

## **Pas de « malbouffe » à l'école**

La cantine fonctionne selon le mode « liaison froide » : les plats sont préparés dans une cuisine industrielle, transportés en véhicule réfrigéré et réchauffés (pour les plats chauds) dans la cuisine de Ste Foy à l'école maternelle.

Avant la rentrée 2011, le fournisseur était la société SODEXHO (cuisine centrale à Rieumes). Le contrat avec ce prestataire prenait fin en juin. D'une certaine façon ça tombait bien parce que des problèmes étaient notés depuis plusieurs mois : repas déséquilibrés, légumes hors saison, plats peu appétissants...

Un appel d'offres a donc été lancé par la mairie qui, pour l'occasion, s'est engagée dans une démarche de « démocratie participative » en invitant des membres du personnel cantine, des représentants de parents d'élèves et des membres de l'APE à prendre une part active au processus de sélection du nouveau fournisseur. L'APE a largement contribué à l'élaboration d'un cahier des charges en mettant l'accent notamment sur le manger « sain », l'approvisionnement local, l'équilibre des menus et les procédures de suivi de la qualité. Nous avons aussi introduit des variantes « Bio ».

Trois (grosses) entreprises de restauration ont transmis une offre : Scolarest, Ansamble et Avenance. Les offres ont été examinées fin juin et le marché a été attribué à Ansamble. C'est la proposition de base qui a été retenue c'est-à-dire celle sans variante « bio ». Pour 2 principales raisons :

- Le coût. Avenance était nettement plus cher. Les autres affichaient des variantes « Bio » à des coûts supérieurs aux tarifs en vigueur alors que la proposition de base était en revanche légèrement moins chère.
- A cause de l'absence de garantie de qualité sur l'approvisionnement Bio. Les lieux de production n'étaient pas clairement indiqués.

Le représentant de l'APE s'est abstenu, estimant ne pas être en mesure de départager les candidats. Il a suggéré, avant de prendre une décision, d'examiner et comparer les offres avec soin et de demander des explications complémentaires si nécessaire. Ce point de vue n'a pas été retenu.

Quoi qu'il en soit, ce qui est important maintenant c'est d'exercer un suivi de la prestation du fournisseur. De s'intéresser régulièrement à la qualité et l'origine des produits. L'APE s'y efforce, à l'aide de bonnes volontés extérieures. Il y a aussi une commission extramunicipale « cantine » qui se réunit plusieurs fois par an.

L'apprentissage au manger bien et bon doit être une préoccupation de tous si nous voulons que la « malbouffe » reste en-dehors de l'école.