

PONTCHARRA

La restauration scolaire change de main



Le traiteur Vacavant, de La Motte-Servolex, a été choisi pour fabriquer les repas des écoliers.

En septembre, le prestataire de la restauration scolaire va changer. Jusqu'à cette année, le marché avec Elios était partagé entre Saint-Maximin, Barraux et Pontcharra. Barraux passe à une cuisine en gestion directe, Pontcharra reste avec Saint-Maximin. Sandrine Simonato, adjointe au maire, et Rémy Nellio, directeur du service enfance et scolaire, expliquent comment un nouveau marché a été lancé.

Quels sont les critères du choix du prestataire de la restauration scolaire ?

« Pour commencer, il faut savoir que la loi Egalim demande 20 % de produits bio et 50 % de produits locaux dans les repas. Avant, les critères de qualité des repas – circuit court, respect de l'environnement, le bio – pesaient pour environ 60 % dans notre choix de prestataire. Aujourd'hui, pour choisir le nouveau prestataire, on a donné encore plus d'importance à ces critères de qualité. Les tests de repas à l'aveugle ont été faits par des enfants, des parents et des agents sur quatre prestataires avec le même questionnaire pour tous. En plus, nos agents sont allés par surprise, en accord avec les communes, dans les cantines où les prestataires servent. C'est le traiteur Vacavant, de La Motte-Servolex, qui a été choisi. »

Cela coûtera-t-il plus cher ?

« Nous avons supporté de nombreuses augmentations sans impacter les familles. Nous avons juste appliqué une augmentation indiciaire sur la tarification des familles, de 5 % l'an dernier et nous ajouterons 3 % cette année. Le quotient familial supérieur passera de 7,88 € à 8,12 €. Il faut savoir qu'en 2014, quand nous sommes arrivés, le repas était à 8,50 €. Dix ans après, nous n'avons toujours pas atteint ce prix, malgré les hausses, les renforts humains, la qualité supérieure et les augmentations indiciaires ! La prise en charge de la commune est en moyenne de 720 € par enfant et par an, répartie sur tous les habitants de Pontcharra. Parallèlement, des moyens sont mis en place dans l'éco-responsabilité : un compost sera créé en septembre à César Terrier, en attendant la nouvelle école de Villard-Benoît. »

Avez-vous d'autres projets ?

« Dans notre programme de campagne électorale, nous avons prévu une réflexion et une analyse sur la restauration scolaire en gestion directe. Un audit est en cours pour analyser les faisabilités. Nous saurons dans un an et demi s'il sera possible de prendre ce virage. »