

Du : Service communication de la Communauté de Communes du Clermontais
Pour information et diffusion

COMMUNIQUE DE PRESSE

JEUNESSE : Un nouveau prestataire à la cantine

Manger durable dans nos cantines



Depuis juillet 2008, la Communauté de Communes du Clermontais assure la restauration des enfants dans les Accueils de Loisirs Associés à l'Ecole (ALAE) de Ceyras, Nébian, Paulhan et depuis cette année à Fontès ainsi que dans 7 Accueils de Loisirs Sans Hébergement (ALSH) situés sur les communes de Canet, Ceyras, Clermont l'Hérault (primaire et maternel), Fontès, Nébian et Paulhan.

Cela représente 51.000 repas par an, 230 repas par jour dans les ALAE et 187 dans les ALSH.

Engagée dans une démarche en faveur de l'environnement, du progrès social et du développement économique, à travers son Agenda 21, **la Communauté de Communes du Clermontais a souhaité être exemplaire en matière de restauration des enfants, en mettant en place des actions concrètes.**

Ainsi, la Communauté de Communes du Clermontais a profité du renouvellement du marché de restauration pour imposer au nouveau prestataire API restauration, un contrat très exigeant sur la qualité des repas servis.

La notion de « repas bio » étant aléatoire, elle s'est orientée vers une démarche plus complète favorisant à la fois la culture biologique, la production locale et de saison ainsi que le commerce équitable. Voilà pourquoi, tout l'été dans les accueils de loisirs et depuis la rentrée scolaire 2012, **un produit issu de l'agriculture biologique est servi chaque jour aux enfants en tenant compte de la saisonnalité et un repas éco-responsable, composé exclusivement de produits locaux et issus du commerce équitable, est proposé une fois par semaine.**

Zoom sur API restauration

Créée en 1956, la société API restauration, spécialisée en restauration collective, s'est progressivement développée pour devenir la 4^{ème} société de restauration collective en France.

API restauration c'est : 34 agences, 25 cuisines centrales en France, 413.000 convives par jour, 3430 clients, 3823 collaborateurs.

Une assiette plus verte, mais pas seulement

« 20% de produits bio servis dans les cantines scolaires », c'est l'objectif du Grenelle de l'environnement pour fin 2012. En choisissant API restauration, la Communauté de Communes devance cet objectif et favorise le développement durable du territoire à plusieurs titres :

Apporter un service de qualité pour la santé et le bien-être des enfants

L'équilibre, la variété et la qualité de l'alimentation jouent un rôle essentiel sur la santé. Les menus proposés par API Restauration sont réalisés par des cuisiniers et diététiciens, en lien avec les réglementations et recommandations officielles satisfaisant les besoins nutritionnels et caloriques des maternelles, primaires et des adultes. D'autre part, une cuisine traditionnelle, privilégiant les fruits et légumes de saison ainsi que les fabrications maison comme les pâtisseries fraîches, est proposée afin de garantir la qualité gustative des aliments. Les repas froids accompagnant traditionnellement les sorties sont également très variés avec la possibilité d'organiser un véritable barbecue.

Sensibiliser à l'alimentation pour le plaisir de tous

La restauration collective joue également un rôle éducatif dans l'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires, dans la formation du goût et le plaisir de manger.

Aussi, les temps de restauration sont des moments privilégiés d'éducation nutritionnelle, à la citoyenneté et au développement durable. Des supports de communication sont diffusés pour sensibiliser les enfants et permettre aux parents de suivre l'alimentation de leurs enfants. Le livret menu « Soyons complice » permet aux parents de suivre l'alimentation de leurs enfants, tout en apportant des informations nutritionnelles. Les enfants y découvrent aussi l'équilibre alimentaire, à travers une BD sur les aventures de la Team Equilibre, personnages imaginaires, créés dans le but d'aborder de façon ludique et amusante, le sujet de l'éducation alimentaire.

D'autre part, les fêtes calendaires seront mises à l'honneur à travers des menus améliorés et des animations pédagogiques et ludiques seront proposées lors de repas à thème mensuels et à l'occasion de manifestations telle que la Semaine du goût... soit autant de temps forts de découverte gastronomique.

Garantir la provenance locale des produits et des repas

L'achat de produits locaux, bio ou non, permet de soutenir l'activité agricole du territoire. API restauration est engagée sur un circuit court de distribution. Tous les produits utilisés sont d'origine locale tant qu'ils sont disponibles sur le territoire régional, avec un seul intermédiaire et la cuisine centrale est située à Gigean. Le contrôle de la traçabilité est assuré par un étiquetage, qui permet de remonter du fournisseur à l'éleveur ou au producteur.

Préserver l'environnement

Les produits locaux issus de démarche qualité, bio et équitables, sont produits selon des méthodes respectueuses de l'environnement limitant ou même interdisant, pour l'agriculture biologique, l'usage d'engrais chimiques et de pesticides. D'autre part, acheter localement permet de réduire les transports et donc les émissions de gaz à effet de serre, responsables du changement climatique.

Pour limiter la production de déchets les repas sont servis soit dans des bacs inox réutilisables soit dans des barquettes qui seront récupérées et recyclées en emballages PVC.

Enfin, le prestataire retenu est lui-même engagé dans une démarche de développement durable : démarche de certification environnementale ISO 14001 sur la cuisine centrale, réduction des consommations d'énergies, optimisation des circuits d'approvisionnement et de livraison pour limiter les transports, formation des chauffeurs à l'éco conduite, prévention et tri des déchets, charte qualité sécurité environnement avec les fournisseurs, formation de l'équipe salariée...

Garantir des prix bas, accessibles aux familles

Il était également important pour la Communauté de Communes du Clermontais que cette démarche de restauration collective de qualité n'entraîne pas un surcote trop important du ticket repas pour les parents.

Afin d'être plus performante dans le choix du prestataire et dans la négociation du prix des repas, la Communauté de Communes du Clermontais a fait appel à une assistance à maîtrise d'ouvrage technique. Objectif atteint, puisque **les familles ne paieront pas plus cher le ticket repas qu'en 2011**. Il est également fixé en fonction du quotient familial.

Tarif ALAE	1 enfant	2 enfants	3 enfants
Revenus de 3001€ et plus	4,30 €	4,20 €	4,10 €
Revenus de 2001€ à 3000€	4,20 €	4,10 €	4,00 €
Revenus de 0€ à 2000€	3,90 €	3,80 €	3,70 €
Tarif ALSH	3,40 €	3,40 €	3,40 €

Pour aller plus loin :

Retrouvez les menus prévus sur le site www.cc-clermontais.fr dans l'onglet jeunesse

Pour tout connaître sur notre prestataire : www.api-restauration.com

Contact presse : Service communication : 04 67 88 95 50