

Ecrit par Alice Durand le 30 avril 2022

Pouvoir d'achat : Avignon baisse les tarifs de ses restaurants scolaires



La ville d'Avignon met en place de nouveaux tarifs des restaurants scolaires pour les enfants avignonnais inscrits en école publique, par une modification de la méthode de calcul. Appliquée progressivement, cette évolution se fera en trois temps, selon trois taux d'efforts* appliqués à la rentrée 2022, rentrée 2023 pour atteindre son impact maximal en 2024. La mairie envisage à ce terme une "augmentation du pouvoir d'achat pour près de 95% des familles".

Anciennement plafonnés à 2,95€, les tarifs des repas cantiniers se basaient sur de forts effets de seuils,



Ecrit par Alice Durand le 30 avril 2022

entraînant de grandes inégalités pour une population avignonnaise dont 47% vit avec moins de 1325€ de revenus mensuels.

566 enfants concernés par la gratuité contre 5 aujourd'hui

Dès la rentrée 2022, le tarif sera plus individualisé en intégrant le taux d'effort au coefficient CAF de la famille. Un plancher à 0€ sera mis en place pour toutes les familles disposant d'un coefficient CAF inférieur ou égal à 300 (soit environ 900€ par mois avec 2 enfants) et le plafond restera à 2,95€, sans augmentation depuis 2015. Avec ce 'recalcul', ce sont au total 566 enfants qui seront concernés par la gratuité des repas à la cantine dès 2022 contre 5 aujourd'hui, et 57% en 2024 qui déjeuneront pour un tarif inférieur ou égal à 1€. Seules 3% des familles paieront à la rentrée 2024 le prix maximum contre 43,7% aujourd'hui.

"Le but est d'accueillir plus d'enfants et d'avoir un système beaucoup plus juste et égalitaire," souligne Cécile Helle, maire d'Avignon.

Quelques exemples de tarifs pratiqués dans des villes moyennes françaises.

Un coût important pour la Ville

Mais si les tarifs baissent pour les familles avignonnaises, le coût réel du repas lui reste à 6€. Un coût pris en charge par la ville d'une valeur de 450 000€ à 500 000€, sans compter les éventuelles dépenses liées à du nouveau personnel, nécessaire pour encadrer et nourrir le nombre d'enfants en plus.

"On met en place ce système progressivement parce qu'on veut pouvoir anticiper, ne pas se retrouver en difficulté, notamment face au renchérissement des produits alimentaires," exprime la maire.

Ces changements entraînent une modification nécessaire du processus aux repas. Désormais, les familles devront réserver un mois à l'avance contre 72h au plus tard aujourd'hui.

Objectif : 100% BIO

Une mesure qui modifie la planification des familles mais qui permet également une diminution du gaspillage pour les cantines qui depuis 2020 ne consomment aucun plastique, sont uniquement équipées en inox, et qui servent à 52% des produits aux composants issus de l'agriculture biologique ou locale. Pour l'instant, le but est d'atteindre 60% de composantes BIO, locales, et labellisées.

"On veut aller plus loin que 60% puisque le plan local pour le climat qui va être adopté en juin à horizon 2026 à pour vision d'atteindre les 100%, " explique la Maire.

Pour le moment, la Ville s'entoure de fournisseurs tels que [les jardins de solène](#) pour les légumes, qui elle-même est en relation avec des agriculteurs locaux, ainsi que [local en bocal](#) pour les soupes. Pour le fromage, le pain, ou encore la salade, ce sont également par des fournisseurs locaux que les cuisines sont servies. Ces partenariats permettent de limiter le surgelé et fournir des produits frais.

Un double enjeu de solidarité et de santé publique qui comble des mesures préalablement mises en place comme les petits-déjeuners un mercredi matin par mois dans les REP (Réseaux d'éducation prioritaire), gratuits et mis en place sur le temps scolaire pour certaines classes (maternelles, grande-section, CP et CM2).

**Selon l'INSEE, le taux d'effort est le rapport entre la somme des dépenses liées à l'habitation principale et les revenus des ménages. Les dépenses comprennent pour les propriétaires les remboursements*

Ecrit par Alice Durand le 30 avril 2022

d'emprunt pour l'achat du logement, la taxe foncière et les charges de copropriété.



Croustille, la mascotte des cantines d'Avignon, Claude Nahoum, premier adjoint délégué à la ville éducative, culturelle et solidaire, Cécile Helle, maire d'Avignon, et Christian Rocci, conseiller délégué à l'agriculture, à la restauration scolaire et à la cause animale.