



Compte-rendu Commission Restauration scolaire du 18 Octobre 2022

Présents :

Voir liste des présents en annexe

Documents joints à ce CR :

Power-point de présentation + Documentation sur la loi Egalim

Présentation de la restauration collective sur le Royans Vercors :

- Crèches, écoles et portage de repas pour personnes âgées sont en gestion concédée à des prestataires.
- Collège en gestion directe, cuisine sur place.
- EPHAD la Matinière, MGEN, La Providence, cuisine sur place.

L'objectif pour le territoire : Obtenir une vision commune avec un cahier des charges commun en restauration collective en gestion concédée.

Bilan avec Plein Sud Restauration :

- Plein Sud : Fournisseur des repas depuis septembre 2021. Le marché est passé pour une durée de 3 ans
- Les repas sont fabriqués à Parnans dans l'une des cuisines de Plein Sud. Ce site de production est un lieu d'expérimentation pour ce prestataire, pour aller vers plus de produits de qualité. 400 repas produits, dont 300 pour le Royans-Vercors, 70 pour Chanos-Curson et 30 pour Parnans.
Sur l'ensemble de ses sites de production, Plein Sud fabrique 8500 repas /jour en Drôme - Ardèche et embauche 120 salariés.
- Commandes de repas : attention aux modifications de commandes la veille des livraisons, qui doivent rester exceptionnelles.
- Travail fait par Plein Sud pour développer ses approvisionnements en local. La liste des producteurs a évolué depuis 1 an. Plein sud renvoie cette liste à jour au groupement.
- 1 repas par an, 100% Royans Vercors est réalisé. La CCRV propose des contacts de producteurs à Plein Sud pour ce repas.
- Stéphane, le cuisinier, s'est déplacé dans certaines cantines pour rencontrer les équipes et les enfants. D'autres visites seront à programmer.

Bilan qualitatif des repas livrés sur la première année :

- Un baromètre de satisfaction est réalisé avec les enfants et envoyé à Plein sud chaque fin de semaine.
Sur année 2021-2022 : retours positifs dans l'ensemble de la part des enfants. Sur une échelle de 1 (satisfaisant) à 3 (non satisfaisant) : moyenne 1,25
Outil à garder, utilisé par le cuisinier pour apporter des modifications.

*SIQO : signes officiels de qualité



Bilan qualitatif au regard de la loi EGALIM et du cahier des charges établi avec le prestataire :

Pour rappel loi EGALIM : au 1^{er} janvier 22 : obligation de 50% de produits de qualité dont 20% de produits AB (agriculture biologique) dans la restauration collective.

La demande dans le cahier des charges était d'être au niveau de la loi EGALIM.

Plein Sud a fourni son bilan pour l'année scolaire 2021-22 :

Total de % **SIQO*** : **33,01%**

Dont : 29,58% AB et 3,44% autres produits de qualité

Pour rappel, les produits MSC (poissons) et Bleu Blanc Cœur ne rentrent pas dans les produits de qualité EGALIM. Ils représentent 10,93% des achats sur l'année.

Total Produits locaux : 15,65%

L'objectif sur les produits AB est atteint. Et une partie de ces produits sont locaux.

Il a toutefois été difficile pour Plein Sud d'être à 50% de produits de qualité en raison des augmentations de coûts des denrées.

Travail sur le gaspillage alimentaire :

- Plein Sud restauration propose de travailler en lien avec les équipes de service sur une réduction du gaspillage alimentaire. Pour cela une balance sera mise en place courant de l'automne (comme l'année scolaire passée), sur les communes à tour de rôle.
Objectif : sensibiliser les enfants et les équipes de service aux questions de gaspillage + faire remonter les chiffres des pesées pour qu'un travail puisse être fait en cuisine, de révision des grammages sur certains plats. = Pour cela il faudrait réaliser des pesées détaillées sur chaque plat.

Question tri à la source des biodéchets : Au 1^{er} janvier 2024, les déchets alimentaires devront être triés à la source. = projets installation composteurs dans les villages.

Se mettre en lien avec le service environnement de la CCRV (Pierre Yves Palermo)

La cuisine de Parnans a des composteurs qu'elle utilise pour les déchets compostables.

Limitation des plastiques :

- Plein sud restauration livre les cantines du royans en **bacs gastro inox** récupérés le lendemain.
Pipettes Vinaigrette en plastique : elles doivent aussi être retournés à la cuisine centrale et non pas jetées.

Groupes de travail au sein de la commission :

Différentes actions sont prévues pour l'année à venir. Pour qu'elles puissent se mettre en place sans que cela ne repose que sur quelques personnes, il a été proposé de créer des groupes de travail (à partir des grands objectifs fixés (cf diapo 4 et 9 du power point)).

*SIQO : signes officiels de qualité



L'idée serait de faire démarrer les travaux par groupe lors de la prochaine commission restauration scolaire fixée le **13 décembre de 18h à 20h**.

D'ici là, l'ensemble des membres de la commission sont invités à s'inscrire dans l'un des groupes sur le lien ci-dessous :

<https://lite.framacalc.org/hypb4zejro-9x9k>