

Madame, Monsieur, Chers parents,

En cette fin d'année, il est important que vous puissiez être informés des changements qui auront un impact non négligeable sur le service de restauration à compter du 4 septembre 2023

En effet,

- L'inflation générale du secteur alimentaire ;
- Le projet de transition vers le « *bien-manger* » porté par la commission *développement durable* et par l'Institution dans son ensemble.

nous obligent à modifier nos habitudes d'approvisionnement et les prix de la restauration.

Nous vous invitons vivement à prendre quelques minutes pour lire ce document qui explique l'impact financier et pour visionner la vidéo de présentation de ce projet du « [Bien manger !](#) ».

Comme chacun le sait, l'inflation du secteur alimentaire est considérable. Le passage de 5 à 4 composants opéré en janvier 2023 n'a pas suffi à compenser la hausse des prix.

Pourtant, l'ISMGG a renoncé à répercuter toute augmentation de tarif en cours d'année. C'est donc seulement à la rentrée de septembre 2023 que **50 centimes supplémentaires par repas** seront demandés aux familles comme effet direct de l'inflation.

Par ailleurs, l'Institution renforce son engagement sur le terrain du développement durable. Un certain nombre de tests ont été menés à la cantine durant le mois de mai afin de favoriser une agriculture locale et raisonnée et d'offrir aux élèves des aliments de meilleure qualité et de saison.

Ainsi, à la rentrée :

- L'approvisionnement sera à **40 %** (en volume-achat) local, en circuit-court et principalement bio, grâce à une collaboration avec *De la Ferme aux Quartiers* et *Bio A Pro*, deux acteurs régionaux qui travaillent directement avec les petits producteurs ;
- Le pain sera fourni par un boulanger couramiand, *Réocreux*, lui aussi très engagé dans l'agriculture locale ;
- Les élèves et les parents seront associés à un certain nombre de commissions et de sondages pour accompagner cette transition :
 - Une fois par semaine, tous les élèves seront consultés à propos de plats spécifiques dans le cadre du *projet GPS* (Goût Planète Santé) ;
 - Le *Club du « Bien manger »* sera constitué d'élèves volontaires et encadrés par Mme Titem (responsable du club éco-citoyen) et par notre cheffe de cuisine Mme Aline Bonnel. Son rôle : proposer de nouveaux plats et garantir la saisonnalité des menus ;
 - Un groupe de travail *Cantine*, composé de personnels ISMGG, professeurs et parents correspondants, accompagnera ce mouvement de manière plus globale. Il reste ouvert à toutes les bonnes volontés !

Pour réaliser cela, un effort supplémentaire de **50 centimes par repas** sera demandé aux familles. Notre priorité absolue est d'atteindre une amélioration qualitative pour une augmentation tarifaire la plus raisonnable possible.

Par conséquent et en résumé, dès septembre 2023, le fonctionnement avec 4 composants au lieu de 5 sera conservé, et le prix du repas augmentera de 1 euro, passant à **6,50€ pour l'école** et à **6,95€ pour le collège-lycée**.

- La baisse du nombre de composants et la moitié de l'augmentation (50 centimes) sont les effets directs de l'inflation.
- L'autre moitié de l'augmentation (50 centimes) permettra d'améliorer considérablement la qualité et l'empreinte écologique des aliments proposés aux élèves.

Bien conscients de l'impact de ces décisions sur les frais de restauration, nous aurons à cœur de poursuivre les négociations avec les différents protagonistes pour assurer une restauration de qualité privilégiant les circuits courts et les produits bio, tout en maîtrisant le cahier des charges.

En vous remerciant de votre confiance, nous vous souhaitons un très bel été !

Blandine NÉMOZ, Pierre CORRIERAS
et la commission *développement durable* du conseil d'administration