

Présents : Mme. Le Maire ; Mme. Pascale VIROT adjointe au Maire à l'enfance, aux affaires scolaires et périscolaires ; M. Foudil HAMMAR employé communal / Référent administratif du suivi du marché de restauration collective.

M. Sébastien PAGNIER ; M. Patrick TROUILLON, parents d'élèves membres de la commission restauration.

1. Présentation de la commission et explications des objectifs :

Ce sont des réunions d'échanges avec les acteurs de la restauration collective ayant pour objectifs, le suivi de la qualité et de la diversité des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

2. Rappel des spécificités inscrites dans le cahier des charges actuel :

Le marché de restauration scolaire prend fin au mois de juillet 2017. En vue de l'élaboration du futur cahier des charges et du recensement des besoins de la collectivité, avec prise en compte des attentes des parents, nous avons rappelé nos spécificités ci-dessous, inscrites dans le cahier des charges actuel :

Composition des menus :

- Une entrée chaude ou froide, dont 3 fois par semaine des crudités crues pour les repas scolaires et enseignantes, la vinaigrette devra être faite maison. (huile d'olive bio et vinaigre balsamique bio).
- Un plat protidique.
- Une garniture ou accompagnement.
- Un laitage et/ou un fromage bio tous les jours pour les enfants et les enseignantes uniquement.
- Un dessert.
- Deux fois par mois, le prestataire devra proposer un repas entièrement bio pour les enfants et les enseignantes uniquement.
- Deux fois par mois durant la période hivernale, le prestataire devra proposer en entrée du potage à base de légumes frais.
- Deux fois par mois au minimum, le prestataire devra proposer des aliments dont la viande sera remplacée par des protéines végétales issues de l'agriculture biologique.

Repas à thème et améliorés :

- Semaine du goût
- Quinzaine équitale
- Printemps bio
- Repas de Noël

D'autres repas à thème améliorés devront être proposés par le titulaire. Ces repas devront être soulignés par l'amélioration qualitative des composantes des menus.

- Repas à thème (moyen âgeux, régions, couleurs, pays, divers...) dont 3 piques niques et 4 « plats uniques » (paëlla, couscous, choucroute...).

Conditionnement des repas :

Les repas destinés aux élèves et aux enseignantes devront être conditionnés dans des contenants gastronomiques collectifs en inox d'environ 10 parts.

OGM :

Les OGM sont exclus et les aliments devront porter la mention sans OGM. La société postulante s'assurera auprès de ses fournisseurs de l'absence d'OGM dans les produits qui seront utilisés.

Animations et formations :

- 3 animations par année scolaire
- Formation HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) - système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

3. Echanges sur les besoins pour l'élaboration du futur cahier des charges :

Après lecture détaillée des exigences inscrites dans le cahier des charges actuel, Madame le Maire a proposé aux parents présents d'exprimer leurs attentes pour le cahier des charges à venir. En réponse, les parents ont indiqué qu'ils sont satisfaits des éléments inscrits sur le cahier des charges actuel et **souhaitent les reconduire à l'identique.**

4. Informations sur le dispositif « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire » :

Dans le cadre de la loi de transition énergétique pour la croissance verte, la Métropole a lancé un appel à candidatures auprès des établissements de restauration scolaire municipale, visant à limiter le gaspillage alimentaire. Dans ce contexte, la Métropole anime avec l'appui d'un prestataire un réseau intercommunal dans le but d'aider les collectivités à mettre en place des plans d'actions limitant le gaspillage alimentaire.

Concernant la restauration scolaire d'Herbeys, il a été relevé pendant les échanges, qu'il n'y a pas de gaspillage : les quantités de repas sont commandées en fonction du nombre d'élèves inscrits à la cantine, et le prestataire respecte les recommandations du GEMRCN en termes de grammage.

Pour confirmer cela, Madame le Maire et son adjointe sont favorables à la réalisation de diagnostics (pesées) proposées par la Métropole.

5. Echanges divers :

- Madame VIROT souligne que la mise en place des gastronomes a nécessité une nouvelle organisation à la cantine et l'embauche d'une personne supplémentaire. Malgré ces contraintes, la commune maintient ce type de conditionnement dans le prochain marché de restauration scolaire.
- Patrick TROUILLON souhaiterait des repas de type "hamburger". Cela peut effectivement être proposé au titre des menus à thème, comme un repas américain par exemple, sous réserve que les hamburgers soient livrés prêts à consommer, et que le réchauffage n'occasionne pas de contraintes au service de la cantine.
- Les membres présents, regrettent le manque de participation des autres parents aux réunions de la commission restauration.

Date de la prochaine réunion de la commission restauration

date à fixer