



Restauration, un nouveau marché, la qualité renforcée.

La restauration scolaire est un maillon essentiel de la réussite scolaire de nos enfants. Elle est un lieu privilégié de rencontre et de découverte de la diversité alimentaire dans un contexte collectif.

Dans le cadre de notre nouveau marché restauration, en lien avec les parents de la commission restauration, nous avons voulu mettre l'accent plus encore sur la qualité. Qualité des produits, proximité de la production avec notamment une élaboration du pain par un boulanger pontellois-combalusien ou la présence de produits en circuit-court, telles sont les grandes orientations de ce nouveau marché. Cette amélioration, nous l'avons voulue sans augmentation de tarif pour les familles parce que l'accès à la restauration de tous les enfants ne doit pas être une question de coût. C'est pourquoi nous nous attachons à appliquer le quotient familial à l'ensemble des tarifs scolaires.

Avec la commission restauration, avec nos services, avec les professionnels de l'éducation, nous suivrons l'évolution de ce marché, l'adapterons pour que nos enfants soient toujours mieux à l'école dans notre ville.

Bonne rentrée à tous,

Monique Delessard
Maire de Pontault-Combault
Conseillère Départementale

Brigitte Vergnaud
Adjointe au Maire en charge
de la restauration scolaire



Quelles nouveautés

dans le nouveau marché ?

les +

Un nouveau marché vient d'être attribué à la société Elior pour 4 ans. Après plusieurs mois de travail avec les équipes de restauration, les directeurs de centres de loisirs, les Atsee/Atsem et les parents investis dans la commission restauration, ce marché introduit de nouvelles dispositions :

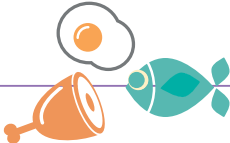



- Amélioration de la qualité des viandes (volailles label rouge, élevées en plein air, porc labellisé BBC, viande bovine race à viande 100% origine France, veau de moins de 6 mois, et poissons certifiés MSC pêche durable).
- Amélioration de la diversité des produits (davantage de variété de poissons et de fruits notamment).
- Introduction de 4 composantes bio et agriculture raisonnée ou circuits courts par semaine.
- Du pain de gamme supérieure élaboré par un boulanger de Pontault-Combault et livré 2 fois par jour pour améliorer la fraîcheur et consistance du pain au goûter.
- Convention avec l'Épicerie sociale de Pontault-Combault pour distribuer les repas non consommés.
- Utilisation de barquettes biodégradables.




















L'évolution de la qualité des produits et la lutte contre le gaspillage ont été priorisées dans le cadre de ce nouveau marché. Cette attention particulière implique le passage de 5 à 4 composantes.

Il s'agit de proposer moins de plats pour permettre aux enfants de manger plus équilibré en dégustant chacun des plats proposés. On constate, en restauration scolaire, un très grand gaspillage. La quantité des repas à 5 composantes (entrée, plat avec accompagnement, fromage, dessert) n'est jamais intégralement consommée par l'enfant qui sélectionne en fonction de son goût et non de l'équilibre alimentaire.

Il existe plusieurs structures de repas à 4 composantes :

1 plat principal +	1 garniture +	1 produit laitier +	1 entrée ou 1 dessert
Un plat principal à base de viande, poisson ou œuf pour l'apport en protéine et fer.	Une garniture de légumes ou féculents pour l'apport en fibres, minéraux et/ou glucides complexes.	Un produit laitier pour les apports en calcium. S'il n'y a pas de fromage, le produit laitier est introduit dans l'entrée ou le dessert.	Une entrée ou un dessert dont le choix se fait en complémentarité avec les autres plats sélectionnés. Un fruit frais si un féculent est servi avec le plat protéique, par exemple.
			

Un repas à 4 composantes est formé par :

 entrée	menu 1	menu 2	menu 3	menu 4
entrée			 entrée contenant du fromage	
plat principal				
garniture				
produit laitier				
dessert				 dessert lacté riche en calcium

Quel que soit le menu retenu, chaque repas devra contenir un fruit ou légume, un produit laitier, une source de protéines et une garniture.

La réglementation en matière de grammages et d'équilibre pour chaque élément nutritionnel est respectée.

Les études démontrent que les enfants consomment en moyenne 60% des repas à 5 composantes ou 70% des repas à 4 composantes. Les enfants gâcheraient en moyenne 2 fois moins de nourriture sur un repas à 4 composantes que sur un repas à 5 (Centre de recherche Foch).



les ?

Avec le changement des habitudes alimentaires familiales, l'augmentation de l'obésité et le gaspillage constaté dans les restaurants scolaires, il est aujourd'hui primordial de **repenser la composition des repas pour l'adapter précisément aux besoins des plus jeunes.**

Le menu à 4 composantes permet de privilégier la qualité des aliments composant le repas des convives, par **des apports nutritionnels optimaux pour nos enfants.**

Mon enfant aura-t-il assez à manger ?

300 grammes est la capacité maximum d'ingestion d'un enfant entre 6 et 11 ans. Les repas à 5 composantes présentent en moyenne 505 grammes et les repas à 4 composantes 420 grammes. Dans les 2 cas, chaque enfant a assez à sa disposition quel que soit son appétit. L'enfant bénéficiera d'une quantité adaptée à ses besoins et d'une qualité optimisée.

Doit-on pour autant payer le même prix ?

L'économie réalisée en réduisant d'une composante est réinvestie dans la qualité des produits servis aux enfants, sans surcoût pour les familles.

Comment en être sûr ?

Il sera proposé à la commission restauration composée d'équipes de restauration et des représentants de parents d'élèves des indicateurs de suivi de l'application de ce marché. Par ailleurs, des déjeuners seront organisés dans tous les restaurants scolaires avec 2 à 3 parents élus.



Priorité aux selfs avec tables de tri et de débarassage, pour favoriser l'autonomie des enfants et les sensibiliser contre le gaspillage : après l'école Marcel-Pagnol, l'installation est envisagée à Jacques-Prévert prochainement et partout où c'est possible d'ici la fin du mandat.