



Restauration scolaire

Présentation et participation au prochain marché




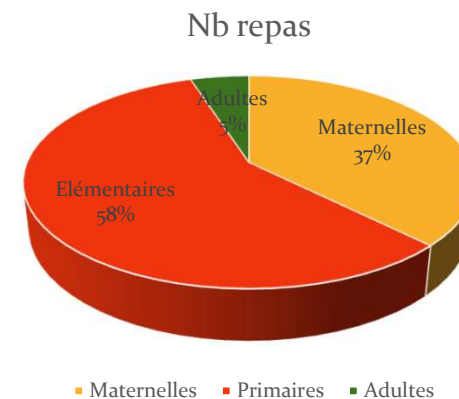
La restauration scolaire en France

- 1 milliard de repas par an pour 7 Millions d'élèves
- Maternelles et élémentaires : la prise en charge se fait par la commune (facultatif)
- Il existe deux modes de restauration collective :
 - La gestion directe : c'est lorsque la commune s'occupe elle-même de ses repas. Pour cela elle doit posséder une cuisine sur place ou dans les environs (cuisine centrale / satellites). Dans le secteur primaire 60% des écoles sont en gestion directe.
 - La gestion concédée : c'est lorsque la commune n'a pas les infrastructures nécessaires pour cuisiner elle-même ses repas ou ne souhaite pas le faire. Elle peut alors faire appel à une Société de Restauration Collective (SRC).



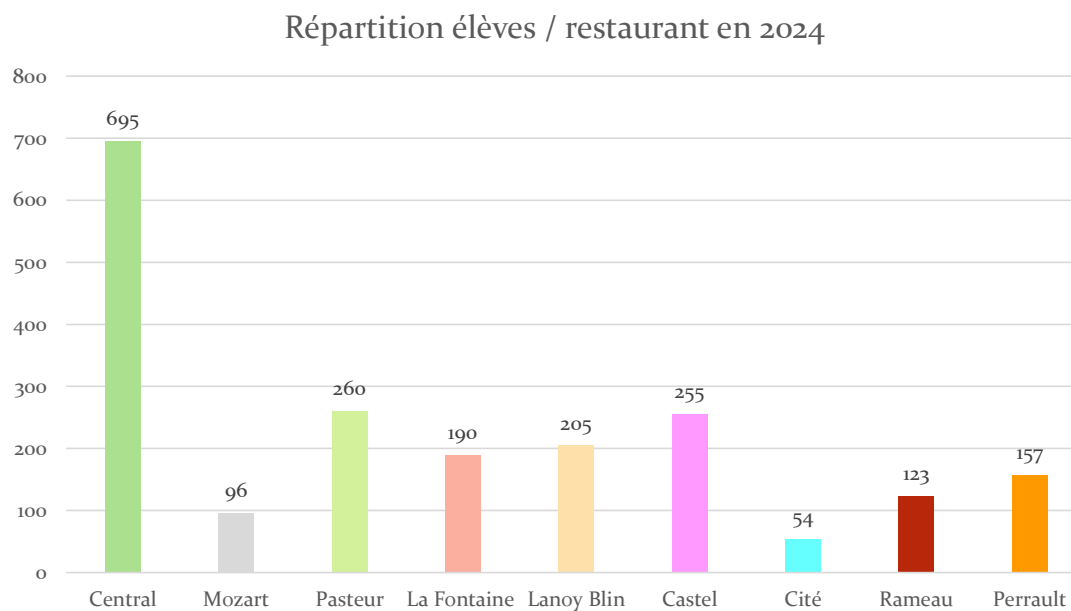
La restauration scolaire à Lambersart

- DSP de 10 ans (2025) avec  DUPONT RESTAURATION
- Le principe de la DSP : déléguer à un prestataire privé ou public la confection et la distribution des repas servis dans les restaurants municipaux lors des temps scolaires et périscolaires et de procéder à la facturation des convives (familles)
- Liaison froide
- 2 100 repas en moyenne pour les scolaires
- Maternelles/élémentaires/adultes / crèches
- 335 000 repas/an
- Coût annuel de 2 millions
- Participation mairie : 50%
- Repas avec 4 composants



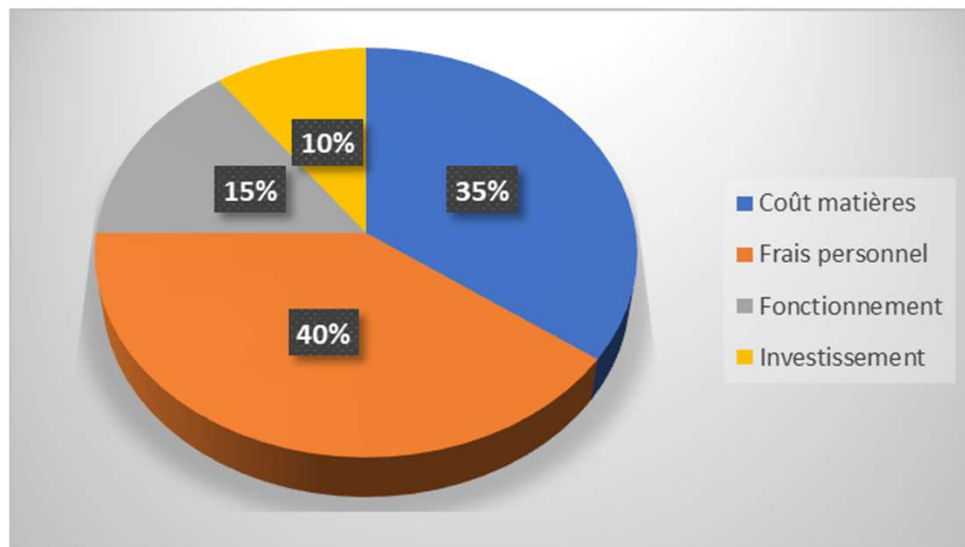
Organisation de la restauration scolaire

- S'organise sur nos 9 restaurants et cuisines satellites



Organisation de la restauration scolaire

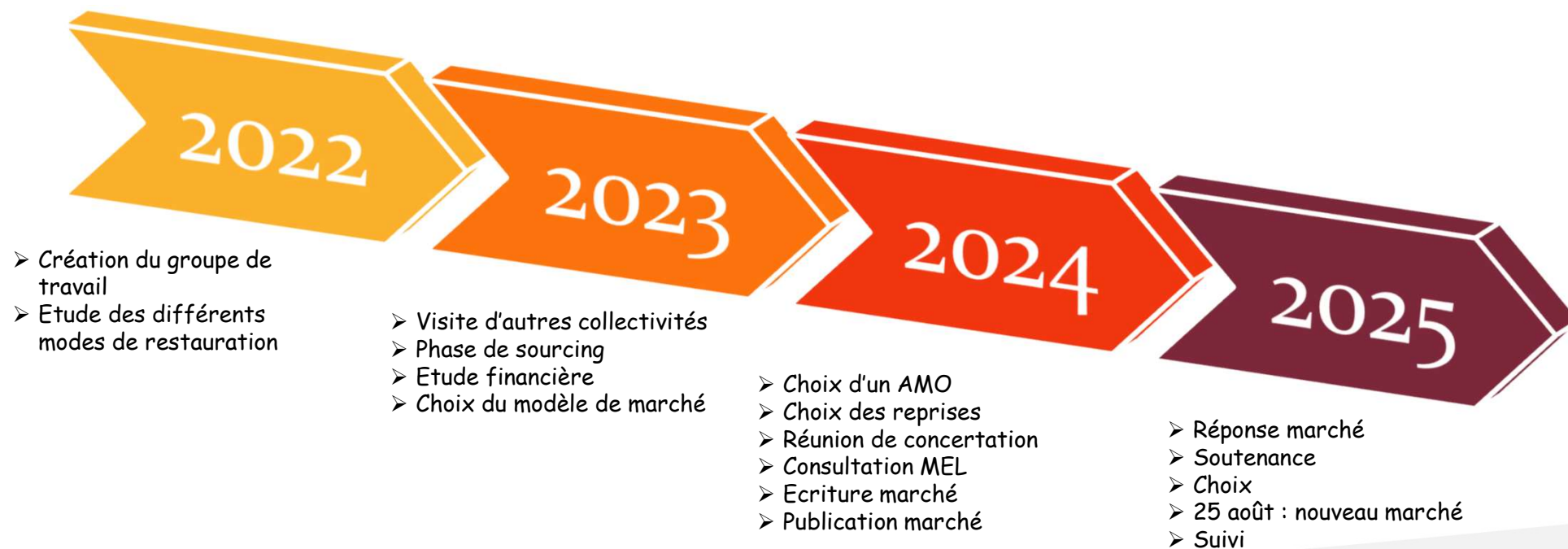
- Répartition des coûts d'un repas



Prix H.T	Maternelles	Elémentaires
Coût d'un repas	6,17 €	6,35 €
Coût matières	2,10 €	2,32 €
Coût famille mini	0,52 €	0,52 €
Coût famille max	3,41 €	3,65 €
Coût famille avec anim	3,41 €	4,46 €
Coût réel ville midi	11 à 12€	



Retro planning



Marché public

- Choix du modèle : DSP, contrat de prestation de service, mutualisation, régie ...
- Choix des prestations offertes : fabrication, livraison, service, gestion administrative, gestion technique, facturation ...
- Cuisine centrale, satellites, liaison froide, liaison chaude ...
- Qualité exigée : local, bio, frais, labels, nombre de composantes ...
- Environnement du repas : type de service, animation, anti gaspillage ...
- Choix du candidat, grilles tarifaires, révisions tarifaires ...
- Typologie de menu, enquêtes satisfaction, commission menu ...



Les obligations

- Obligations réglementaires

- GEMRCN

- Lutte contre le surpoids et l'obésité
 - Contrôle des fréquences de service des plats sur 20 repas consécutifs
 - Contrôle des grammages des portions servies selon l'âge des enfants

- Loi EGAlim

- 1 repas végétarien/ semaine
 - 20% de produits bio
 - 50% de produits de qualité et durables et 60% pour les viandes

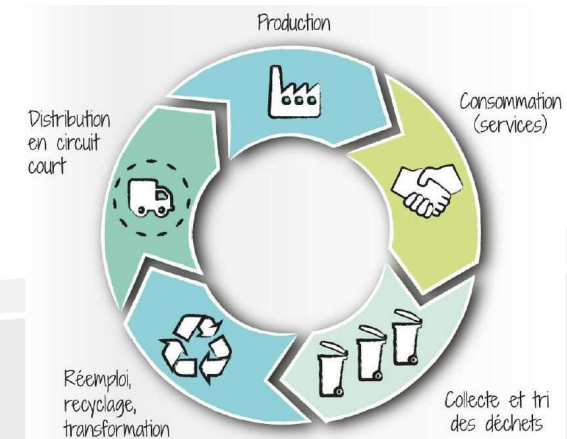
- Loi AGECE

- HACCP et PMS



La restauration scolaire : difficultés et enjeux

- Hausse des matières premières, des fluides, des emballages et du coût de la main d'œuvre
- Besoin de contenir les hausses tarifaires pour permettre l'accessibilité à tous les élèves
- Difficultés de recrutement et pénurie de personnel
- Est au cœur des enjeux environnementaux, économiques et sociaux
- Seul repas de qualité chez certains élèves
- Participe à l'équilibre alimentaire
- Découverte de nouveaux aliments
- Maillon important de la transition écologique



Nos obligations

- Obligations municipales
 - Privilégier une proximité de restauration
 - Limiter l'impact financier auprès des familles
 - Garantir la continuité de service
 - Proposer des animations pendant le temps du midi
 - Garantir une qualité alimentaire et sanitaire
 - Avoir un choix de menu
 - Ici je mange local
 - Démarche d'alimentation durable
 - Favoriser le local, la saisonnalité, le réutilisable, lutter contre le gaspillage
 - Assurer des débouchés rémunérateurs pour les filières et productions locales
 - Favoriser les rencontres entre producteurs et consommateurs



La cantine comme lieu d'apprentissage

- Faire participer les enfants
 - Dresser la table, préparer les entrées, distribuer les plats ...
 - Commissions menus et paritaires, choix des menus, enquêtes satisfaction, livre de recettes ...
- Mise en place d'animations
 - Atelier avec la diététicienne, à la sortie des cours ...
 - Education alimentaire, table des découvertes, ateliers parents / enfants ...
- Accompagner les enfants
 - Découverte de nouveaux aliments, nouvelles saveurs, plaisir de découvrir, présentation des plats
- Rendre autonome les enfants
 - Jetons selon la faim : petite ou grande



La cantine comme levier de développement des saveurs

- Privilégier le local
 - Circuit court, ici je mange local
 - Liste des producteurs locaux, saisonnalité
- Privilégier la qualité
 - Fromage à la coupe, repas cuisinés, cuisson basse température
 - Cuisson sur site, menu végétarien maison
- Privilégier les saveurs nouvelles et le goût
 - Table aromatique, ajout d'épices, revisiter les recettes
- De la cantine au restaurant
 - Faire venir des chefs, JPO parents, présenter les métiers, modes de cuisson, fonctionnement d'une cuisine



La cantine comme maillon de la transition écologique

- Lutter contre le gaspillage alimentaire
 - Gestion des repas, gérer les petites faims, table de pesées
 - Retex repas, banque alimentaire, revalorisation des déchets
- Privilégier le bio
 - Agriculture raisonnées
 - Viandes bio
- Privilégier le local
 - Ici je mange local, liste des producteurs locaux
 - Production Lambersartoise, visite de producteurs



Mode opératoire

- Faire des choix :
 - A mettre dans le prochain marché
 - A gérer par la municipalité
 - A garder sous le coude
- Critères de choix :
 - Faisabilité par les prestataires
 - Choix par la collectivité : moyens humains et financiers
 - Conforme au code de la commande publique
 - Suivant les conseils de notre AMO, des services et de la MEL

