

INFORMATION SUR LE NOUVEAU MARCHÉ DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

La municipalité a décidé de dénoncer le contrat avant son terme dans la mesure où l'ancienne municipalité avait renouvelé le marché avec la société SODEXO en janvier 2014 pour trois ans, alors que les élections municipales avaient lieu en mars 2014.

Malgré notre tentative d'améliorer la situation en rajoutant 50 000 € dès la rentrée 2014 les prestations sont restées insuffisantes, c'est pourquoi que dès le mois d'octobre, la commune a lancé une consultation pour la préparation et livraison de repas en liaison froide, pour les restaurants scolaires, l'accueil de loisirs et les structures de la Petite Enfance. Le présent marché prendra effet à partir du 4 janvier 2016 pour une durée d'un an.

Contrairement au précédent marché l'offre financière n'était pas prépondérante sur celui-ci :

- 60% pour l'ancien marché
- 40% sur le nouveau.

L'offre a été jugée selon les critères suivants :

- Offre financière 40%
- Valeur technique de l'offre 40% (qualité des produits et des services proposés).
- Valeur environnementale 20%.

A l'instar du précédent marché des menus à 4 composantes respectant les règles de l'équilibre alimentaire seront servis aux convives de maternelle et d'élémentaire.

Le repas type comprendra :

- Une entrée chaude ou froide
- Un plat protidique
- Une garniture : légume vert ou féculent en alternance ou un plat composé de ces deux éléments
- Un produit laitier
- Un dessert

L'entrée et le dessert seront servis en alternance.

Les quantités recommandées par le GEMRCN (plan d'équilibre nutritionnel National) ont été augmentées de 10%, que ce soit pour les maternelles ou les élémentaires.

Un agent de la collectivité sera présent tous les matins (*ce qui n'était pas le cas jusque-là*) au départ de la livraison pour accompagner le chauffeur dans sa tournée et ainsi vérifier la salubrité des produits livrés.

Quatre entreprises ont remis une offre dans les délais prescrits, dont le candidat sortant.

La Commission d'Appel d'offres présidée par le député maire réunissant élus de la majorité et de l'opposition et en présence de la direction concurrence et des prix, s'est réunie le jeudi 17 décembre 2015. Celle-ci a choisi à l'unanimité la **société ELIOR**.

Présentation du GROUPE ELIOR :

4ème acteur mondial de la restauration collective, il bénéficie de 40 ans d'expérience dans le domaine. Ils distribuent à l'heure actuelle les restaurants scolaires du collège de la Tramontane et de Mont St Jean à Antibes, des communes de Valbonne, Vallauris, Mandelieu et St Laurent du Var. Le GROUPE ELIOR est réputé pour ses positions strictes en matière d'achat alimentaire (pas d'OGM – diminution de l'utilisation de l'huile de palme).

Les repas sont élaborés dans leur cuisine centrale. Celle qui sera en charge de distribuer les repas sur la commune est située à Mandelieu.

Ils privilégient les produits BIO, de saison ou issus du commerce équitable, et également les circuits d'approvisionnement courts pour construire des partenariats avec des producteurs locaux.

Ils garantissent la traçabilité de leurs produits, pour une sécurité alimentaire optimale.

Ils travaillent essentiellement avec des marques référentielles connues, telles que : Charal – Loue – Madrange – Président – Danone...

Leur flotte automobile est composée de véhicules écologiques.

Points positifs pour les restaurants scolaires par rapport au précédent prestataire :

- Origine française des produits carnés, des œufs garantie dans une large majorité (100% pour les viandes de porc, veau et bœuf et 90% pour la volaille et l'agneau). Les steaks sont garantis 100% muscles avec 5% de matière grasse. Les volailles sont issues d'un élevage de plein air, leur alimentation est garantie 100% végétale.
- Poissons surgelés de qualité garantie sans arrête issus de la pêche raisonnée (Atlantique et Pacifique). L'entreprise dispose de nombreux labels garantissant la qualité de ses poissons (Certifications diverses RFA-Charte de transparence SNRC).
- Livraison garantie des légumes sous 3 jours après récolte, 4 jours pour les fruits. 80% des fruits et des légumes sont garantis d'origine française. Leurs fournisseurs principaux sont situés dans la vallée de la Siagne.
- Pâtisseries, potages fait maison ainsi que les vinaigrettes.
- Le pain sera livré par la boulangerie la Gourmandine.
- Grande diversité de fromage à la coupe, garantie AOC.

Points positifs pour les structures d'accueil de la petite enfance par rapport au précédent prestataire :

- Mêmes prestations que les restaurants scolaires concernant les viandes, les légumes, les fruits, les pâtisseries...
- Les petits pots de bébés adaptés à l'âge.
- Plus de fromage dans les menus.
- Purée 100% légumes (sans féculent)
- Bouillon BIO

La commune s'est donnée les moyens d'assurer un contrôle optimal quant à la qualité nutritionnelle des produits servis dans les restaurants scolaires, d'une part en garantissant la vérification dès la livraison, et d'autre part en appliquant des pénalités financières pour chaque constat de dysfonctionnement, tant au niveau de la qualité que de la quantité et de l'hygiène. Désormais, il n'y aura plus de menus de substitution. Quelle que soit la viande, il sera proposé une alternative avec des légumes ou des féculents.