

COMMISSION RESTAURATION SCOLAIRE du 30/01/2014

Objectif : présenter le service de restauration scolaire, le prestataire fournisseur de repas et enfin présenter la réglementation nutritionnelle dans ce cadre.

Présentation de la restauration scolaire :

La restauration scolaire est un service municipal proposé aux familles.

Il doit répondre à un moment privilégié dans la journée de l'enfant, d'une part, parce qu'une alimentation saine et équilibrée est essentielle à sa santé, d'autre part, parce que l'enfant lui-même doit y trouver un certain plaisir, afin de développer son sens du goût.

C'est dans cette optique que près de 650 repas sont servis quotidiennement aux élèves des écoles de la ville.

Les repas sont produits par un prestataire, la cuisine " Centrale Restauration Martel ". Ils sont livrés par le prestataire chaque matin du jour de consommation en fonction de l'effectif des inscrits, sur les 4 restaurants scolaires de la commune, par liaison froide.

Les menus sont élaborés sur un cycle de 20 jours avec le concours d'une diététicienne. Ils sont conçus de manière à répondre aux besoins nutritionnels des enfants dans le cadre de la réglementation en vigueur. Ils sont affichés dans les écoles et présents sur le site internet de la ville.

Notre volonté va au-delà des obligations officielles, en définissant toutes les conditions d'une alimentation de qualité pour les enfants :

- Les menus sont composés à ce jour de 5 éléments (entrée, viande ou poisson, légume ou féculent, produit laitier, dessert)

- Les menus sont uniques, sans choix depuis cette année. En effet, les années précédentes, les élèves d'élémentaires bénéficiaient d'un double choix pour l'entrée, le laitage et le dessert. Un constat sur plusieurs années a fait émerger la difficulté de concilier ce choix, avec d'une part les exigences sur les fréquences de présentation des denrées et notamment des crudités et d'autre part avec le respect de la saisonnalité des produits servis. Cette exigence devenait difficile à satisfaire avec des produits de saison !! Le choix au quotidien nuisait à la variété du plan alimentaire, et de plus il ne participait pas à la diminution du gaspillage alimentaire.
- Les recettes sont traditionnelles, produites par une équipe de production de cuisiniers qualifiés. Les préparations culinaires sont simples, soignées, variées et tendent à approcher de la qualité d'une bonne cuisine familiale.
- Les produits mis en œuvre sont de qualité, labélisés. (bœuf race à viande, bœuf haché VBF 100% muscle, poulet label rouge, porc exclusivement de France...) L'approvisionnement des denrées doit apporter la plus faible empreinte écologique, il se fait chez des producteurs majoritairement régionaux ou nationaux. Il respecte les saisons.
- L'introduction des produits issus de l'agriculture biologique est plus conséquente avec deux denrées "bio " par semaine et 12 repas complets "bio" sur l'année à raison de 2 repas /mois hors période de vacance.
- Des menus spécifiques ou une adaptation de l'accueil peuvent être proposés pour répondre aux obligations du bon état de santé des enfants. De plus des plats sans porc et sans viande sont proposés pour répondre aux demandes de remplacement pour convictions religieuses.

- Enfin des actions en faveur de la découverte du goût sont menées lors du repas animation proposé chaque mois. Il est soit calé sur une fête calendaire, soit rattaché au thème de l'année qui est " les épices du monde".

Les repas sont servis par le personnel communal. 12 agents de restauration formés aux bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective sont répartis sur les restaurants et assurent le service de distribution des repas. Les enfants d'âge élémentaire ont un service " self " alors que les enfants d'âge maternel sont servis de manière traditionnelle, à table.

Précisions administratives :

Le service de restauration est couplé avec un temps d'accueil AIC. L'inscription à ce service s'effectue au Guichet Unique. Les modifications de fréquentation peuvent s'effectuer au plus tard la veille avant 10h sur " parents service" lien sur le site internet de la ville, ou auprès du Guichet Unique.

Le paiement peut être acquitté en espèce auprès de la régie municipale, par chèque, par carte bancaire ou par paiement en ligne en allant sur le portail famille.

La tarification de ce service est votée chaque année par le Conseil Municipal et modulée en fonction des ressources de la famille (1.04€ à 2.97€+ aic). (tarifs repas inchangés depuis sept 2010 mais augmentés de l'aic en sept 2011).

La modification du type de menu (sans choix) moins onéreux (2.22 mat, 2.27 elem/-0.20€)) a permis de ne pas augmenter la tarification de ce service aux familles. Le coût de revient pour la commune est de 4.72€ pour 2013 hors fluides (électricité, chauffage, eau) et hors frais de gestion généraux de la collectivité (facturation, gestion du personnel...etc).