



■ Cantines scolaires : « qualité et sécurité alimentaire avant tout »

Alors que les élèves profitent de leurs premières vacances, Jérôme Gussy, adjoint aux affaires scolaires et à la petite enfance revient sur le renouvellement du marché de la restauration scolaire.



Le marché de la restauration scolaire s'achève le 31 décembre. Comment se déroule la recherche d'un prestataire ?

La consultation est en cours et les candidatures seront closes le 5 novembre. Après une phase d'analyse, le choix du prestataire sera connu d'ici la fin d'année pour servir ses premiers repas dès le 7 janvier 2019. Pour élaborer le cahier des charges, nous avons consulté les représentants des parents d'élèves, qui ont été reçus en juillet et en septembre avec des échanges constructifs.

Quels principes ont guidé votre réflexion sur ce futur marché ?

La qualité et la sécurité alimentaire avant tout. Qualité en privilégiant des produits locaux, labellisés ou AOC et en maintenant un produit bio par repas. Conformément à la Loi Alimentation nous atteindrons d'ici 2022 l'objectif de 50% de produits bios ou sous signe de qualité (Label Rouge...). Ce gros effort sur la qualité se fera sans surcoût. Sur la sécurité, je sais qu'il y a actuellement des peurs sur le plastique. Je rappelle que les contenants actuels sont évidemment conformes aux normes sanitaires. Dans le futur marché j'ai demandé à ce qu'on puisse avoir une variante sans plastique, et/ou biodégradable ou compostable.

Comment seront composés les menus ?

Nous proposons de passer de 5 à 4 composantes par menu, avec un laitage ou fruit au lieu de laitage et fruit comme actuellement. Nous avons en effet constaté que le fromage, notamment, est le produit le plus jeté. Dans le nouveau marché il y aura toujours du fromage proposé dans certains menus, mais il sera de gamme supérieure. Les menus sont et seront élaborés par un diététicien qui calcule l'équilibre sur 20 repas.

Avec une composante de moins, l'enfant mangera donc moins ?

La portion de fromage, c'est environ 10 grammes. On ne peut donc pas dire que l'enfant mangera moins. Je rappelle également que le grammage des portions est réglementé au niveau national et que nous nous y conformons.

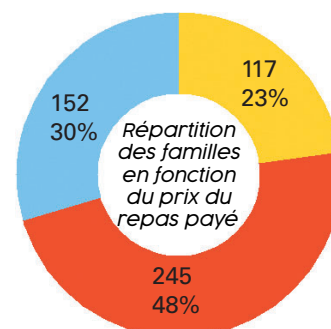
Et la lutte contre le gaspillage ?

Nous venons de signer avec le Pays Voironnais une charte

pour un "diagnostic gaspillage alimentaire" pour les restaurants scolaires Debelle et Stendhal. En fonction du diagnostic des actions seront mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

Les tarifs changeront-ils ?

Dès la rentrée 2014 nous avons baissé d'environ 4,5 % les tarifs de la restauration scolaire, ce qui a profité à 90 % des familles. Ces tarifs sont, depuis, restés stables, et n'évolueront pas, malgré l'augmentation des coûts des matières premières de qualité et des coûts en personnels. Gardons à l'esprit que le coût d'un repas se situe entre 14€ et 15€, temps d'animation périscolaire inclus, alors qu'il est payé entre 1,60€ et 8€ par les familles.



- De 1,60€ à 3,89€
- De 3,90€ à 6,35€
- De 6,36€ à 8€



Le pain sera toujours fourni par les boulangers de Voreppe.