

L'éveil

Normand

A la une

RESTAURATION SCOLAIRE.

Comment mangent nos enfants ?

Pourquoi un sujet sur la restauration scolaire ? Tout est parti d'une annonce faite en conseil municipal de Brionne, en décembre dernier. Le maire soumettait à ses conseillers une délibération portant sur l'adhésion de la ville de Brionne à un groupement d'achat - concernant les denrées alimentaires - avec les villes (estampillées communistes) de Tourville-la-Rivière, Oissel et Saint-Etienne-du-Rouvray. Un sujet délicat dans cette ville ancrée à gauche et qui a, aussitôt, provoqué la réaction de l'opposition. « Vous allez travailler avec vos amis », taquinait Martine Goetheyn, de la liste Agir Brionne, de la liste Agir autrement pour Brionne. « Nous venons d'intégrer l'Intercom Bernay, terres de Normandie, pourquoi va-t-on faire ce groupement à 50 bornes d'ici ? », s'interrogeait Alain Boudon, son colistier. Ce à quoi Valéry Beuriot, très professoral, avait répliqué : « parce que l'Intercom ne s'en occupe pas ».

La question d'Alain Boudon a pourtant de quoi nous interroger : comment s'approvisionnent les communes de l'Intercom en denrées alimentaires ? Et pour quel coût ? Quelles solutions pour faire des économies d'échelle ? Quelle est la politique de chaque ville en matière de circuits courts ?

Brionne

Contrairement à bon nombre de communes qui délèguent désormais ce service, à Brionne, 2,5 équivalents temps plein sont

Entre cuisine centrale ou appel à un prestataire, achats groupés ou non, les choix des communes en matière de restauration scolaire sont bien différents (photo d'illustration).

dédiés à la confection des repas et travaillent dans la cuisine centrale, située dans l'enceinte de l'école Pergault.

Pour ce qui est des aliments, la ville se fournit, actuellement, majoritairement à Brionne, dans l'Eure, et, de manière plus globale, en Normandie. « La ville pratique, depuis des décennies, l'achat de certaines fournitures alimentaires sur les marchés courts, comme le pain, chez les boulangers de Brionne. Depuis 2015, nous achetons des légumes dits « de saison » chez un maraîcher local. Enfin, la viande « fraîche » (rosbif et volaille) est systématiquement d'origine normande, et ce depuis 2015 », précise la collectivité, qui dit « défendre une restauration collective fondée sur un concept de qualité : exigence qualité appliquée à toute la chaîne de production, et de service, dans une dynamique d'amélioration continue ».

À l'année, le coût de l'alimentaire (fournisseurs) s'élève

à 98 538 €. À ajouter à cela 86 601 € de frais de personnel. Une somme que la municipalité espère réduire en s'associant, pour l'achat des denrées alimentaires, aux villes de Tourville-la-Rivière, Oissel et Saint-Etienne-du-Rouvray, réunies en un groupement d'achat. « On attend des gains estimés entre 10 et 15 % », prévoyait Valéry Beuriot, le maire, en décembre dernier.

Pour les familles brionnaises, le prix du repas varie, en fonction du quotient familial, entre 1,24 € et 3,36 €. Pour les instituteurs, il est de 4,16 € et pour les élèves non domiciliés à Brionne, il est de 3,36 €. Une tarification qui, selon la ville, n'a pas évolué depuis le 1^{er} janvier 2009. « Le coût d'un repas composé de l'achat des aliments et du coût du personnel en charge de sa confection est de 4,53 € pour l'année 2017 », détaillent les services de la ville. À noter qu'à Brionne, près de 80 % des enfants mangent à la cantine et que plus de 50 % des familles bénéficient d'un tarif réduit.

Mesnil-en-Ouche

Pour la commune nouvelle Mesnil-en-Ouche, le coût du repas est de 6,58 €. « Chaque repas est facturé 3 € aux familles (tarif unique dans les trois groupes scolaires) », expliquent les services. Sur les 6,58 €, 3,40 € reviennent à la fourniture du repas, le reste aux frais de personnel, matériel, énergie. « Le reste à charge pour Mesnil-en-Ouche est de 3,58 € par repas ». Par an (ici, pour 2017), le coût de la restauration scolaire pour la commune nouvelle est de 139 055,15 €.

Si la commune a fait le choix de la prestation extérieure (Isidore restauration réalise et livre les repas, et « travaille avec des fournisseurs régionaux et certains locaux »), c'est pour une question de coût. (Seuls les pains sont pris à part, en boulangerie locale). Mais avec le projet à naître de cité scolaire en lien

avec le collège à La Barre-en-Ouche, les élus ont engagé une nouvelle réflexion : produire sur le site barrois et distribuer dans chacun des deux autres pôles (Landepereuse et Beaumesnil). Dans ce cas, la volonté des édiles semble se tourner davantage vers les circuits courts, d'utiliser « la plateforme Agrilocal [mise en relation des producteurs locaux et des acheteurs pour la restauration scolaire, en privili-giant les circuits courts, N.D.L.R.] pour se fournir en matière première et introduire de plus en plus de produits issus d'une agriculture raisonnée voire biologique » dans les assiettes. Les élèves du groupe scolaire de La Barre-en-Ouche prennent leur repas à la cantine du collège Daviel.

Beaumont-le-Roger

La mutualisation des commandes est déjà faite à Beaumont. « Il y a deux ans et demi,

nous avons travaillé avec l'Intercom Risle et Charentonne, nous avons décidé de grouper les commandes de la Maison de retraite Serge Deson, du centre de loisirs, de la microcrèche de Goupillières et des écoles Cousteau et Le petit poucet », renseigne l'adjointe Annick Malo, en charge de l'école. La petite économie générée a garanti une facture constante pour les parents, mais guère plus. Le fournisseur n'a pas changé et le marché devrait être reconduit à la rentrée prochaine. Sur l'aspect environnemental, La cuisine évolutive, une entreprise de Seine-Maritime, s'engage à acheter un minimum de 25 à 30 % de produits issus de la Région sur l'ensemble des repas d'une semaine.

Broglie

À Broglie, les repas sont achetés en sous-traitance, auprès du collège Maurice de Broglie. La décision de ce fonctionnement a été prise en 2009, sous le mandat de l'ancien maire, Bruno Lederq. « Il fallait notamment remettre notre cuisine aux normes, nous avons préféré sous-traiter », se souvient Roger Bonneville. Ces travaux auraient fortement pesé sur le prix des repas, l'augmentation était estimée à 15,66 %.

Pour la collectivité, cette prestation du collège revient à 3,15 € par enfant. Mais la municipalité participe également en mettant un agent à disposition de l'établissement secondaire. Ce dernier aide à la confection des menus et assure le transport des repas du collège au réfectoire de l'école communale. Il a également fallu investir dans l'achat de matériel, y compris un véhicule. L'opération n'est pas neutre, en termes budgétaires, elle est déficitaire. Mais ce choix a été voulu.

■ Suite en page 4