

ÉVÈNEMENT

Rentrée scolaire, restauration

Le nouveau marché de la restauration scolaire débute à la rentrée. Dans les assiettes des enfants, des repas de qualité, avec du bio en quantité et des produits issus des circuits courts. Le tout servi pour les parents avec des tarifs minceur.

Du bon et du bio près de chez nous



Même si on ne parle plus de cantine mais de restauration scolaire, le tube de Carlos est toujours d'actualité et bon nombre d'enfants préfèrent manger avec leurs copains et copines. Plus d'un élève auxerrois sur deux ne déjeune pas avec ses parents à la maison. La volonté de la Ville reste la même. Faire en sorte que ces enfants, quel que soit le revenu de leur famille, mangent bien et sainement, que ce qu'on appelle le temps méridien soit également une étape éducative dans la journée des enfants.

Le nouveau marché vient d'être passé

Ces chiffres symbolisent la volonté de qualité défendue par la mairie. Cette qualité doit également être servie par des circuits courts d'approvisionnement car il serait paradoxal de cuisiner des produits bio venus de pays lointains, arrivés dans les assiettes auxerroises après de nombreuses heures d'avion gourmandes en kérosène. Ainsi, dès cette année, 50 % des produits servis dans les restaurants scolaires seront acheminés par des circuits courts (donc produits à proximité d'Auxerre), 60 % en 2017 et 70 % avant la fin du marché.

Les résultats seront contrôlés régulièrement par les services (et par les parents) car tous souhaitent que cette démarche s'inscrive dans une politique de développement durable global, quantitatif et mesurable. Un bilan carbone de la cuisine centrale sera effectué au début et à la fin de ce marché. Les parents seront invités à suivre et contrôler l'évolution du marché tout comme ils sont invités à donner leur avis sur la qualité des menus servis dans les différents restaurants scolaires. Comme l'an dernier les menus peuvent être consultés sur le site internet de la Ville et les parents peuvent payer leur facture via l'application téléchargeable sur www.bonapp.elior.com ★

approuvé par le dernier conseil municipal et lie les deux parties jusqu'au 31 août 2020. Il s'agit d'un dossier important, tant pour la santé et la sécurité des enfants, donc leur avenir, que pour les finances municipales car il s'élève à 2 millions d'euros par an.

La Ville a souhaité franchir une nouvelle étape en imposant des clauses de qualité et de développement durable à la société Elior. Désormais les repas devront intégrer au moins 40 % de composants bio labellisés AB (agriculture biologique) auxquels s'ajoutent un service de viande bio tous les dix repas et l'intégralité du

EN CHIFFRES

La restauration scolaire ce sont :

11 restaurants supervisés par **3** personnes qui organisent le travail de **130** personnes dont les ATSEM et les personnels des centres de loisirs et **65** vacataires, **11** hôtes et hôtesse avec **12** renforts (sur un temps limité du service),

1 844 000 €/an sont consacrés à ce temps méridien au cours duquel **181 597** repas scolaires sont servis **1,75 à 4,60** € le prix facturé aux familles

Paroles

Denis Roycourt

Adjoint au maire en charge du développement durable
Comment accueillez-vous l'augmentation de la part du bio dans nos cantines ?

« C'est une excellente nouvelle pour la santé de nos enfants. Le renouvellement du contrat de restauration collective a fait l'unanimité. Sans augmentation de prix, cette décision va permettre de renforcer la qualité de l'alimentation, et de progresser dans la démarche de développement durable. Le cahier des charges que nous avons élaboré favorise les circuits courts

