



Le 22 Avril 2022

**Éléments proposés par l'association Du Pain Sur La Planche RM
et les fédérations des parents d'élèves FCPE, PEEP, PERM Unaape
pour la restauration collective dans les crèches et les écoles**

Ce document résume l'ensemble des demandes par les fédérations de parents d'élèves FCPE, PEEP, PERM UNAape et l'association Du Pain Sur La Planche RM pour la restauration collective dans les écoles primaires (maternelle et élémentaire), les accueils de loisirs et les structures municipales de la petite enfance.

Nos objectifs sont **Le Goût et La Santé des enfants !**

Domaine de la délégation de service public :

La délégation de service public (DSP) concernant la restauration collective se sépare en deux lots :

- premier lot : restauration des enfants des structures de petite enfance
- second lot : restauration scolaire (écoles maternelles et élémentaires) et accueils de loisirs

Cette séparation des prestations permet de prendre en compte la spécificité des requis pour les enfants en crèche dont la restauration dépend de réglementations spécifiques à la petite enfance (pesticides, textures, grammages...).

Durée :

Le contrat de DSP sera effectif pour une durée de trois (3) à cinq (5) ans maximum.

Les enjeux de la restauration :

La prestation assurée par le Délégué revêt une réelle importance dans la mesure où elle s'adresse quotidiennement aux enfants accueillis dans les structures de petite enfance, ceux scolarisés en maternelle et élémentaire ainsi que ceux inscrits en accueils de loisirs.

L'alimentation des enfants a une importance capitale sur leur santé présente et future, sur leur développement physique et intellectuel et sur leur acquisition d'habitudes alimentaires. Les effets néfastes des carences et du déséquilibre alimentaire sur la croissance sont connus (cf. lutte contre l'obésité et les mauvaises habitudes alimentaires et politique de santé publique - décret du 30 septembre 2011).



Le 22 Avril 2022

La qualité de la prestation :

Une attention particulière sera apportée à la préparation des mets composant le repas. Une cuisine dite familiale faite maison est recherchée.

La ville de Rueil Malmaison est par ailleurs signataire de la charte des Villes et Territoires sans perturbateurs endocriniens qui prévoit de protéger les enfants de toute exposition aux pesticides et autres perturbateurs endocriniens issus par exemple des contenants plastiques.

Il est donc souhaitable d’appliquer le plus tôt possible les recommandations du Plan national Nutrition Santé 4 et d’anticiper la loi Egalim en utilisant dès le 1er septembre 2023 des contenants réutilisables et sans perturbateur endocrinien. Un délai de 3 mois pourra toutefois être accordé sur la restauration scolaire et accueils de loisirs (uniquement) afin de réaliser le cas échéant des travaux et aménagements pour permettre ce changement dans la préparation, le transport, la réchauffe et le nettoyage des plats.

Enfin, la prestation s’inscrit dans le cadre de la démarche de développement durable de la Ville sur l’ensemble des volets de la restauration. L’offre alimentaire se doit donc d’être :

- Respectueuse de l’environnement, en privilégiant le recours aux produits de saison, locaux et régionaux. Le délégataire doit favoriser l’emploi de produits frais 1^{ère} gamme. Pour rappel, ci dessous les 6 types de gammes pour les fruits et légumes :

1ère gamme	2 ^{ème} gamme	3 ^{ème} gamme	4 ^{ème} gamme	5 ^{ème} gamme	6 ^{ème} gamme
produits bruts, non transformés	produits mis en conserve	Produits surgelés	frais prêt à l’emploi = produits végétaux frais crus, lavés, préparés et conditionnés	végétaux cuits sous vide (pasteurisation ou stérilisation) et transformés.	produits végétaux lyophilisés

- il est souhaitable de s’approvisionner au plus près des structures de production locale et de dynamiser par ses approvisionnements l’émergence d’une filière alimentaire locale pour tout ce qui a trait aux fruits et légumes en saison.

- Durable : approvisionnement en denrées, conditions de production, conditionnement des denrées, conditions de livraison, lutte contre le gaspillage, valorisation des déchets, insertion sociale,). La mise en œuvre de cette politique, devant mener à la réduction et au tri des déchets.

Par ailleurs, le délégataire doit s’interdire :

- Toute cuisine d’assemblage
- Des préparations alimentaires présentant des substances à fort potentiel allergisant, au fur à mesure de l’acquisition des connaissances scientifiques en la matière



Le 22 Avril 2022

- Des substances présentant un effet perturbateur endocrinien supposé ou avéré, au fur à mesure de l'acquisition des connaissances scientifiques en la matière.
- Matières premières

Une attention particulière est apportée au type d'agriculture, à la saisonnalité et à l'origine géographique des denrées utilisées pour la confection des repas. une haute qualité est exigée sur les denrées utilisées pour la confection des repas :

Viandes 100% label rouge Origine France	Volailles : escalope, cordon bleu et nuggets 100% volaille, produits non reconstitués. Jambon de dinde qualité supérieure Bœuf et veau : Race à viande, viande de catégorie 1 ou 2 Steak haché : 5% de matière grasse maximum, 100% pur bœuf Porc : chipolatas 85% de viande de porc minimum, jambon qualité supérieure, saucisses de Strasbourg à exclure Agneau : carré, épaule ou gigot, viande de mouton à exclure
Poissons	Poissons frais ou surgelés, « sans écaille », « sans peau », « sans arête » 100% label "pêche durable", label BIO européen ou "pavillon France"
Œufs	Catégorie 0 (BIO) ou 1 (plein air)
Céréales	Qualité supérieure, favoriser les céréales complètes
Légumes et Légumineuses	Frais, secs, surgelés ou bocaux en verre 50% minimum de légumes frais 1ere gamme pour les légumes d'accompagnement et les crudités / cuités
Fruits frais	Catégorie 1 ou extra, servis à maturité
Compotes de fruit	Fait maison ou bocaux en verre Compote sans sucre ajouté
Huiles et sauces	Tournesol, olive, colza, toutes les autres sont interdites Vinaigrettes faites maison à la cuisine centrale
Pain	Pain artisanal avec 4 types de pains par semaine <ul style="list-style-type: none"> - baguette croustillante - pain complet - pain au maïs - pain de campagne

Les produits en conserve sont en bocaux verre afin d'éviter toute exposition aux perturbateurs endocriniens.

Le recours aux produits de saison, locaux (<150 km) et régionaux est privilégié. Le délégataire doit favoriser l'emploi de produits frais (1^{ère} gamme) ; il est chargé de s'approvisionner au plus près des structures de production locale et de dynamiser par ses approvisionnements l'émergence d'une filière alimentaire locale pour tout ce qui a trait aux fruits et légumes en saison.

Afin de pouvoir utiliser des produits frais et terroirs, **le délégataire s'engage à installer une légumerie sur le site actuel de la cuisine centrale ou sur un site de la Ville de Rueil-Malmaison** pour pouvoir



Le 22 Avril 2022

stocker et nettoyer les produits frais nécessaires à la prestation. Une attention particulière est également portée à la maturité des fruits servis.

Concernant la restauration en établissement de la petite enfance

Les matières premières utilisées pour la petite enfance comportent :

- **100% de produits issus de l'agriculture biologique pour la totalité des convives et l'ensemble de la prestation (déjeuner et goûter).**
- **75% de produits répondants aux exigences de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Egalim)**
- **80% de matières premières produites localement (<150 km)**

Conformément à la directive 2006/125/CE, les repas servis en crèche présente « *une concentration maximale commune très faible, pour tous les pesticides, [...] à 0,01 milligramme par kilogramme, ce qui, en principe, correspond en fait à la concentration minimale détectable* »

A ce titre, 100% des matières premières utilisées sont certifiées BIO ou subissent des analyses permettant d'assurer un taux de pesticides < 0.01 ppm.

Par ailleurs, toutes les compotes et les purées de fruits sont sans sucre ajouté, les laitages sont nature (une attention particulière est prêtée à la diversité, à la texture et à l'absence d'acidité), les crèmes et gâteaux sont adaptés aux besoins des enfants de moins de 3 ans.

Concernant la restauration collective scolaire et périscolaire

Les matières premières utilisées pour les écoles et les accueils de loisir comportent :

- **75% de produits issus de l'agriculture biologique pour la totalité des convives et l'ensemble de la prestation (déjeuner et goûter).** Tous les fruits frais proposés et toutes les céréales complètes sont BIO. La fréquence des denrées BIO est établie de la manière suivante :

Fruits	Minimum 10 fois par mois - Fruits à croquer 100% BIO (déjeuner et goûter)
Légumes d'accompagnement	Légumes BIO minimum 6 fois par mois
Crudités	Minimum 6 fois par mois - légumes racines 100% BIO
Cuités	Minimum 2 fois par mois
Ovoproduits	Minimum 2 fois par mois
Céréales	Minimum 2 fois par mois - Céréales complètes 100% BIO
Laitages	Laitage BIO minimum 8 fois par mois (déjeuner et goûter)

- **75% de produits répondant aux exigences de l'article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Egalim).**
- **80% de matières premières produites localement (<150 km) et transformées à la cuisine centrale ou dans une structure locale (<30 km).**
- **50% de légumes frais 1^{ère} gamme pour les légumes d'accompagnement + crudités / cuités**



Le 22 Avril 2022

- Composition des repas scolaires et accueils de loisirs

Pour la restauration scolaire et accueils de loisirs, les déjeuners sont composés de 5 composantes : entrée + plat protidique + accompagnement + produit laitier + dessert.

L'équilibre nutritionnel est assuré sur une période d'une semaine (5 repas).

Sont inclus dans la prestation les goûters pour les écoles maternelles (y compris sur le temps d'accueil de loisirs). Les goûters sont à 3 composantes :

- Fruit frais ou compote sans sucre ajouté
- Pain artisanal, brioche artisanale, madeleines, gâteaux fait-maison peu sucrés ou gâteaux secs
- Laitage nature (une attention particulière est prêtée à la diversité, à la texture et à l'absence d'acidité)

- Production et conditionnement

Une attention particulière est portée aux types de cuisson pour conserver le goût, la texture et les apports nutritionnels des viandes et légumes cuits.

La fabrication/ confection et la livraison des repas sont réalisées selon un principe mixte de liaison froide et liaison chaude.

Sont gérés en liaison chaude a minima :

- Une animation culinaire par mois et par école (viande grillée, légumes au wok, ...)
- Les potages avec une fréquence de 1 fois par semaine par école d'octobre à avril

L'équipe de cuisiniers est formée à la cuisine végétarienne afin de proposer et réaliser des recettes végétariennes de haute qualité gustative.

Pour les denrées produites en liaison froide, le délégataire assure que les préparations sont réalisées à J-1 avec une exception pour le repas du lundi qui peut être préparé à J-3.

Le conditionnement des repas doit être adapté aux outils de stockage, de conservation et de remise en température. Tous les contenants alimentaires seront réutilisables et sans perturbateur endocrinien. Le délégataire reprend systématiquement les emballages vides lors de la livraison.

Dans l'éventualité où certains contenants jetables devraient être utilisés, les contenants doivent être biodégradables ou 100% recyclables et la ville devra donner son accord en amont. Le délégataire s'engage en ce cas à s'assurer du recyclage à 100% de ces contenants jetables.

Les restaurants élémentaires (y compris sur le temps accueils de loisirs) sont équipés de « buffet de rappel », meubles composés de deux saladiers avec un chafing dish, pour maintenir les accompagnements au chaud. Le buffet de rappel doit contenir deux composantes du menu ou du menu de la veille (légumes ou féculents et crudités ou fruits).



Le 22 Avril 2022

- Communication et échanges avec les parents

Le personnel de service est formé pour annoncer à chaque élève le plat du jour afin de permettre aux enfants de mieux comprendre le repas.

Le délégataire assure la mise à disposition d'un outil de type relevé quotidien à destination des personnels des offices et des adultes bénéficiant de la prestation.

Un prestataire indépendant est mandaté pour réaliser une enquête de satisfaction des convives chaque trimestre (4 enquêtes par an). Le délégataire propose à la Ville 3 cabinets extérieurs et la Ville en choisit un. L'enquête de satisfaction doit couvrir plus de 60% des écoles à chaque fois. Les résultats seront affichés dans les établissements au plus tard dans les 45 jours suivant l'enquête.

Des commissions menus, pour les crèches d'un côté et pour les scolaires/ accueils de loisirs de l'autre, sont organisées à minima 4 fois par an avec des représentants

- Du délégataire
- De la commune
- Des parents (parents d'enfants en crèche pour la petite enfance, parents des fédérations de parents d'élèves pour le scolaire / accueil de loisir)

Ces commissions recueillent les observations des membres à propos des repas servis et formulent des propositions quant à l'application du présent contrat. Les points abordés sont notamment :

- la validation des menus proposés (appellations, compositions) avec la possibilité d'apporter des modifications dans le cadre des exigences du présent contrat
- la présentation des indicateurs qualité définis avec le délégataire et portant entre autres sur la qualité des matières premières utilisées sur la période, les fréquences de composantes BIO et locales et les résultats des enquêtes de satisfaction menées sur la période.
- la présentation des actions éducatives qui se déroulent dans le cadre de la prestation avec la possibilité de proposer des améliorations selon les retours des différentes parties
- la présentation des projets concernant les approvisionnements, l'équipement de la cuisine centrale ou tout autre sujet ayant un impact sur la bonne réalisation du présent contrat

Chaque réunion de commission menus donne lieu à la rédaction d'un compte rendu de séance faisant apparaître :

- les échanges de chaque intervenant
- les décisions prises
- les suggestions d'amélioration et les réponses apportées aux problèmes éventuellement rencontrés

Ce compte rendu sera adressé aux parents au plus tard vingt et un (21) jours après la date de la commission.