

Dossier de presse

14 novembre 2023

Près de 50 000 repas sont fabriqués chaque année par l'équipe du restaurant scolaire, soit plus de 300 repas par jour. Les écoles aureilhanaises accueillent 500 élèves.



Gaspillage alimentaire : le Restaurant scolaire en fait son affaire

Lancement de la campagne de mesure du gaspillage alimentaire au restaurant scolaire d'Aureilhan, en partenariat avec la Maison des Jeunes et de la Culture d'Aureilhan (MJC) et le Syndicat Mixte de collecte des déchets (SYMAT).

Proposer un haut niveau de qualité pour les repas dans le respect du cadre réglementaire (EGAlim) :

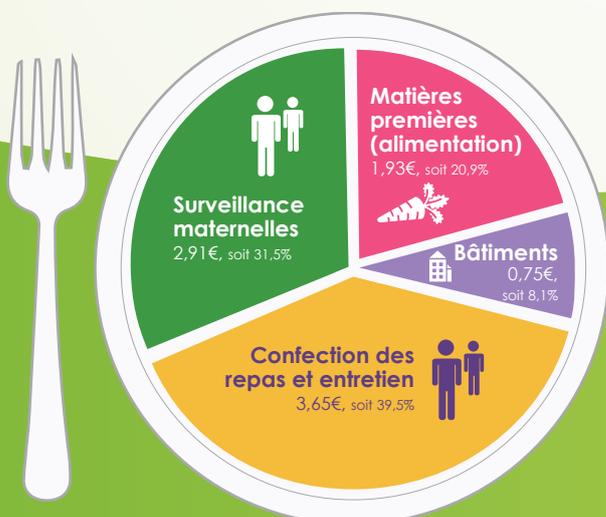
- Près de 100% de viande en muscle fraîche d'origine française ;
- Pourcentage de produits bio, locaux ou « durables » servis : 51,71%.

Une tarification sociale, en fonction du quotient familial, pour plus d'équité :

| Tranches | Quotient familial | Tarifs |
|----------|-----------------------------|--------|
| A | Inférieur ou égale à 499€ | 1,00 € |
| B | 500 € à 749 € | 3,30 € |
| C | 750 € à 999 € | 3,70 € |
| D | 1000 € à 1199 € | 4,10 € |
| E | 1200 € à 1499 € | 4,60 € |
| F | égale ou supérieur à 1500 € | 5,00 € |

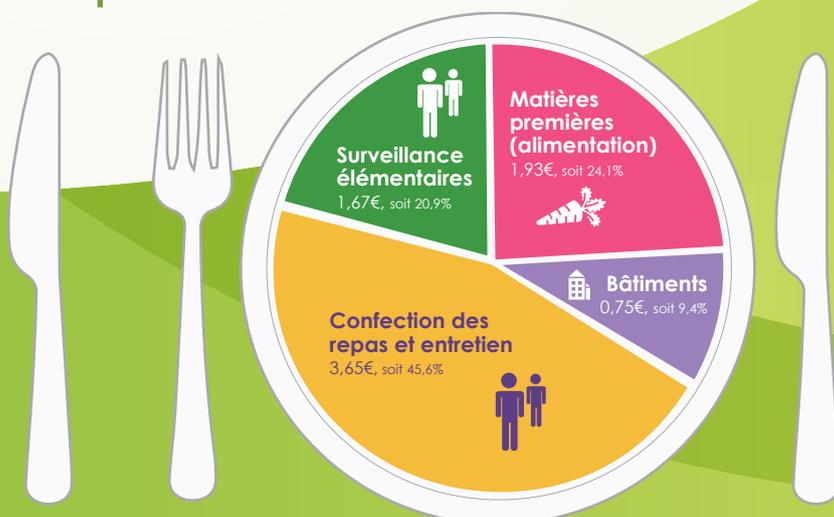
Un repas au restaurant scolaire, ça coûte combien ?

Chez les maternelles



Coût de revient global :
9,25 €

Chez les élémentaires



Coût de revient global :
8 €

La réservation des repas

Depuis la rentrée de septembre 2023, les parents réservent et annulent obligatoirement les repas de leurs enfants sur le Portail Citoyen (Espace Famille), au plus tard le lundi avant 12h pour la semaine suivante.

Ce fonctionnement permet :

01

Une meilleure gestion de la capacité d'accueil et de production du restaurant scolaire avec des effectifs contrôlés ;

02

Une meilleure gestion des stocks (le nombre de repas journaliers étant connu), avec des coûts maîtrisés ;

03

Une bonne action pour la planète en limitant le gaspillage alimentaire.



La campagne de mesure du gaspillage alimentaire : le meilleur déchet c'est celui qu'on ne jette pas

L'esprit de la démarche

01 Une opération mise en place quatre jours par semaine, pendant deux semaines, à partir d'hier.

02 Être en capacité de mesurer quantitativement le gaspillage : une problématique qui nous concerne tous, mais qui demeure nécessaire de pouvoir évaluer à travers des données quantitatives.

03 Une opération réalisée en partenariat avec :

-  Le SYMAT, qui nous apporte son concours :
 - Sur la pesée au cours des deux premiers jours :
 - Mise en place de 5 poubelles : pain, entrée, viande-poisson, accompagnement, dessert.
 - Mise en place des balances.
 - Mais aussi sur le long terme, en nous permettant d'analyser nos résultats avec ceux de restaurants scolaires de villes de taille similaire.
-  La MJC, qui gère les enfants sur le temps périscolaire.
-  Le Personnel de surveillance cantine (pour les maternelles) et le Personnel du Restaurant scolaire.

Les enjeux pour Aureilhan

La Ville investit dans la qualité des matières premières, prioritairement de qualité labellisées EGAlim et locales, pour un coût de 2€ par repas.

Objectifs :

- Limiter encore davantage le gaspillage alimentaire en évaluant les outils déjà mis en place, et ainsi permettre de renforcer l'investissement porté par la Ville au niveau de la qualité des denrées alimentaires. Économiser aujourd'hui pour mieux investir demain dans la qualité, car la qualité c'est la santé !

- Accompagner l'équipe du restaurant scolaire dans cette démarche vertueuse en lui donnant des aides à la décision, avec de vrais repères permettant d'analyser concrètement cette démarche d'amélioration des repas. Une démarche lancée avec l'équipe du restaurant scolaire, pour l'équipe du restaurant scolaire, au bénéfice des usagers.

Cette démarche représente un investissement pour l'ensemble des équipes, car il sera nécessaire de trier et peser ce qui restera :

- Dans les assiettes des enfants.
- Ce qui reste en cuisine non consommé.

