



## ENGAGEMENTS

# Un budget 2021 pour des projets ambitieux

Les élus du Comité Syndical du Siresco ont voté un budget primitif avec une augmentation de 4,2% pour progresser dans la qualité des repas, proposer des actions nouvelles et répondre aux engagements du mandat 2020-2026.

*Publié le 10 février 2021*

## Innovier pour une restauration durable

Le budget prévu en 2021 pour l'établissement public intercommunal est de **29,6 millions d'euros en fonctionnement et de 2,4 millions d'investissement**, il annonce un mandat dont l'ambition est de répondre aux enjeux de la restauration collective en proposant des réponses innovantes et en refondant le modèle de restauration collective.

Ce budget est basé sur la prévision de près de **7 millions de repas et 2,3 millions de goûters** pour les 19 villes adhérentes.

Les grandes orientations doivent permettre d'accélérer et de consolider la démarche de restauration qualitative et durable.



## Se donner les moyens de la qualité

Les élus ont voté **une augmentation de 15 centimes du coût du repas enfant**, qui passe de 3,55 euros à **3,70 euros**, cette hausse a été votée par les élus à la majorité (29 voix Pour, 4 Contre et 6 Absentions).

**L'objectif étant de se donner les moyens financiers notamment pour plus d'alimentation durable et bio, plus de recettes réalisées par les cuisiniers, et de construire un nouveau projet de cuisine centrale avec des contenants réemployables.**

Cette augmentation, la plupart des communes ne le répercuterons pas sur le coût de la restauration scolaire payé par les familles.

La participation maximum des familles est en général inférieure à la moitié du coût réel du temps méridien, qui est de 10 à 12 euros en moyenne par enfant par jour.



### **Le coût total d'un repas en école primaire en France s'élève en moyenne à 10-12 € par enfant et par jour.**

Au coût du repas de 3,70€ s'ajoute à la charge des communes : le matériel et les locaux des offices et des restaurants, les fluides (électricité, eau, chauffage), la rémunération du personnel d'animation et des offices des restaurants scolaires. Le tarif payé par la famille est fixé par la commune, il dépasse rarement la moitié du coût réel. Il est généralement adapté selon le revenu et le nombre de personnes du foyer, souvent selon un quotient familial.



## **Principaux objectifs dès septembre 2021 :**

- Consolider la démarche « Mon restau Responsable<sup>®</sup> » au sein du Siresco et proposer à toutes les villes membres d'intégrer cette labellisation.
- Poursuivre la démarche « Ecocert en cuisine » niveau 1 et progresser pour atteindre 25% d'alimentation Bio en volume d'achat HT.
- Atteindre 40% d'aliments durables et labélisés (BIO, Label Rouge, AOP, IGP, Pêche durable, BBC, HVE...) dans l'optique de tendre vers 50% en 2022 conformément à la loi EGalim.
- Augmenter la part de recettes réalisées par les cuisiniers de 60% à 65% pour le plat principal.
- Formaliser un plan de formation des cuisiniers autour de l'alimentation végétale afin d'offrir de nouvelles recettes testées et validées par les enfants.
- Réduire le gaspillage alimentaire de façon significative.
- Engager un plan pluriannuel de formation avec le CNFPT pour des formations à destination des personnels communaux et du Siresco.
- Proposer une expérimentation au sein de chaque ville pour une transition vers des contenants réemployables en verre et en inox avant l'échéance de la loi EGalim en 2025.
- Initier les études pour une nouvelle cuisine centrale conçue pour réduire le nombre de repas sur les cuisines centrales d'Ivry-sur-Seine et de Bobigny, afin d'intégrer les contenants réemployables, mettre plus de proximité entre les territoires et se donner les moyens de faire davantage de recettes réalisées par les cuisiniers.