

Tarascon, le jeudi 21 juillet 2022

Communiqué de presse

Restauration scolaire : du nouveau dans les assiettes pour mieux manger et moins gaspiller !

A partir de la rentrée scolaire 2022, une nouvelle offre de menus sera proposée dans les restaurants des écoles maternelles et élémentaires de la Ville de Tarascon, mettant l'accent sur l'éducation au goût, le développement de comportements alimentaires vertueux et la satisfaction des convives.

Le marché de restauration conclu avec Sud-Est Traiteur en 2018 arrivant à échéance, la Mairie a lancé en mars dernier un appel d'offres pour le renouveler. Entré en vigueur le 1er juillet 2022, le nouveau marché attribué à Terres de Cuisine est l'occasion pour la municipalité de renforcer son engagement en faveur d'une alimentation saine et respectueuse de l'environnement, intégrant notamment les mesures de la loi EGAlim¹.

Qualité des produits et contribution à la structuration de filières plus durables

Conformément à la réglementation, le cahier des charges prévoit un taux minimum (en valeur d'achat) de 50% de produits de qualité et durables², dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique. Dans son offre, le prestataire s'est engagé sur un approvisionnement à hauteur de 30% au moins de produits bio et français (hors produits exotiques et agrumes), dont :

- 100% bio : omelettes et œufs dur, légumes d'accompagnement, fruits crus, purées de fruits ;
- 95% bio : entrées en cuisinées ou crudités (salades, céleris-raves, carottes, tomates sont toujours bio en dehors des mélanges féculents/crudités).

Il propose aussi du riz de Camargue 100% IGP, de la volaille et du jambon 100% Label Rouge, ainsi que des poissons issus de pêches durables.

La cuisine sera essentiellement faite « maison » (75% des pâtisseries), en utilisant des produits frais et de saison (100% des crudités et 40% des légumes d'accompagnement) provenant en partie de circuits courts de proximité (en lien avec le projet alimentaire territorial des Bouches-du-Rhône).

¹Loi 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous. Pour en savoir plus : <https://ma-cantine.beta.gouv.fr/mesures-phares/>

²Un produit de qualité et durable au sens de l'objectif fixé par la loi EGAlim doit bénéficier d'un des labels suivants (ou équivalent) : AB, Label Rouge, AOC/AOP, IGP, STG, HVE, écolabel pêche durable, RUP, commerce équitable, mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » (uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production).

Diversification des sources de protéines

Comme l'impose la loi, au moins un menu végétarien (sans viande, poisson ni fruits de mer) sera servi chaque semaine, permettant ainsi aux convives de découvrir d'autres produits (céréales, légumineuses) et d'autres saveurs. Leur composition sera particulièrement étudiée pour assurer les apports nutritionnels nécessaires aux enfants et une attractivité suffisante à leurs yeux.

Réduction du gaspillage alimentaire

Des menus à 4 composantes au lieu de 5 (suppression de l'entrée ou remplacement de l'ensemble fromage-dessert par un dessert lacté) seront servis aux enfants des écoles maternelles. Ce choix s'appuie sur un diagnostic réalisé en octobre 2021, faisant état d'un niveau moyen de gaspillage généré par convive et par repas de 209 grammes pour les élémentaires et de 279 grammes pour les maternelles, ainsi que sur de nombreux retours d'expérience positifs d'autres communes. Mieux adaptés à l'évolution des habitudes alimentaires et à la prise en compte de la capacité d'ingestion des enfants, ils permettront de limiter le gaspillage et de privilégier la qualité des aliments tout en garantissant le même apport nutritionnel que des menus à 5 composantes.

Par ailleurs, Terres de Cuisine déploiera dans chaque restaurant un programme pédagogique et ludique visant à analyser quantitativement et qualitativement les causes du gaspillage alimentaire, à concevoir et mettre en œuvre un plan d'actions, et à sensibiliser les convives.

Suppression des contenants alimentaires en plastique

D'ici fin 2023, les contenants et emballages des divers plats et denrées seront en matériau inerte sans plastique, réutilisables ou recyclables. Les barquettes dans lesquelles sont conditionnés, réchauffés et servis les plats seront notamment remplacées par des bacs en inox. Les barquettes biodégradables auraient pu être une alternative mais elles sont à usage unique, consommatrices d'eau et d'énergie pour leur production et il n'y a pas de recul suffisant pour éliminer tout risque sur la santé.

Sensibilisation et satisfaction des convives

Au moins une fois par mois, Terres de Cuisine proposera un repas à thème. Il pourra s'agir d'un repas festif marquant un évènement calendaire (Noël, Mardi Gras, Pâques...) ou d'un repas avec une dimension à la fois éducative et ludique permettant de faire un lien avec le territoire (fête de la Tarasque, focus sur un produit, présence d'un producteur...).

La satisfaction des convives sera régulièrement évaluée par les agents de restauration présents lors des repas (en lien avec le gaspillage alimentaire), et une enquête sera menée chaque année auprès des enfants. Les résultats seront présentés en commission restauration, instance réunissant des représentants de la Ville, des parents d'élèves et du prestataire dans une optique d'amélioration continue du service.

Pour plus d'informations sur le prestataire, vous pouvez visiter son site : <https://terresdecuisine.fr>

Pour plus d'informations sur le nouveau marché de restauration, vous pouvez contacter le service scolaire de la Ville au 04 90 91 00 07 ou par courriel sur scolaire@mairie-tarascon13.fr.