



Le prestataire :

RESTAUVAL a été retenu pour la rentrée 2022/23.

Son rôle :

- ❖ La mise à disposition d'un cuisinier intervenant dans la Cuisine Centrale de la Commune (matériels et local de confection situés à l'école publique)
- ❖ L'approvisionnement en matières premières
- ❖ La livraison des denrées s'effectue dans des contenants réutilisables
- ❖ L'établissement des menus en lien avec la Commune et un diététicien
- ❖ La fourniture du véhicule pour la livraison en liaison chaude à l'école privée

La loi EGalim :

Elle a été promulguée par l'Etat en novembre 2018 et comporte des objectifs ambitieux en matière d'alimentation durable et de qualité.

- ❖ 50% de produits de qualité et durables
Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO), label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), la mention « produit de la ferme » ...
- ❖ Dont 20% de produits biologiques
- ❖ Des produits acquis selon des modalités respectueuses de l'environnement
- ❖ Une traduction des % en valeur HT d'achats en € de produits alimentaires
- ❖ 1 fois par semaine : un menu végétarien (sans viande, ni poisson, crustacés et fruits de mer)

Le niveau de transformation des produits :

- ❖ 90% de légumes hors d'œuvre frais
- ❖ 75% de légumes garniture frais et 25% surgelés
- ❖ 100% de volaille fraîche
- ❖ 95% de viandes bovines, ovines, porcines fraîches
- ❖ 50% de poissons frais et 50% surgelés
- ❖ 82% de fruits frais
- ❖ 70% de pâtisseries maison (à partir de denrées brutes)

Le coût :

Si on additionne la facturation du prestataire, les charges de fluides, l'amortissement du matériel, les charges de personnel ...

Un repas coûte en 2022/23 :

- ❖ 5,25 € à charge de la Commune
- ❖ Un déficit estimé à 46 150 €

La facturation aux familles est en effet inférieure au coût réel du service.