

**LA RESTAURATION
SCOLAIRE A MAYOTTE**

Novembre 2021

LES ENJEUX

1^{er} degré : 191 écoles pour
57 970 élèves

2nd degré : 37 établissements
pour 50 171 élèves

Total : 108 141 élèves

En 2021, seulement **6 % des élèves du 1^{er} degré** ont accès à un service de plateau repas contre **16 % dans le 2nd degré**

Mise en place d'une **restauration scolaire en plateaux repas** en faisant face à :

- Une insuffisance en infrastructure d'accueil (**réfectoires**) ;
- Une insuffisance des **cuisines centrales et des prestataires agréés** ;
- Une **filière agricole** peu structurée ;
- La **qualité nutritionnelle** des repas servis ;
- La délicate question du **financement des repas**.

MÉTHODOLOGIE DE TRAVAIL

24/06/2021

- **Réactivation du Comité Départemental de la Restauration Scolaire**
- Validation des orientations stratégiques

Septembre
2021

- **Mise en place de 3 groupes de travail**

Novembre
2021

- **Quatre comités techniques**
- Proposition d'un plan d'actions

GRUPE DE TRAVAIL1 :

CONSTRUCTION ET AMÉNAGEMENT DES

CUISINES CENTRALES ET RÉFECTOIRES

2017 – 2019 : 21 projets de construction et d'aménagement de réfectoires financés dans le 1er degré et une cuisine centrale du 2nd degré prévue à Kaweni.

Objectif :

Inciter les communes à mobiliser les reliquats de la PARS

GROUPE DE TRAVAIL 1 :

DEAL

CONSTRUCTION ET AMÉNAGEMENT DES CUISINES CENTRALES ET RÉFECTOIRES

PROGRAMMATION 2021

2,4 millions d'euros
de reliquats PARS en 2021

Commune	Montant du projet	Participation commune	DSCEES	ASP	PARS
Mamoudzou					299 792 ,27 €
Bouéni	731 456 €				585 164,90 €
Chiconi	3 117 811,27 €				838 822,92 €
Mtsamboro	1 150 000,00 €				201 810,00 €
Bandrélé	Différé en 2022 945 113 €				196 610,77 €
Kani-Kéli	380 553,38 €				342 498,04 €
Pamandzi					40 640,00 €
TOTAL	5 379 820,65€	- €	- €	- €	2 505 338,90 €

GROUPE DE TRAVAIL1 :

DEAL

CONSTRUCTION ET AMÉNAGEMENT DES CUISINES CENTRALES ET RÉFECTOIRES

INTERACTIONS

Capacité de **28 500 repas**
à horizon 2026 dans le 2nd degré

Cuisines	Nombre de repas	Remarques	Date de livraison
Kaweni	8 500	Présence d'un réfectoire pour le 1 ^{er} degré	2024
Longoni	5 000	Travaux en cours	2026
Kwale	5 000	APD en cours	2025
Coconi	5 000	APD en cours	2026
Petite-terre	5 000	Etude de faisabilité en cours	2026

- Un projet de cuisine centrale en cours dans la CCSud ;
- Augmentation de la capacité de production pour le 2nd degré à partir de 2024;
- Le premier degré peut se greffer sur cette dynamique en revanche, les proportions des repas produits par les Cuisines centrales du second degré pour le premier degré seront assez faibles : de l'ordre de 10 à 15 %

GROUPE DETRAVAIL 2:

QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS ET HYGIÈNE

En 2021, les collations (sucrées ou salées) de mauvaise qualité nutritionnelle restent le système de référence à Mayotte

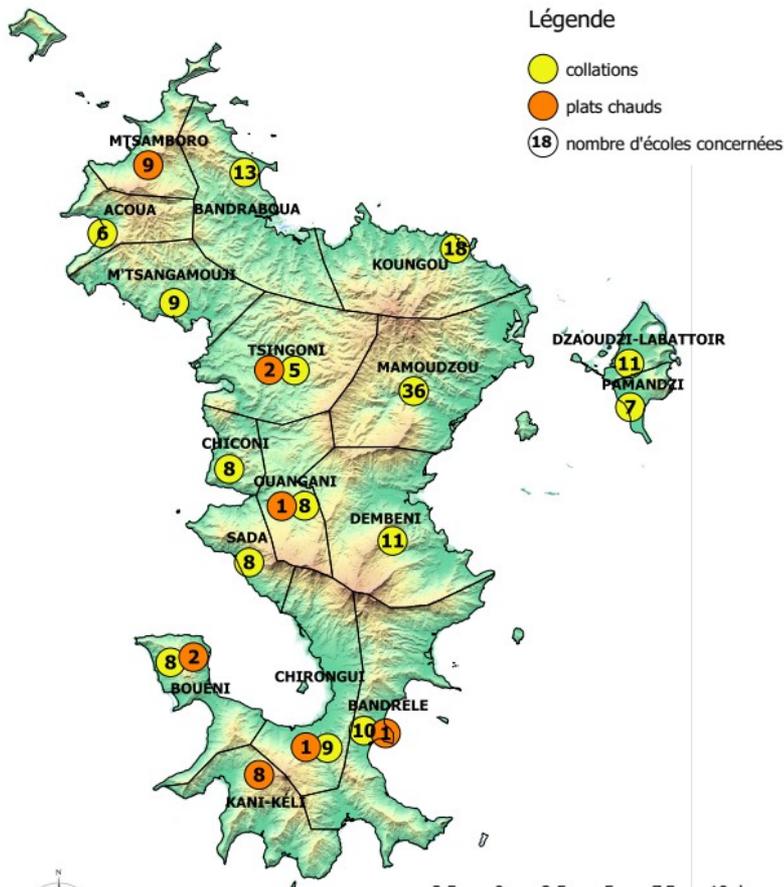
Objectif :

Offrir des repas équilibrés avec une qualité nutritive adéquate

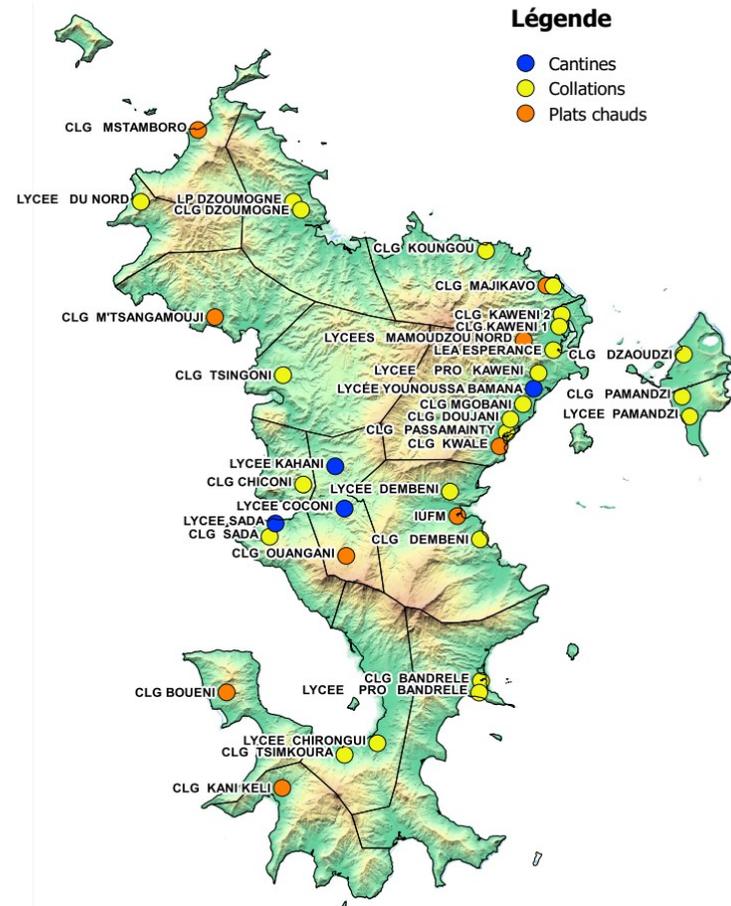
GROUPE DETRAVAIL 2:

QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS ET HYGIÈNE

RESTAURATION SCOLAIRE DU 1ER DEGRE



RESTAURATION SCOLAIRE DU 2nd DEGRE ET DU SUPERIEUR



GROUPE DETRAVAIL 2:

ARS

QUALITÉ NUTRITIONNELLE DES REPAS ET HYGIÈNE

PLAN D' ACTIONS

Qualité	
Action	Pilote
Encourager les établissements à avoir leur propre système d'alimentation en eau	ARS
Proposer aux collectivités, aux prestataires, et au 4 lycées ayant leur cuisine autonome : <ul style="list-style-type: none">o Formation des équipes sur la nutrition et l'alimentation équilibrée en restauration scolaireo Appui pour la composition des menus Préparer un flyer /plaquette de promotion	Rediab Ylang
Actualiser / produire des cahiers des charges / guides pour une offre de service équilibrée : <ul style="list-style-type: none">o Mise à jour au besoin du guide pour la collationo Création d'un guide pour les repas chauds	ARS
Lien à garder avec l'avancée des travaux sur la structuration de la filière agricole, dans le cadre des états généraux de l'alimentation	DAAF
Sensibilisation possible des parents d'élèves (selon la demande) sur l'alimentation	Rediab Ylang
Hygiène	
Sensibiliser les mairies et élus sur leur responsabilité concernant la sécurité alimentaire dans le cadre de la restauration scolaire	Préfecture
Reprendre contact avec la CNFPT pour s'assurer que les formations en hygiène aient bien lieu : <ul style="list-style-type: none">o S'assurer que ce sont les agents de terrain et non les administratifs qui bénéficient de la formation	Préfecture
Sensibiliser / rappeler aux chefs d'établissements le risque de TIAC	Préfecture

GROUPE DE TRAVAIL 3 :

TARIFICATION SOCIALE

Coût d'une collation : 1,70€ soit 0,20€ de reste à charge

Coût d'un repas : 4,50€ soit 2,29€ de reste à charge

Objectif :

*Mettre en place un circuit financier viable pour la restauration scolaire

*Identifier d'autres sources de financement supplémentaires pour améliorer le cahier des charges de la restauration scolaire sans faire peser la hausse du coût aux familles

GROUPE DE TRAVAIL 3 :

TARIFICATION SOCIALE

PLAN D' ACTIONS

Accompagner les communes qui sont passées de la collation aux repas

Mise à disposition du guide pour les repas chauds (à intégrer dans le prochain marché)

Estimation et répartition du coût de revient du repas

Recensement des familles en difficulté (données chiffrées)

Elaboration d'une grille tarifaire

Mobiliser le CD et les communes sur le reste à charge des familles en difficulté

Réflexion :

- Augmenter le forfait unitaire du repas grâce aux reliquats de la PARS ?

FOCUS SUR LA STRUCTURATION DE LA FILIÈRE AGRICOLE

Objectif :
Manger saint et local

- MF31 – Mettre en place des légumeries et des conserveries en chantier d'insertion
- MF32 – Favoriser les produits locaux dans les cahiers des charges des cuisines centrales
- MF34 – Multiplier la sensibilisation dans les écoles et les sorties pédagogiques
- MF35 – Augmenter les ressources pour favoriser la production locale



MERCI !