

# ÉCHO DU CONSEIL D'ARRONDISSEMENT DU 16 MARS 2022

## Un nouveau marché de la restauration scolaire



### UN NOUVEAU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Grâce à un cahier des charges ambitieux en lien avec les acteurs agricoles du territoire, pour proposer des repas 50% locaux et 50% bio dès 2022, et tendre vers du 100% bio d'ici la fin de notre mandat, la nouvelle offre de restauration scolaire va permettre aux enfants d'avoir accès à des repas de meilleure qualité, à la fois nutritionnel mais aussi en terme de goût.

Présentation du rapport sur « l'approbation du règlement intérieur actualisé des accueils périscolaires municipaux », par Laura Arnod, adjointe du 4<sup>ème</sup> arrondissement aux affaires scolaires, lors du Conseil d'arrondissement du 4<sup>ème</sup> du 16 mars 2022.

[Voir ou revoir le CA de Lyon 4<sup>ème</sup> du 16 mars 2022](#)

➔ Prochain Conseil d'arrondissement : 4 mai 2022, à 18h30.

En visioconférence. A suivre sur [la chaîne YouTube de la mairie du 4<sup>ème</sup>](#)

LAURA ARNOD, rapporteur :

Nous allons actualiser le règlement intérieur pour les accueils périscolaires municipaux.

Suite à l'adoption du nouveau projet éducatif de Lyon 2021-2026, à la prorogation de la convention du PEDT et du « Plan mercredi » dont on a parlé précédemment dans d'autres Conseils, et dans la perspective de la révolution de l'offre de restauration scolaire dont je vais donner quelques informations, puisqu'il n'y aura pas d'autres délibérations pour présenter cette nouvelle offre.

Nous avons décidé d'actualiser le règlement intérieur des accueils périscolaires municipaux. Avant de vous parler du nouveau marché de la restauration scolaire, dire que dans les modifications de ces règlements, des simplifications notamment sur les inscriptions sur les activités périscolaires qui seront reconduites automatiquement afin de simplifier les démarches des familles.

Nous profitons de la révision du règlement pour y intégrer des mentions légales relatives au règlement général sur la protection des données le fameux RGPD, et ce nouveau règlement périscolaire sera effectif dès la rentrée de septembre 2022 avec une communication qui sera faite aux familles dans le cadre de la campagne d'inscription qui va démarrer pour l'accueil périscolaire.

Je souhaitais aussi mentionner qu'a été rajouté dans ce nouveau règlement, une mention sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. Point qui tient à cœur les familles du 4ème arrondissement et les écoles puisqu'on a largement eu l'occasion d'en discuter.

Ainsi dans les cas où des denrées non consommées au cours de services de restaurations scolaires, à savoir les fruits, le pain ou les biscuits emballés ne seraient pas consommés. Il pourrait être proposé en temps périscolaire. Cette mesure a déjà été expérimentée sur des accueils municipaux et associatifs et permet de réduire le gaspillage alimentaire.

Et également, et ce n'est pas des moindres, fournir un goûter aux enfants qui en sont parfois dépourvus.

Je souhaitais profiter de cette délibération pour vous présenter le nouveau marché de la restauration scolaire, un sujet qui tient à cœur également des familles. La question de la qualité des repas qui est servi aux petites Lyonnaises et aux petits Lyonnais. La nouvelle offre de restauration scolaire comme nous nous en étions engagés, va permettre aux enfants d'avoir accès à des repas de meilleure qualité, à la fois nutritionnel mais aussi en terme de goût.

Les familles auront le choix de menus avec de la viande ou poisson deux fois par semaines ou de menus 100% végétariens. Ils pourront également faire le choix de mixer les 2 menus. Ce sont 2 offres équilibrées qui comprendront d'avantage de repas composés de légumineuses, de produits céréaliers complets, de légumes et de fruits dans l'alimentation quotidienne, en alternative à la viande. Conformément aux recommandations de l'ANSS, Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation de l'environnement et du travail.

Nous avons sur un cahier des charges ambitieux en lien avec les acteurs agricoles du territoire pour proposer des repas 50% locaux et 50% bio dès 2022, et tendre vers du 100% bio d'ici la fin de notre mandat.

Donc des ambitions fortes, mais réalistes que nous avons co-construits avec les acteurs du terrain.

Nous souhaitons que la commande publique soit aussi, un levier pour le développement des filières bio et locales. Du côté du goût, on aura plus de « fait maison ». A titre d'exemple, mais ce n'est pas les seuls : 100% des gratins et des purées seront faits à la cuisine centrale, 64% des recettes végétales ou encore 60% des pâtisseries seront cuisinées sur place. Donc c'est une réelle évolution et nous l'espérons qui portera ses fruits au niveau du goût et au niveau de l'appétence de nos enfants.

Une gamme de pains plus variés, et je voulais déjà dit mais un apport protéique varié et de meilleure qualité. Puisque la Ville investit 4 millions € pour cuisiner notamment les légumineuses. Aujourd'hui il faut savoir que quand on propose des légumineuses, on ouvre une boîte de conserve et on la sert aux enfants, ce qui peut parfois amener des réticences à aller sur des repas moins carnés.

Nous allons également transformer la gouvernance, puisque des nouvelles commissions vont être mises en place, comme une commission agricole avec les syndicats qui seront partie prenante. Une commission menus qui régnera le prestataire mais également des représentants de parents d'élèves. Et nous associerons également les enfants avec des temps spécifiques, pour leur permettre de recueillir leurs avis, également sur l'élaboration des menus.

Pour conclure, la question alimentaire fait partie de la question éducative pour toutes et tous, par toutes les dimensions qu'elle recouvre. La question culturelle, le lien avec l'agriculture et notre souveraineté alimentaire, le lien à la nature.

C'est également un outil de justice sociale, pour que tous les Lyonnais et les Lyonnaises est accès à une alimentation de qualité. C'est enfin notre contribution comme collectivité pour le développement d'une agriculture biologique, territorialisée, et dans la lutte contre le changement climatique.

J'espère ne pas avoir été trop longue et je vous invite à voter favorablement, l'approbation du règlement intérieur actualisé pour les accueils de loisirs municipaux périscolaires.

ANNE PELLET

Je vais faire court, parce que ça donne faim quand même ! Juste une remarque, j'ai cru comprendre que le circuit court finalement c'était 200km, donc ça laisse de la marge ! Et l'autre point c'est en cas de grève, est-ce que les familles pourront espérer être remboursées ? C'est un vrai point.

LAURA ARNOD

Deux points. Sur les 200km, c'est la limite que l'on s'est fixé, mais bien sûr dès que c'est possible les circuits sont au plus proches et donc il y a de nombreux producteurs et productrices qui seront dans des rayons beaucoup plus proches. C'est pour avoir aussi une proposition qui soit réaliste. On a 26 500 repas jours qui sont proposés, aujourd'hui c'est des ambitions qui sont forte quand même de pouvoir relocaliser un maximum notre alimentation.

Et sur la question du remboursement, oui c'est déjà le cas et ça continuera de l'être.

LOIC RIGAUD

Je vous remercie pour cette présentation. C'était juste pour venir soutenir cette délibération qui me semble essentielle pour la santé de nos enfants d'une part puisqu'effectivement les boîtes de conserves en lentilles ce n'est pas forcément le meilleur pour la santé, en tout cas au quotidien. Et aussi pour souligner l'intérêt que ça apporte pour la transformation finalement de l'agriculture et donc c'est bien au-delà des repas qui sont produits dans nos cantines. Vu le niveau de commandes publiques qu'il y a derrière l'alimentation, la production et les aliments qui sont cuisinés au quotidien dans les cantines, c'est tout un secteur économique autour de l'agriculture que cela développe.

Et les 200km au niveau local, on pourrait en parler des heures, parce que c'est un sujet passionnant, mais on a une région qui a la chance d'être assez diversifiée en terme de production alimentaire, c'est pas le cas de toutes les régions, si vous allez dans le nord, il n'y a que les pommes de terre qui poussent et betteraves.

C'est une question finalement de production que peut proposer le territoire et si on n'avait mis moins de 200km, c'est tout un tas de produits qu'on n'aurait pas pu acheter aux alentours.

Je pense aux légumineuses par exemple, il y a une volonté de vouloir produire des légumineuses dans le coin, ce n'est pas forcément aujourd'hui probant et c'est une réalité. Et cet engagement à mon sens permettra de structurer une filière agricole de qualité pour les prochaines années et sur le long terme et je m'en félicite.

ANNE PELLET

Je me permettais de vous charrier sur les 200km parce que ça fait sortir de la région, et la Région avait fait de très gros efforts pour justement rester à l'intérieur du périmètre de la région.

C'était juste un clin d'œil. Evidemment que c'est fondamental et que tout ce qu'on pourra préparer en cuisine c'est le mieux du mieux en faisant participer les familles bien sûr.

MARIE-AGNES CABOT

Je voulais juste dire que depuis qu'on ne trie plus les lentilles, c'est beaucoup plus simple !

(Rires...)

---

Rapport 4-22-3802-254

Objet : Approbation du règlement intérieur actualisé des accueils périscolaires municipaux

Rapporteur : LAURA ARNOD  
Rapport adopté à l'unanimité.