

Président : François Bernardini  
Primé : Alain Bartoli - Directeur général des services

### **Idée**

Mettre en place un dispositif pour favoriser la fréquentation des restaurants de tous les collèges (en particulier dans les zones défavorisées), de façon à assurer une bonne alimentation aux élèves, quelles que soient les ressources de leur famille.

### **Objectif**

Faciliter l'accès de tous à la demi-pension et remédier à la multiplication des cas de malnutrition constatée par les médecins et assistantes sociales. Pallier les inconvénients du transfert des bourses des collèges vers les Caisses d'allocations familiales, qui a largement contribué à la diminution de la fréquentation des restaurants.

### **Démarche**

Mise au point d'un dispositif d'aide financière, « le chèque-resto-collège », nominativement attribué et strictement affecté à la demi-pension.

Aucune somme n'est versée aux familles. Les transferts financiers s'opèrent, a posteriori, entre le Département et les collèges.

### **Contenu**

Le chèque-resto-collège couvre 50% du coût de la demi-pension, ce qui ramène le prix d'un repas à 7F environ.

L'aide annuelle de 1140 F par enfant se décompose en 3 chèques de 380 F.

Ils sont accordés aux enfants qui bénéficient de l'aide à la scolarité de la C.A.F., soit 30 000 dans les collèges publics et privés du département.

### **Moyens**

En 1997, près de 10 000 enfants ont déjà bénéficié des chèques-resto-collège.

### **Bilan**

Un premier pallier est atteint à la rentrée 97 puisque la fréquentation des restaurants est passée de 18,6% début 97 à 25% en novembre (moyenne hors ZEP : 48%). D'autres mesures vont être mises en place pour rendre la demi-pension plus attractive (accueil, animation).

### **Commentaire du jury**

Des moyens importants pour éviter les problèmes liés à la malnutrition des jeunes.

### **Contact :**

Alain Bartoli    Tél. 04 91 21 14 27