

CAHIER DES CHARGES

RESTAURATION SCOLAIRE NOGENT-SUR-MARNE

Devancer la Loi EGalim

Interdiction des barquettes jetables en plastique = toxicité des perturbateurs endocriniens car le plastique est un polymère qui se délite au contact des aliments, au réchauffage en particulier.

Refus barquette Bio sourcées « durable » en cellulose dont l'innocuité n'est pas prouvée

Demande de matériaux inerte comme l'inox, la céramique et le verre pour le stockage le réchauffage et le service. Petit rappel : Nogent a signé une charte « villes et territoires sans perturbateurs endocriniens » en décembre 2019.

Cantine sans plastique <https://cantinesansplastique.wordpress.com> (cf charte élection municipale 2020 cantine sans plastique)

Plus de bio et de local / pourquoi ne pas inscrire Nogent dans une démarche telle que le label ECOCERT en cuisine ? (<http://labelbiocantine.com/labellisez-vous/label-en-cuisine/>)

Le label « en cuisine » est le premier cahier des charges français dédié non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux environnementaux et de santé publique des établissements de la restauration collective en 3 niveaux de labellisation.

Plus de bio plus durable plus local et plus sain (cf referentiel en cuisine V5)



COMPOSITION REPAS ET ALIMENTS

OGM interdit

Réduction des produits ultra transformés

Viande et poisson : trouver un moyen de réduire les viandes en sauce. En effet, le cahier des charges demande une viande en sauce par semaine. Or aujourd'hui toutes les viandes sont en sauce. Différentes solutions existent : installer un stand grillade dans chaque école, instaurer une technique de réchauffage différente pour les viandes sans sauce, ou la liaison chaude.

L'arrivée d'un repas végétarien par semaine et du bio ne doit pas engendrer moins de viande et poisson de qualité (aujourd'hui il y a de moins en moins de viande et poisson de qualité 3 à 4 fois avant aujourd'hui une à 2 fois ...).

Viande française exclusivement labellisée voir bio.

Poisson noble de pêche française ou/et dite durable labellisé. Pour le poisson d'élevage il ne doit pas être nourri aux farines animales.

Fruits frais de saison mûr au moment de la consommation (avec affichage chaque semaine du nom du fruit) de préférence bio et local.

Prévoir un découpage et épluchage des fruits lors du service afin de réduire le gaspillage.

Privilégié les produits français surtout pour le fromage et les laitages.

Réduire le sucre dans les desserts (plus de fruits, de fait maison et moins de desserts ultra transformés).

Réduire le sucre dans les goûters : aujourd'hui il y a un produit laitier ou fruit + boisson jus de fruit ou lait ou lait chocolat + gâteau ou pain accompagné fromage, confiture, nutella ou beurre (viennoiserie deux fois par semaine à la place du gâteau). On peut aujourd'hui dire que les boissons sucrées sont mauvaises pour la santé. Elles sont contre-indiquées par ministère de la Santé car elles favorisent l'obésité. Nous proposons plutôt un produit laitier non sucré (fromage, yaourts nature, lait) + un fruit ou compote ou salade de fruit frais ou fruits secs + gâteau ou pain accompagné ou viennoiserie.

Développement du bio français et produit locaux.

Pour les repas végétariens, il faut oublier les produits ultra transformés comme steak de soja ou croque veggi et favoriser les légumineuses dans des plats comme couscous végétarien, chili sin carne, dal de lentille corail, les pâtes au légume ...

Prix et nombre de repas :

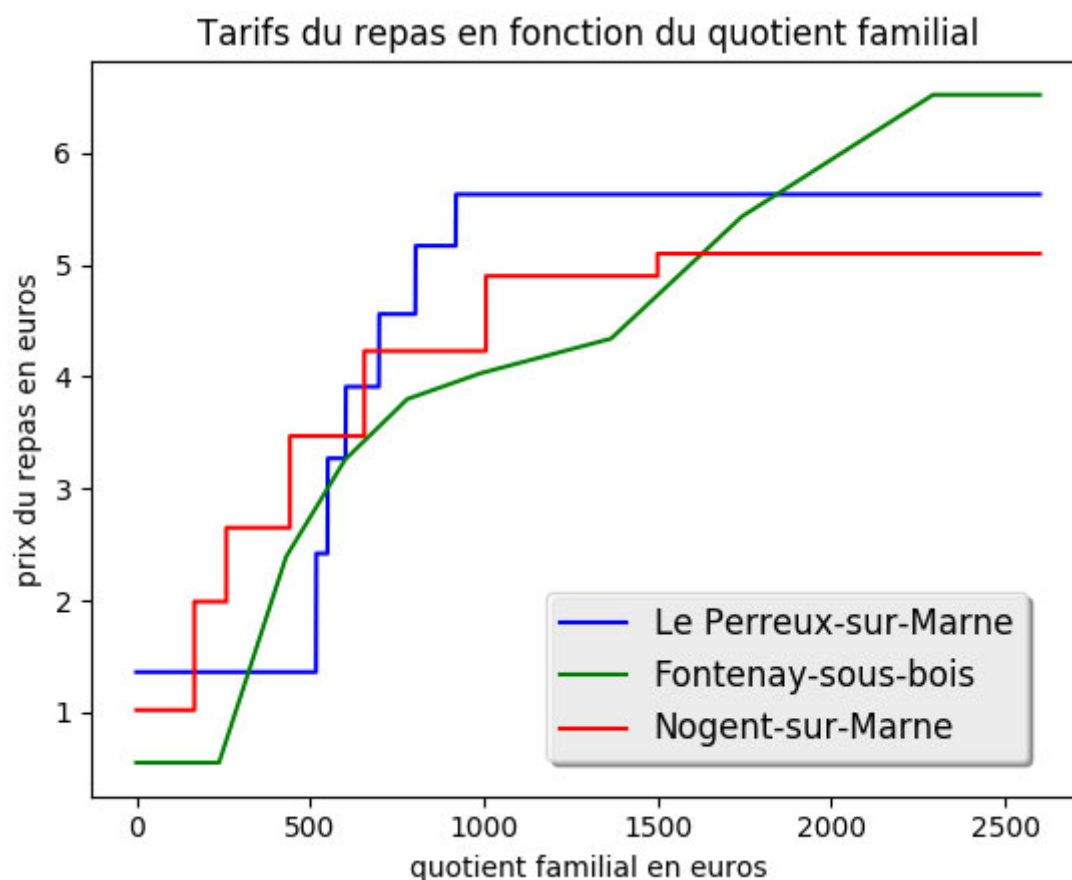
PRIX FUTUR REPAS

REPAS	PRIX MARCHÉ 2016	PRIX REVISE 2019	PRIX MAJOR2 0,152	PRIX TTC	
MATERNELLE	4,874	5,004	5,156	5,439	
ELEMANTAIRE	5,2	5,338	5,490	5,492	
ADULTE	5,7	5,852	6,004	6,334	

Augmentation de 0,152 € malgré passage aux 4 composantes et menu végétarien

Cette augmentation est dû à l'augmentation du BIO et du LOCAL dans les menus.

Quand on étudie les graphiques des prix des repas en fonction du quotient familial et des villes, on remarque que des choix différents sont faits en termes de paliers. Une réflexion pourrait être faite pour éviter une augmentation trop rapide du prix surtout chez les personnes aux quotient familial moyen (ils n'ont pas d'aide et ont du mal à payer.)



Nombre de repas :

2150 enfants

302 384 repas annuels scolaires

45 831 REPAS ANNUEL POUR ALSH

8596 REPAS ANNUEL POUR EAJE

12603 REPAS ANNUEL POUR RESTO MUNICIPAL

TOTAL 369 214

Réflexion et idées autre prestataire à contacter

Collectivité plus petite et plus conviviale :

CONVIVIO

<https://www.convivio.fr> les engagements

Des produits frais privilégiés, un approvisionnement local, favoriser des produits de qualité, des repas partiellement ou entièrement bio, politique de sécurité et hygiène alimentaire stricte.

Deux possibilités : liaison froide cuisine centrale à Saint-Ouen ou cuisine sur place en liaison chaude.

ex dans la ville de Bry-sur-Marne

ex Ville de Cancale livraison en liaison chaude avec Convivio : 47 centime de hausse prix repas

Autres prestataires :

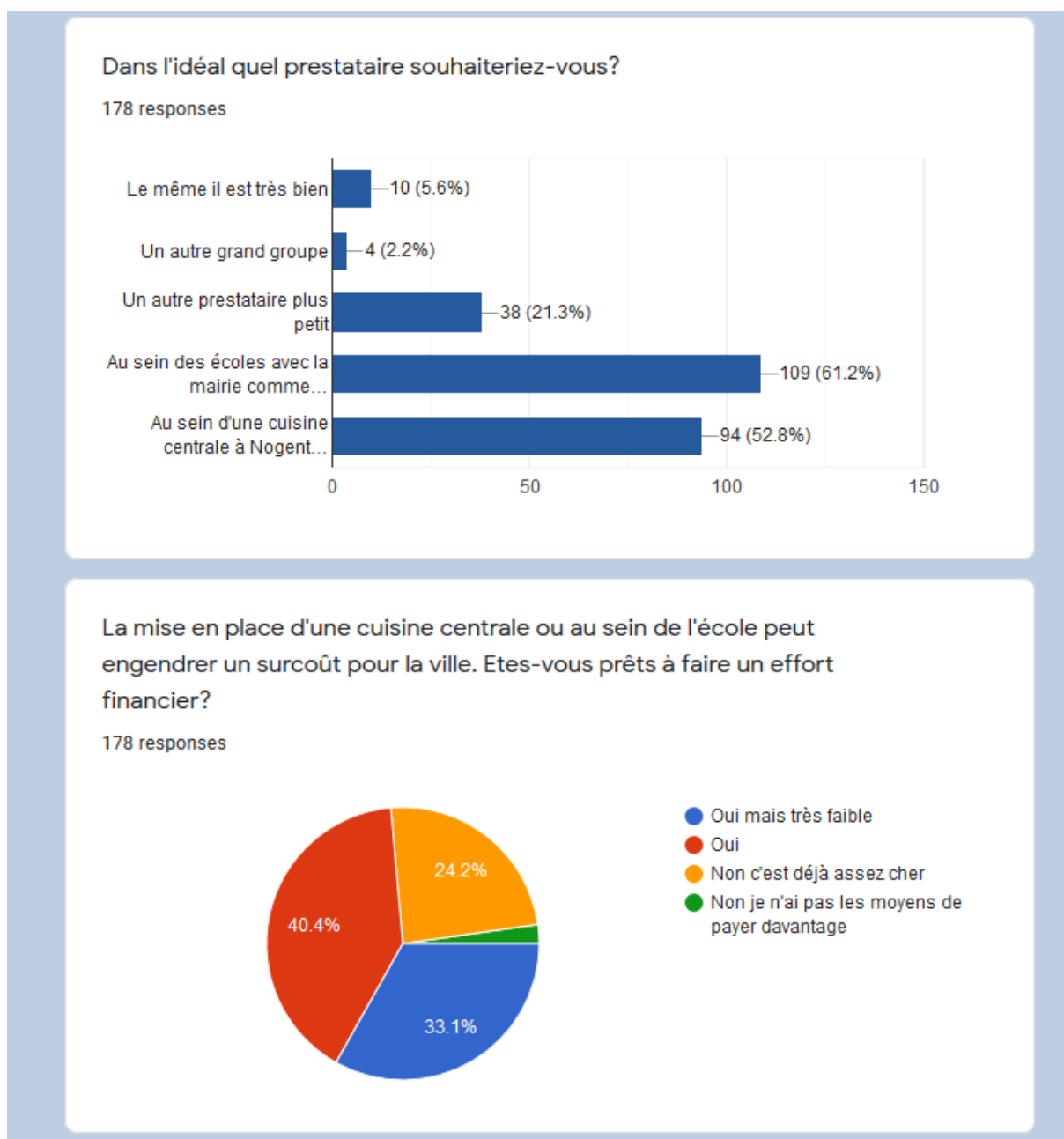
API <https://www.api-restauration.com/innovations/restauration-scolaire/>

Defis restauration defis-restauration.com (Vincennes)

Servirest à Chatillon

Sodexo

Résultat du sondage



Lorsque l'on étudie les résultats du sondage organisé par les parents d'élèves sur l'ensemble des écoles de Nogent, on remarque la volonté des parents comme dans beaucoup de villes de revenir à une cuisine scolaire plus proche, plus saine et plus à l'écoute des enfants.

Pour information nous remarquons que les parents d'élèves sont très intéressés par le retour de la restauration au sein des écoles ou au sein d'une régie centrale à Nogent. Ils veulent de la qualité avant tout et ils sont prêt à mettre le juste prix.

Plusieurs villes ont créé récemment de telles structures. Nous pouvons associer plusieurs acteurs : Fonction publique territoriale, les associations, les Amaps, les prestataires de restauration....

C'est un choix sociétal : lors du débat pour le pacte pour la transition à Nogent qui a eu lieu le vendredi 24 janvier, le sujet a été évoqué et les mêmes conclusions ont été faites. Le débat a souligné l'importance d'une cuisine sur place bio, locale et moins carnée. La proximité du lieu permet l'éducation des enfants et parents avec des visites. Une cuisine sur place avec une légumerie permet de nouer des relations de qualité avec des producteurs locaux.

Concept à étudier pour une nouvelle restauration

Retour de la restauration scolaire dans les cantines (cuisine de préparation sur place) plat cuisiné sur place mangé dès la fin de préparation (actuellement il y a 113 cuisines sur place dans les écoles de Paris). Importance d'avoir une légumerie et un bon chef.

Retour de la restauration scolaire dans une cantine qui distribue aux autres cantines ou restauration scolaire dans une cuisine centrale dans Nogent gérée par la mairie ou en délégation de service public (avec comme partenaire Elios ou Convivio). Ce concept permet une cuisine en liaison chaude ce qui diffère la distribution dans l'espace mais pas dans le temps : tout est cuisiné le jour même, la distribution se fait en container isotherme ou chauffant. Là aussi il est important d'avoir une légumerie et un bon chef.

Les plus

Une liaison chaude (plat chaud préparé le jour même).

La proximité (moins d'émission carbone et plus de contact donc de surveillance).

Une rentabilité sur le long terme plus forte.

Moins de gaspillage si les produits non consommés sont retournés en conservant la chaîne du froid et réutilisés (Resto du cœur ou autre).

Surveillance plus importante de l'approvisionnement des produits.

Création d'emplois.

Les moins

Trouver le lieu (la Ville peu utiliser les cuisines d'une école ou préempté un lieu).

Investissement lourd au départ (possibilité de faire un partenariat public privé qui simplifie la gestion).

Nombreuses règles à respecter.

Plus de personnel à gérer.

Coût élevé (pas à long terme).