



## La restauration collective à St-Germain-au-Mont d'Or

« *Le cas particulier des petites communes* »

Face à l'importance des grandes villes (Lyon, Villeurbanne, et des villes moyennes Saint Fons, Bron, Rillieux la Pape), les petites communes des Monts d'Or et de l'Ouest du Grand Lyon font figure parfois de petits poucets.

Saint Germain au Mont d'Or (2800 habitants) ne possède pas de cuisine pour fabriquer les 200 repas sur place.

La **problématique des petites communes** est en particulier d'essayer de prendre en compte plusieurs critères :

- Un cahier des charges en lien avec les enjeux du Grenelle 2 de l'environnement
- Le respect de la proximité, de l'approvisionnement local
- La saisonnalité
- La lutte contre l'obésité en réduisant les apports de glucides notamment sur les desserts
- La satisfaction des enfants et des parents

tout en restant en régie directe au niveau de la gestion de la restauration scolaire et du centre de loisirs.

Un vrai challenge !

Aussi, lorsqu'il s'agit de mettre et remettre en concurrence le prestataire de service qui fournit les repas sur la commune, le cahier des charges est repris, réactualisé, et mis en conformité avec la réglementation en vigueur.

**A Saint-Germain**, on travaille avec un prestataire basé près de Macon. Dans le cadre du développement durable, il pourrait sembler paradoxal de travailler avec un professionnel distant de 60 km.

Mais cette entreprise répond aux critères établis dans le cahier des charges :

- 70 % de produits frais
- 20% de produits bio (correspondant à 1 élément par jour sur les 5 du repas)
- Approvisionnement local
- Saisonnalité
- ...

Quand on aborde le sujet de la restauration collective, il n'y a pas que le développement durable à prendre en considération, il y a aussi :

- Le bien manger
- L'éducation au goût et l'éducation nutritionnelle (pas de produits reconstitués, pas de repas Mac Do ou une ou deux fois dans l'année ...)
- La découverte

Par ailleurs, quand les beaux jours reviennent, on essaie souvent de mettre en lien le jardin pédagogique qui possède un compost, et les déchets de la restauration scolaire.

On demande aux enfants, quand arrivée la fin du repas et le moment de ranger un peu la table, de trier leurs déchets pour alimenter le compost du jardin pédagogique, lequel jardin pédagogique est un lieu d'activités dans le cadre du centre de loisirs.

Sans être en intercommunalité sur la restauration scolaire, il s'avère que les communes du Mont d'Or ont presque toutes le même prestataire. Ainsi sur la rive droite de la Saône, les communes de Couzon, Albigny, Curis, Poleymieux, pour ne parler que de celles qui sont dans le Grand Lyon, ont choisi le même prestataire.

Ce sont des communes qui ont l'habitude de travailler ensemble, notamment au sein du Contrat Enfance Jeunesse qui les lie avec la CAF du Rhône.

Concernant l'aspect social et solidaire, c'est un critère qui peut être intégré dans le cahier des charges lors de la mise en concurrence.

Le moyen de dépasser l'aspect réglementaire porte à Saint-Germain sur la notation donnée aux **critères choisis dans les cahiers des charges** :

4	Expérience de la société dans le type de prestation
4	Référence de proximité pour une prestation identique
20	Variété, qualité des produits ...
20	Pourcentage de produits frais, saisonnalité
20	Pourcentage de produits bio
32	Rapport qualité / prix
<b>100</b>	

**Contact :**

Mme.LECORDIER / 1<sup>ère</sup> adjointe au Maire de Saint-Germain-au-Mont d'Or