



**EXTRAIT DU REGISTRE
des Délibérations du Conseil Municipal**

Séance du 4 avril 2019

Le Conseil Municipal, convoqué le 28 mars 2019, s'est réuni dans le lieu habituel de ses séances.

Conseillers Municipaux en exercice : 55

Présidence de M. Jean-Louis FOUSSERET, Maire.

Étaient présents : M. Jean-Louis FOUSSERET, M. Eric ALAUZET, M. Frédéric ALLEMANN, Mme Anne-Sophie ANDRIANTAVY, Mme Sorour BARATI-AYMONIER (à partir de la question n° 4), M. Thibaut BIZE, M. Nicolas BODIN, M. Patrick BONTEMPS (à partir de la question n° 4), M. Emile BRIOT (à partir de la question n° 4), M. Gueric CHALNOT, M. Pascal CURIE, M. Yves-Michel DAHOUÏ, Mme Danielle DARD, M. Cyril DEVESA, M. Emmanuel DUMONT, Mme Béatrice FALCINELLA, M. Abdel GHEZALI, Mme Myriam LEMERCIER, M. Jean-Sébastien LEUBA, M. Christophe LIME, M. Michel LOYAT, Mme Elsa MAILLOT, Mme Carine MICHEL, M. Thierry MORTON, Mme Danielle POISSENOT, M. Yannick POUJET (à partir de la question n° 4), M. Anthony POULIN, Mme Françoise PRESSE, Mme Karima ROCHDI, M. Dominique SCHAUSS, Mme Catherine THIEBAUT, M. Gérard VAN HELLE, Mme Anne VIGNOT, Mme Sylvie WANLIN, Mme Marie ZEHAF, Mme Catherine COMTE-DELEUZE, M. Laurent CROIZIER (à partir de la question n° 4), Mme Marie-Laure DALPHIN, M. Ludovic FAGAUT, Mme Odile FAIVRE-PETITJEAN, M. Philippe GONON (à partir de la question n° 4), M. Jacques GROSPERRIN, M. Michel OMOURI, Mme Sophie PESEUX, Mme Christine WERTHE.

Secrétaire : Mme Carine MICHEL.

Absents : Mme Claudine CAULET, M. Clément DELBENDE, Mme Myriam EL YASSA, Mme Rosa REBRAB, M. Rémi STHAL, Mme Ilva SUGNY, M. Pascal BONNET, Mme Mina SEBBAH, M. Julien ACARD, M. Philippe MOUGIN.

Procurations de vote : Mme Claudine CAULET à Mme Françoise PRESSE, M. Clément DELBENDE à Mme Elsa MAILLOT, Mme Myriam EL-YASSA à Mme Marie ZEHAF, M. Yannick POUJET à Mme Sylvie WANLIN (jusqu'à la question n° 3 incluse), Mme Rosa REBRAB à M. Nicolas BODIN, M. Rémi STHAL à Mme Catherine THIEBAUT, Mme Ilva SUGNY à Mme Carine MICHEL, M. Pascal BONNET à M. Jacques GROSPERRIN, Mme Mina SEBBAH à Mme Christine WERTHE.

OBJET : 33 - Restauration scolaire - Lancement d'une étude portant sur l'extension de la capacité d'accueil

Restauration scolaire

Lancement d'une étude portant sur l'extension de la capacité d'accueil

Rapporteur : M. l'Adjoint DAHOUI

	Date	Avis
Commission n°4	19/03/2019	Favorable unanime

I - Contexte

La Ville de Besançon propose aux élèves des écoles publiques un accueil de loisir périscolaire avec repas durant le temps de pause méridienne. La production des repas est réalisée en régie à la Cuisine municipale «les p'tits plats».

Ce service permet d'accueillir un peu plus de la moitié des élèves fréquentant les écoles maternelles et élémentaires.

Au vu de la pression sociale et compte tenu des incertitudes quant au contexte juridique, il est proposé de lancer une étude d'aide à la décision de maîtrise d'ouvrage, pour permettre de préciser les conditions d'élargissement du service à l'ensemble de la population scolaire, après les efforts réalisés ces deux dernières années pour augmenter le nombre d'enfants accueillis à équipements constants.

II - Situation actuelle

Le coût global annuel de la restauration scolaire s'élève à environ 6,5 M€ en tenant compte de l'ensemble de la chaîne du service. L'achat des denrées alimentaires s'élève à environ 1 M€ par an. Les recettes issues de la facturation atteignent environ 2,5 M€ par an. L'accueil périscolaire de la pause méridienne est par ailleurs déclaré à la CAF et génère une subvention annuelle de 330 K€.

Chaque année en moyenne, environ 5 000 demandes d'inscription sont adressées à la Ville avant la rentrée scolaire. De nouvelles demandes sont ensuite reçues durant toute l'année scolaire (30 en moyenne par semaine).

La cuisine municipale est équipée pour la fabrication de repas en liaison chaude. Elle dispose d'un agrément pour la fabrication de 5 000 repas de restauration scolaire et 500 repas de crèche.

La nature, la fréquence et la quantité des denrées proposées à chaque rationnaire sont déterminées réglementairement. Les composantes des repas sont pesées lors de la mise en plat. Le grammage varie pour les maternelles et les élémentaires. Ce cadre a été complété par les dispositions de la loi «agriculture et alimentation» avec un objectif de développement de la part de produits bio ou sous signe de qualité dans l'assiette des enfants.

Au-delà des aspects réglementaires, des standards de qualité ont été mis en place dans le respect de la tradition culinaire. Les menus ne sont jamais répétés deux fois dans l'année. Tous les plats, à quelques exceptions près, sont fabriqués maison. Les repas sont analysés quotidiennement par l'équipe des 21 cuisiniers dans un souci d'amélioration permanente.

La capacité de production est fonction du menu proposé et des contraintes de fabrication liées à celui-ci. En 2018, la cuisine a produit en moyenne 4 855 repas/jour pour la restauration scolaire, avec un maximum à 4 971 repas et un minimum à 4 739 repas.

Dix chauffeurs assurent la livraison des repas jusqu'aux offices des restaurants scolaires. L'expédition quotidienne compte plusieurs centaines de chariots, conteneurs et plats. Les livreurs effectuent le ramassage de la platerie l'après-midi, depuis les points de restauration vers la cuisine municipale.

L'équipe du tunnel de lavage de la cuisine municipale réalise la décontamination puis le rangement de la platerie chaque après-midi.

Les restaurants scolaires sont au nombre de 65. Les offices de ces restaurants sont équipés pour la réception de repas en liaison chaude.

Une centaine de serveurs de restaurants assurent la préparation et le service des repas à la table des enfants. La norme en vigueur fait état d'une superficie minimale de 1,50 m² par enfant dans la surface utile du restaurant.

L'animation de la pause méridienne a une durée de 2 h 15 en élémentaire et de 2 h en maternelle. Les enfants sont pris en charge par une équipe de 330 animateurs périscolaires, 21 directeurs d'accueil de loisir périscolaire (dalm) et 4 coordonnateurs.

Les taux d'encadrement réglementaires pour les accueils de loisir périscolaires déterminent une capacité d'accueil en raison d'1 animateur pour 18 enfants en élémentaire et 1 animateur pour 14 en maternelle. Le nombre d'enfants accueillis est par ailleurs plafonné à 300 par multi-sites.

III - Contenu de l'étude

A la rentrée de septembre 2018, 4 600 élèves étaient inscrits au restaurant scolaire et 500 en attente d'une place. La demande exprimée (enfants inscrits ou ayant fait une demande d'inscription) représente 57 % des enfants scolarisés.

Il est vraisemblable, en cas d'évolution du statut de la restauration scolaire vers un service obligatoire, que de nouvelles demandes s'exprimeront.

La problématique posée est donc la possibilité pour la Ville de Besançon d'être en capacité de proposer un accueil périscolaire du midi avec repas à tous les élèves soit 8 900 enfants (3 500 maternels et 5 400 élémentaires).

Il est donc envisagé de mener une étude qui permettra à la Ville de Besançon de déterminer sa stratégie quant à l'élargissement de la capacité des accueils périscolaires du midi avec restauration. Il ne s'agit pas d'une étude technique détaillée.

Le prestataire proposera plusieurs scénarios et précisera pour chacun :

- L'impact sur l'organisation de la production, des lieux de restauration et sur l'ensemble du process de restauration (recrutement d'animateurs y compris) ;
- Les éventuels effets de seuils ;
- Les solutions de gestion de la période de transition entre la situation actuelle et le scénario projeté ;
- Les avantages et inconvénients et le périmètre ;
- Le montage juridique et administratif ;
- Les moyens nécessaires : financiers, humains, immobiliers, en précisant le coût en investissement, en fonctionnement et le coût global pour l'ensemble du processus.

Cette étude sera confiée à un prestataire extérieur après mise en concurrence, avec un marché passé selon une procédure adaptée. Le coût de cette mission est évalué à 50 000 € TTC. La dépense sera prélevée sur la ligne 20.251.2031.00502.21100.

A l'unanimité des suffrages exprimés, le Conseil Municipal décide de valider le principe d'une étude portant sur l'élargissement de la capacité des accueils périscolaires du midi avec repas et prenant en compte la totalité du process de restauration scolaire.

Pour extrait conforme,
Pour le Maire,
La Première Adjointe,

Préfecture du Doubs

Reçu le 12 AVR. 2019



Contrôle de légalité

Danielle DARD.

Rapport adopté à l'unanimité

Pour : 53

Contre : 0

Abstention : 0

Ne prennent pas part au vote : 0