cocktails pour le compte du Protocole, séminaires internes.*

Organigramme fonctionnel de la cuisine centrale – 2024/2025



Le personnel de la Cuisine Centrale et de la régie de la restauration scolaire- 2024/2025

Le périmètre de la reprise en régie de la Cuisine Centrale concerne le personnel de la Cuisine Centrale et celui de la régie de la restauration scolaire.

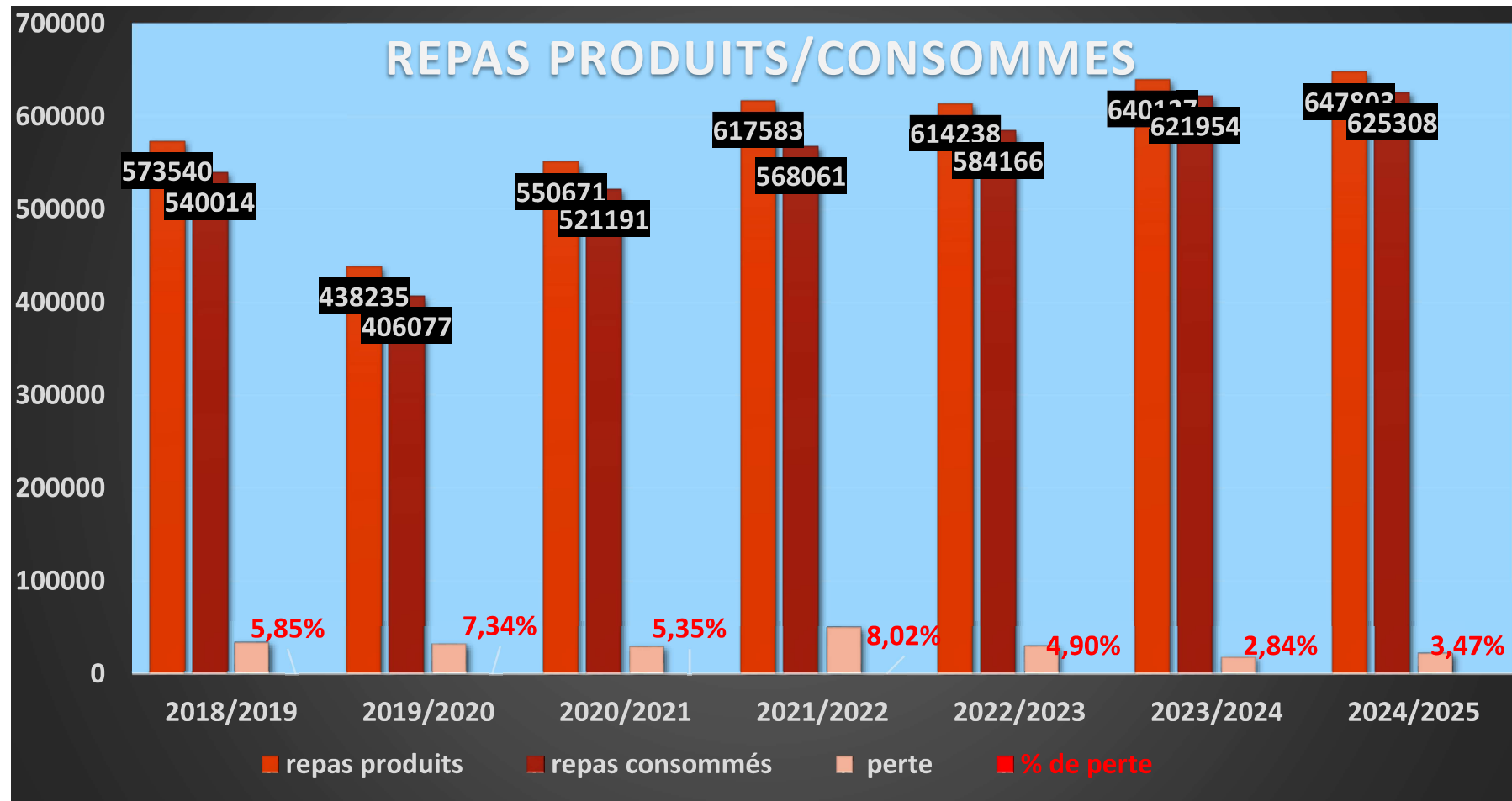
Cuisine Centrale = 27,8 ETP

- **Administration** : 1 directeur (1 ETP)
- **Administration** : 1 chef de service (1 ETP)
- **Prospective** : 1 chargé de mission (1 ETP)
- **Santé et Nutrition** : 1 diététicienne (1 ETP)
- **Hygiène et sécurité** : 1 chargée d'hygiène et de sécurité + 1 agent technique et liaison (1,8 ETP)
- **Production** : 11 ETP
- **Logistique et magasin** : 11 ETP dont 8 chauffeurs-livreurs

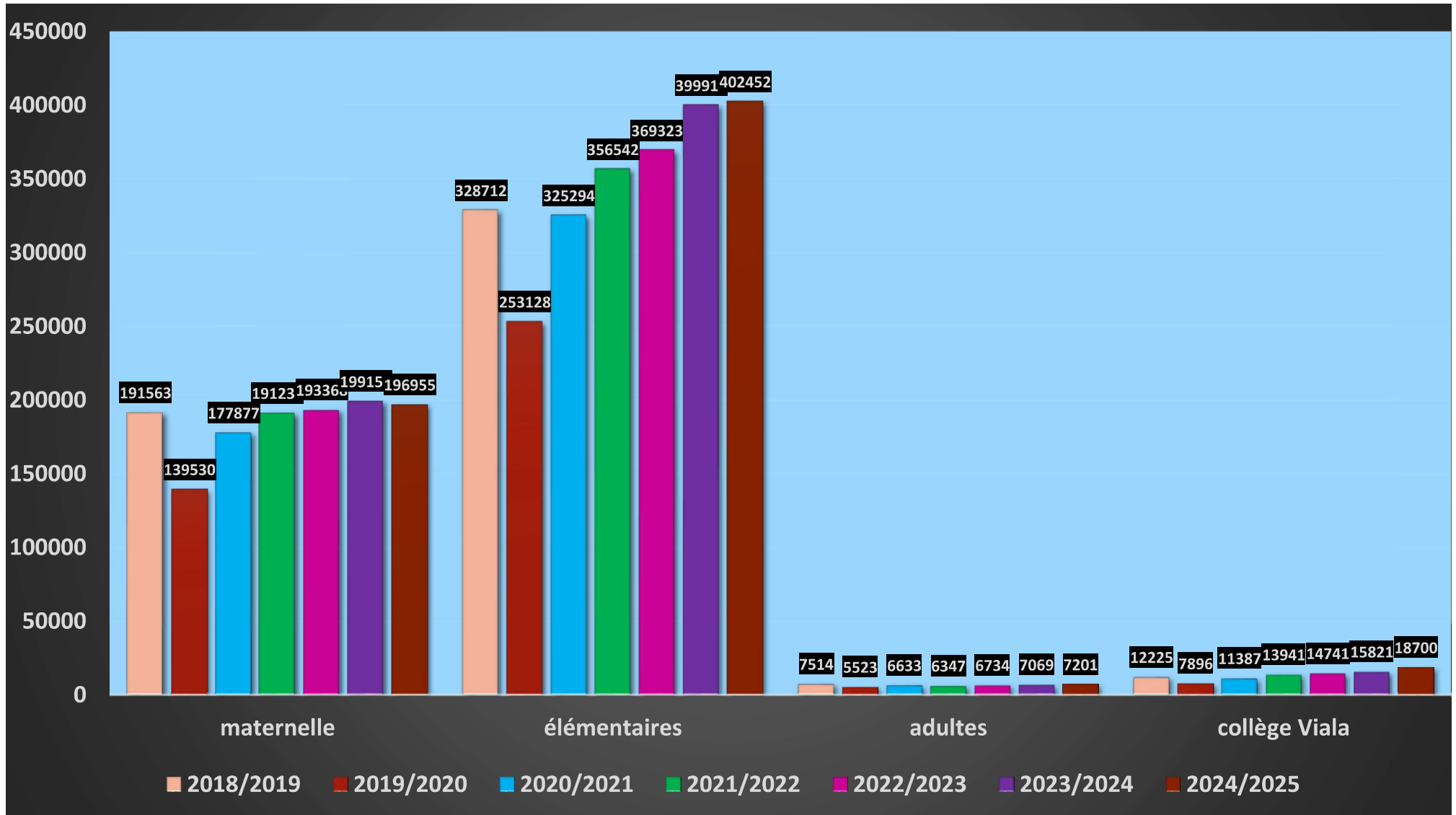
Régie = 5,8 ETP (= par rapport à 2022)

- **Régisseurs** : 2 ETP
- **Accueil** : 3,4 ETP

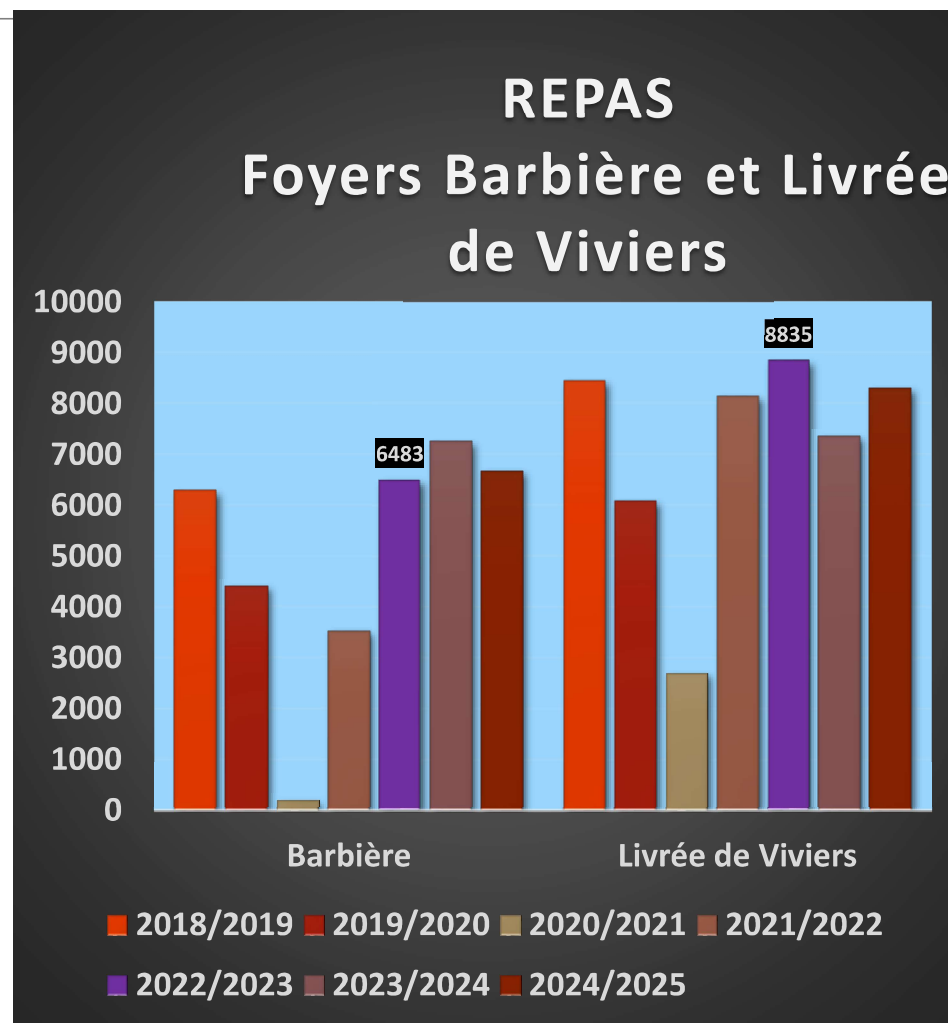
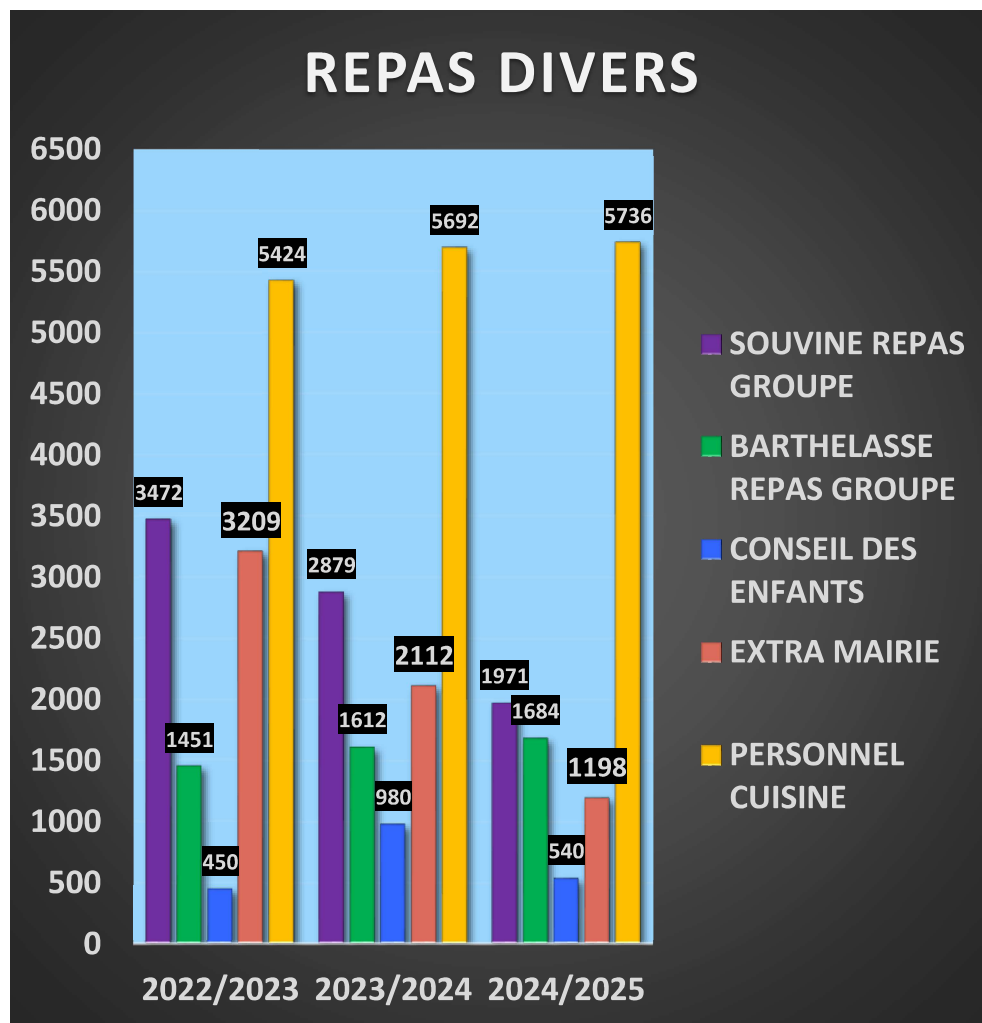
La production de repas scolaires



La consommation de repas scolaires

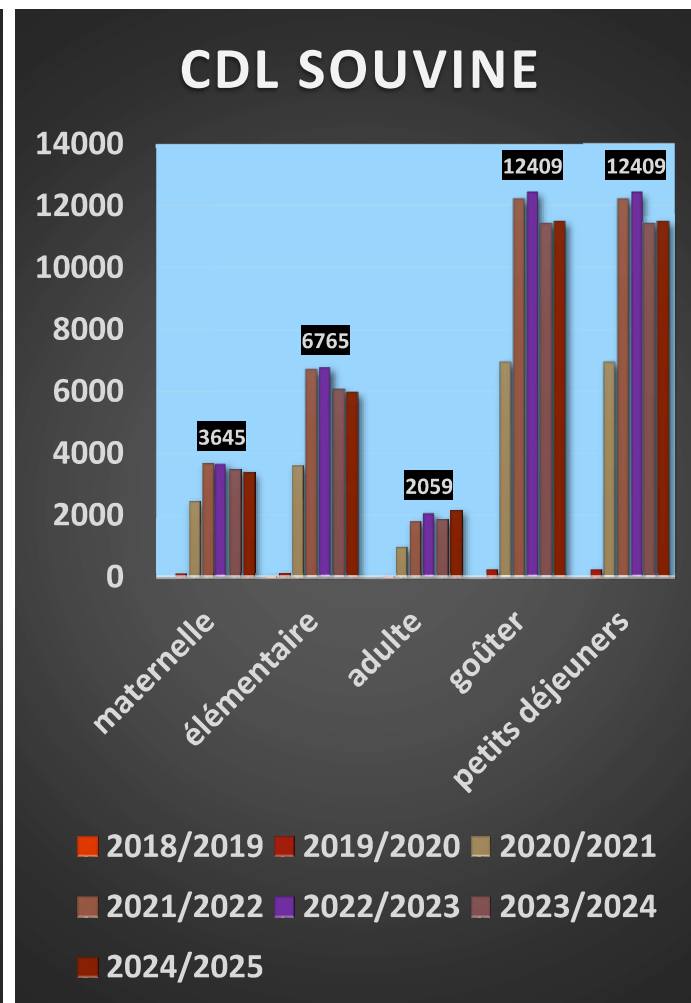
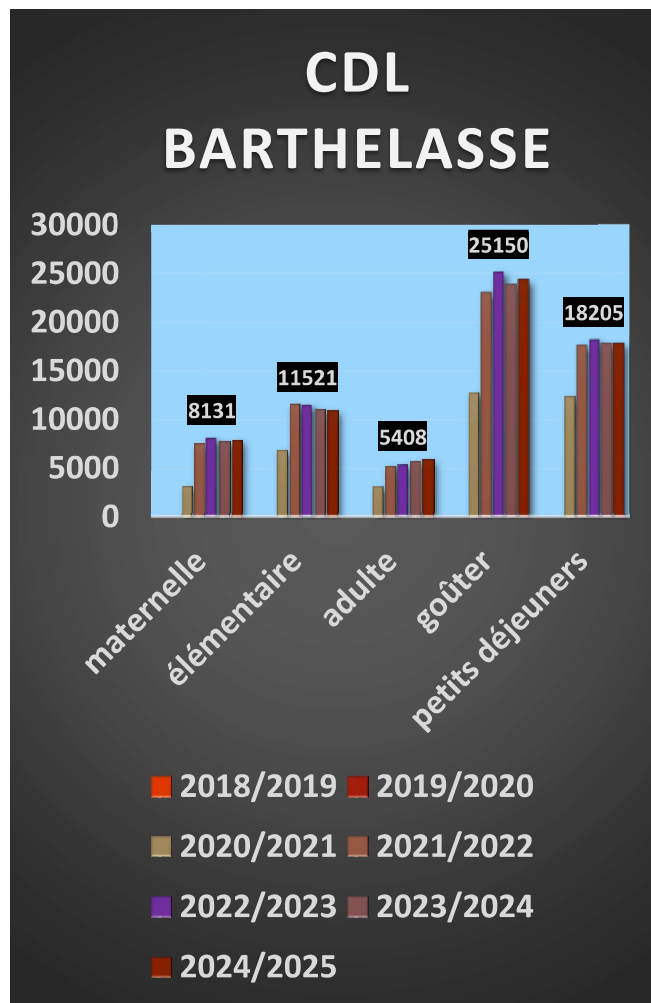
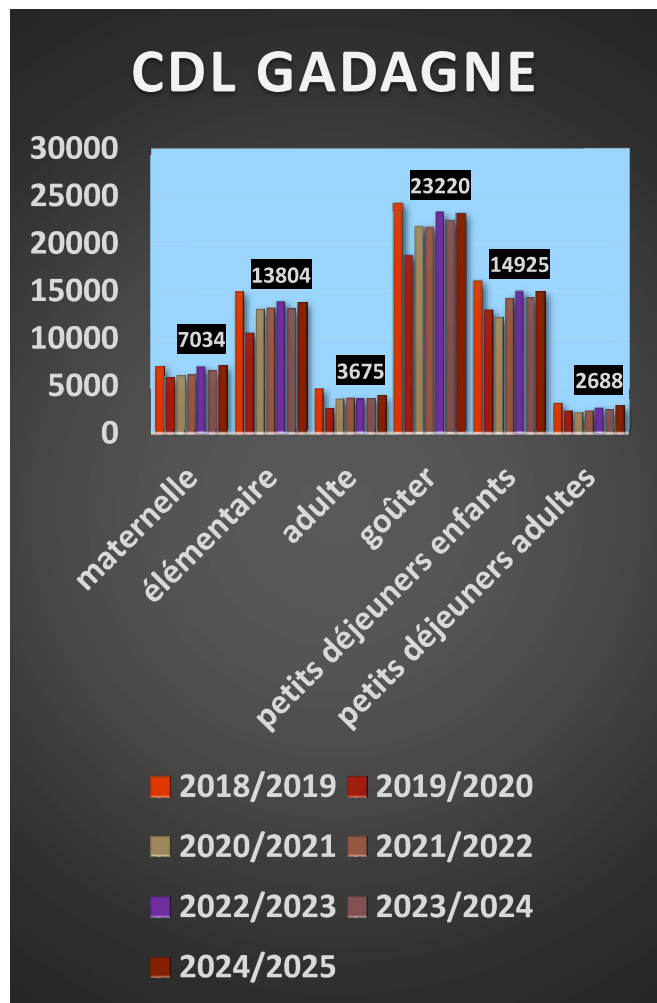


La production des repas autres (seniors, personnel cuisine, etc.)



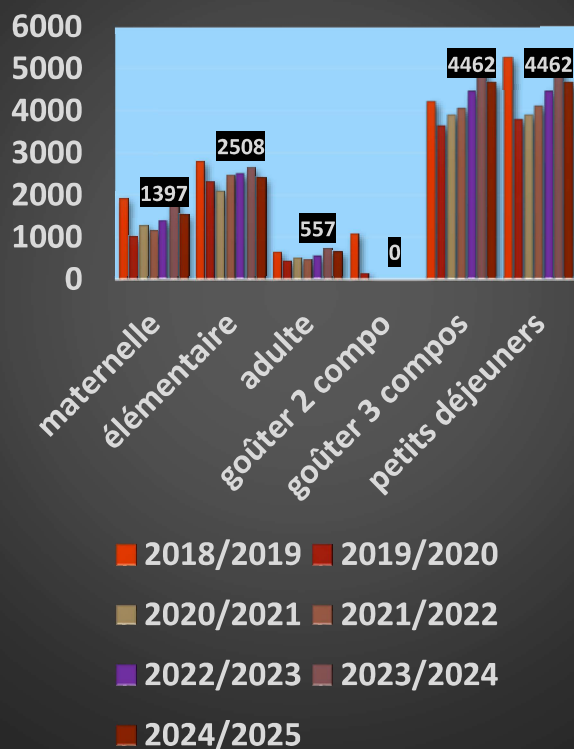
CVL au lieu de CDL

La production des repas pour les centres de loisirs municipaux – Avignon Loisirs Jeunesse

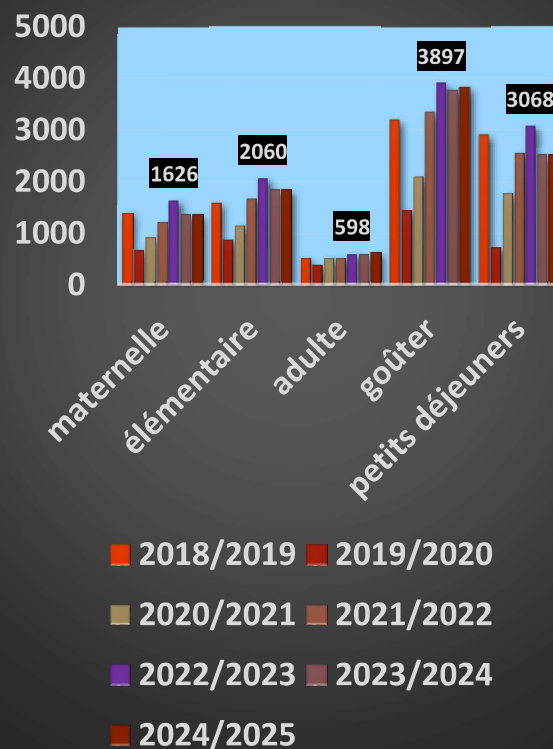


La production des repas pour les autres centres de loisirs

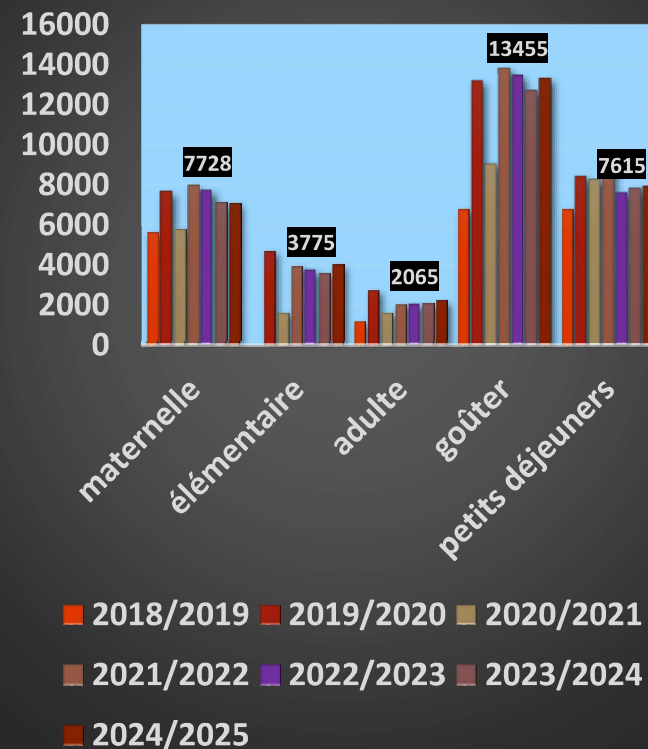
CDL MONTFLEURY



CDL BARBIERE (Espace Pluriels)



CDL MONTFAVET MASSILLARGUES CENTRE ETE



Répartition des approvisionnements alimentaires – année 2024/2025 (1)

- Sur l'année **2024/2025**, les achats ont été réalisés comme suit:
 - La part dite « **générique** » faite auprès de fournisseurs et grossistes nationaux.
 - Les produits achetés ont fait l'objet de sélections (par les cahiers des charges de l'ensemble de nos marchés publics qui couvrent plus de 99 % de tous nos achats). Ils ne sont toutefois pas reconnus au titre des SIQO officiels (IGP, AOP, BIO, etc.)
 - **Ces achats représente 51,77 % du total de nos achats de denrées).**

Répartition des approvisionnements alimentaires – année 2024/2025 (2)

- Sur l'année **2024/2025**, les achats ont été réalisés comme suit:
 - La part avec SIQO incluant les achats réalisés localement : **soit 48,23 %**

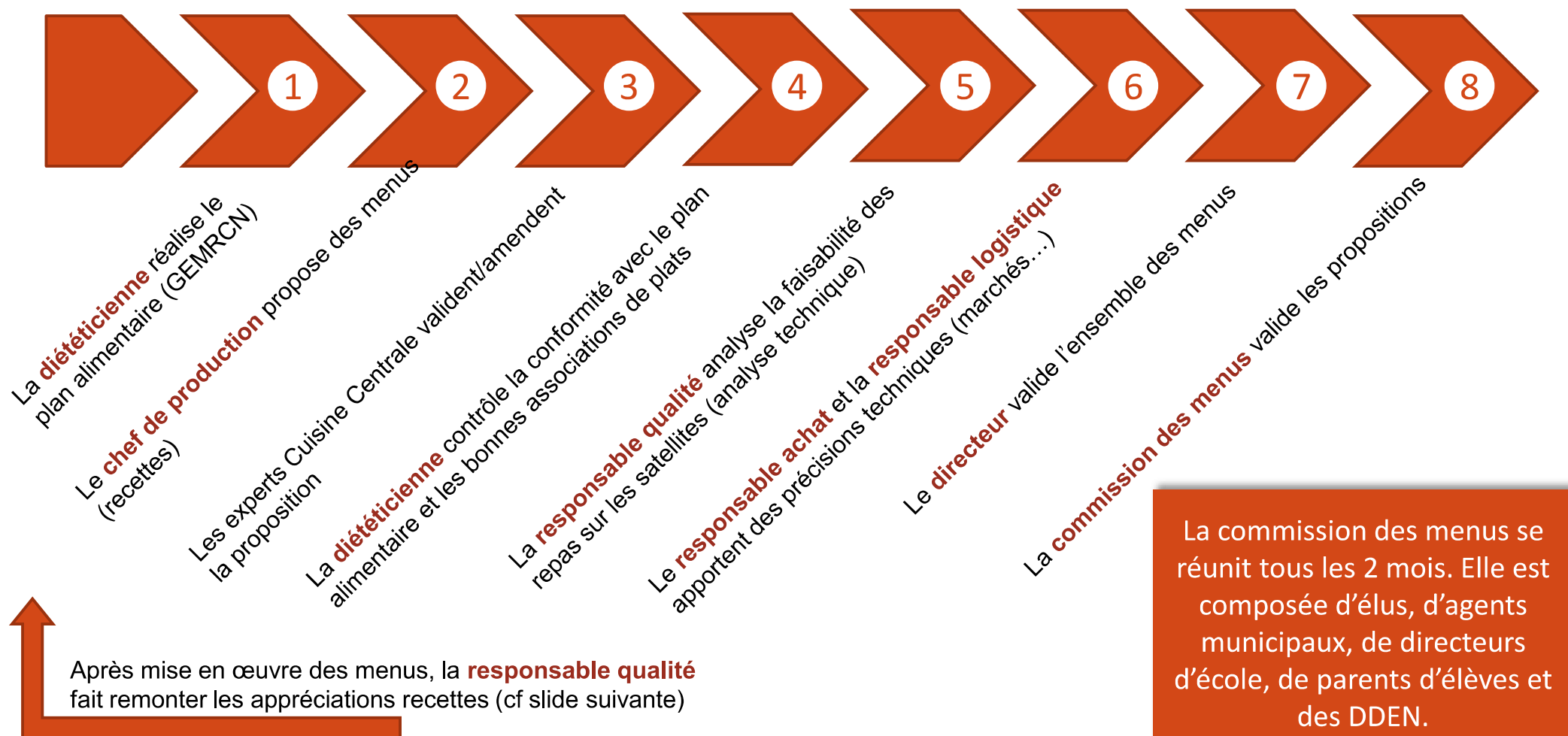
Pour rappel: les SIQO sont :



Répartition des approvisionnements alimentaires – année 2024/2025 (3)

- Sur l'année **2024/2025**, les achats ont été réalisés comme suit:
 - TOTAL ACHATS BIO: **39,31 %** des approvisionnements.
 - TOTAL ACHATS SIQO : **8,92%** des approvisionnements
 - **Soit un total cumulé de 48,23 % du total des achats**
 - ***Une année compliquée où de nombreuses ruptures ont été constatées dans la filière BIO.***
 - ***Depuis avril 2024, la Restauration municipale a mis en place des achats subventionnés par l'U.E et France AGRIMER (pour l'achat de produits de qualité « SIQO reconnu »)***
 - ***De fait, la Ville bénéficie de subventions trimestrielles (après justification des achats) comprises entre 25 et 35 K€ (soit une enveloppe de soutien proche des 100 K € annuel)***

Les menus



Les nouvelles recettes



Le passage à l'INOX n'a pas seulement modifié les pratiques professionnelles liées à l'allotissement, à la livraison, à la réchauffe et au service. Il a également modifié les pratiques culinaires de la Cuisine Centrale.

Les cuisiniers ont ainsi expérimenté de nouvelles recettes, cuisinées directement dans les bacs INOX : lasagnes (servies au Conseil municipal des Enfants), gâteaux et clafoutis (servis aux centres de loisirs et aux séminaires).

L'achat d'un hachoir réfrigéré, d'un batteur ainsi que le renouvellement des sauteuses dernière génération ont permis de nouvelles recettes.

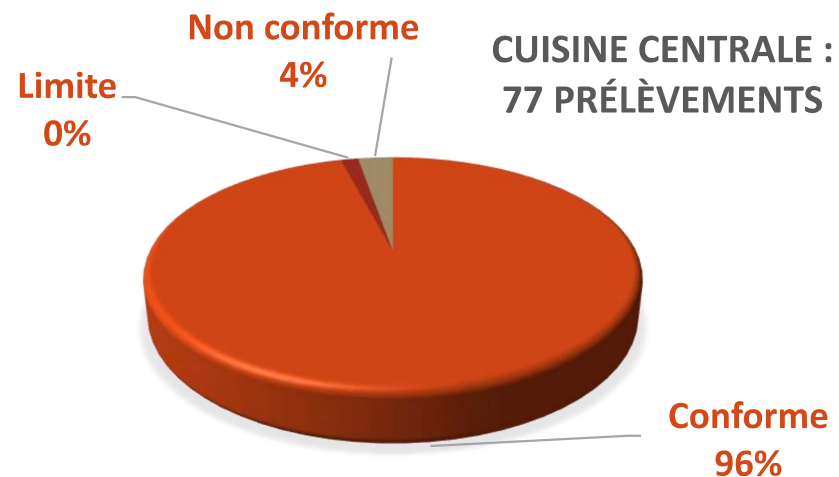
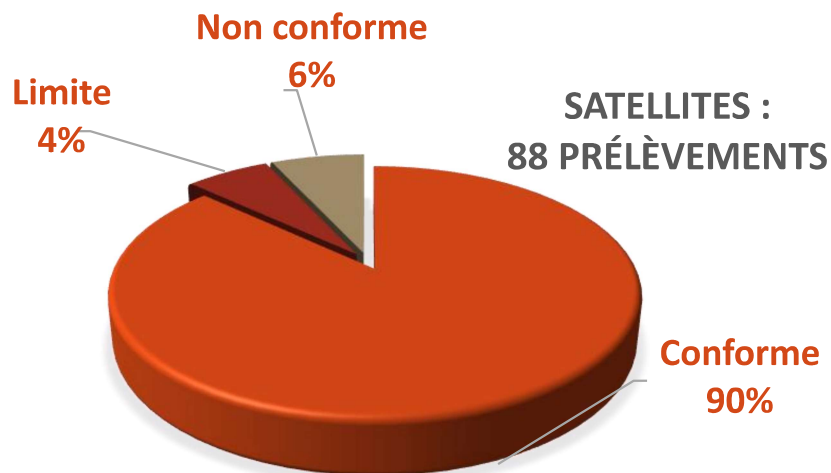
Outre les nouvelles recettes, la cuisine centrale intègre dans ses menus les propositions de menus faites par les « enfants convive lauréats » de la semaine ANTI-GASPI dans le respect de l'équilibre du plan alimentaire validé par la Diététicienne.

Les analyses microbiologiques

La Ville observe en permanence la qualité de ses productions au moyen d'un marché à bons de commande (acte d'achat) avec le laboratoire BIOFAQ, accrédité COFRAC. Le laboratoire utilise les critères Restauration du 19/09/2011 comme méthode de recherche.

Les prélèvements sont réalisés sur les sites de la Cuisine et des sites livrés par la Cuisine selon des fréquences fixées par cahier des charges.

Toutes les non-conformités font l'objet d'une analyse des risques et d'une action corrective, en lien avec le laboratoire.



Inscriptions/tarifs enfants de la restauration scolaire 2024/2025

7120 enfants ont été inscrits à la restauration scolaire en 2024 2025, soit **78,24 %** des effectifs scolarisés.

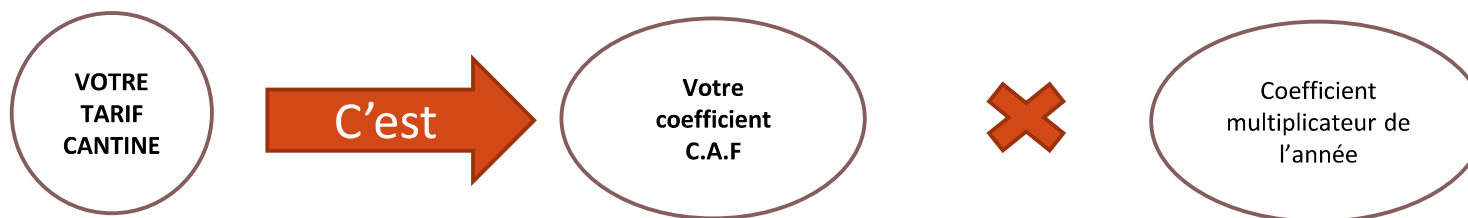
Les tarifs sont encaissés par la régie de la restauration scolaire située au 74 boulevard Jules Ferry, qui réalise les inscriptions annuelles au service.

En septembre 2022, les tarifs de cantine ont été entièrement revus, avec un mode de calcul désormais progressif (et non plus par paliers) et rattaché au coefficient CAF de la famille : il prend donc en compte les revenus et la composition du foyer, ce qui n'était pas le cas précédemment.

Désormais chaque famille bénéficie d'un tarif personnalisé, qui est fonction de son coefficient CAF propre, auquel est appliqué un coefficient multiplicateur.

L'EVOLUTION VERS UNE POLITIQUE TARIFAIRE PLUS JUSTE

Depuis 2021, la ville d'Avignon fait le choix d'une politique tarifaire plus juste basée sur un mode de calcul individualisé.



Cela aura permis en 2024 :

à 48 % des enfants de manger pour moins de **2 €**

Et à 34 % des enfants de manger pour moins d'un **1 €**

De fait 82 % des enfants auront pu manger à moins de 2 €

Une politique qui se poursuit en 2025 (depuis la rentrée) et qui devrait permettre à 88 % des enfants de manger pour moins de 2 €

Les réalisations et rénovations diverses en 2024/2025

Des travaux sont réalisés chaque année pour la rénovation, voire la création d'infrastructures d'accueil de la restauration scolaire.

Dans ce cadre: le nouveau groupe scolaire M. et P. PUAUX offre aujourd'hui aux enfants une cantine moderne en self service dans un cadre lumineux et coloré. (105 k€ pour la partie office et matériels self)

Outre ce grand projet neuf, des travaux de réhabilitation et de rééquipement très conséquent auront été réalisés à l'été 2024 dans les cantines.

Sainte Catherine: rénovation complète des locaux de cuisine, agrandissement de l'espace Self (+50 m²), création de zones dédiées (préparations froides, stockage froid, plonge service, zone de service self, espace bureau éclairage et isolation en faux-plafonds). (195 k€)

Verte rive: Rénovation des sols et de l'espace distribution, mise en place d'un self service. (48 k€)

Simone VEIL: Rénovation complète des plafonds et de l'éclairage. (7 k€)

Réhabilitation (1^{ère} phase) de l'espace cuisine du centre sportif **la SOUVINE** (10 k€)

Les perspectives 2025/2026

Développement durable

● Les émissions GES

- Mise en place de bornes électriques de recharge et changement de parc véhicules de livraison (100 % électrique).

● Le gaspillage alimentaire

- Formations internes pour les agents de restauration sur le gaspillage alimentaire
- Poursuite des animations Mission Zéro Gaspi
- Education au goût
- Proposition de mise en place d'un partenariat expérimental pour la collecte, la valorisation des biodéchets de toutes les cantines. Poursuite de la collecte des biodéchets de la cuisine centrale par l'ECOMIN.

Développer des partenariats innovants, des recettes et une production toujours plus qualitative

Poursuite du partenariat « Agriculteur / CFA des métiers d'Avignon / Restauration municipale

Achat de carcasses de Bœuf BIO race à viande limousine par la ville, Mise à disposition de la section Boucherie du CFA des métiers, parage et découpe à façon, production de viande et de nouvelles recettes (notamment le haché de bœuf frais, les rôtis et pièces nobles en cuisson basse température).

Création d'un partenariat similaire avec le CFA des métiers pour la viennoiserie et la pâtisserie.



AVIGNON
Ville d'exception

Avec tous nos remerciements
à l'ensemble des Agents
impliqués dans la réussite de la
restauration scolaire et
collective
