



Quoi de neuf dans mon assiette au restaurant scolaire ?

Après une phase d'observation durant cette année scolaire dans les différents restaurants scolaires de la commune, le constat est le suivant : il y a **beaucoup de gâchis alimentaire** (entre 100 et 120 kg/semaine hors mercredi et vacances scolaires).

La commune de Marolles-en-Hurepoix a pris en compte les remarques faites à ce sujet en commission Menus (qui regroupe élus, représentants des parents d'élèves, du personnel périscolaire/restauration, et de la société de restauration) et a donc décidé d'agir pour **accroître la qualité des repas** et **en modifier la composition pour réduire ce gaspillage**.

Le marché de restauration de la commune est actuellement en cours de renouvellement aussi, dès la rentrée de septembre, une nouvelle composition des repas sera mise en place, tout en poursuivant le choix qui a été fait depuis 2013 de proposer toujours plus de produits « bio » dans les menus.

Un menu à 4 composantes au lieu de 5

Avec ce changement, la commune souhaite **limiter le gaspillage** tout en aidant les enfants à **mieux profiter** de leur pause déjeuner, avec des **menus équilibrés** et élaborés par un diététicien.

Un repas à 4 composantes entièrement consommé respecte mieux l'équilibre nutritionnel qu'un repas à 5 composantes partiellement grignoté.

Ce choix est en adéquation avec l'évolution des habitudes alimentaires de la plupart des français et les suggestions faites en commission Menus.

L'élaboration de ces nouveaux menus se fera selon la répartition suivante :

Entrée		Plat protidique
Plat protidique		Légumes ou féculents
Légumes ou féculents	OU	Produit laitier
Dessert		Dessert



Toujours plus de produits « bio » dans les assiettes

Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, **les communes et autres collectivités publiques ont l'obligation de servir dans les restaurants collectifs des repas comportant au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique** (Pour plus de détails, voir l'article L. 230-5-1-I du code rural et de la pêche maritime).

Afin de proposer **toujours plus de qualité** aux enfants, **sans répercussion sur les tarifs pour les familles**, la commune n'a pas attendu 2022. **Le choix a été fait d'introduire, dès septembre 2013, le Bio dans les assiettes**, avec 2 produits « Bio » par semaine (hors mercredis et vacances scolaires), puis 4 produits « Bio » par semaine, dès septembre 2016.

Avec son nouveau contrat de restauration collective, la municipalité ira plus loin et servira, **dès septembre 2019, au moins 25 % de produits Bio par semaine dans les restaurants scolaires**, c'est-à-dire minimum une composante Bio par jour, y compris les mercredis et pendant les vacances scolaires.

Le choix a également été fait, avec ce nouveau contrat, de permettre à la commune d'**accroître chaque année la part de Bio dans les menus proposés**, sans qu'il soit nécessaire de relancer un nouveau contrat.

Dès septembre, **le Bio sera également introduit dans les menus pour**

Et le prix ?

Le coût de revient d'un repas pour la commune représente 6,50 €.

Pour les familles, en fonction de leurs revenus, il existe 7 tarifs et la commune garde à sa charge de 31,5% à 90% du coût de chaque repas. Malgré les nouvelles mesures mises en place pour accroître la qualité des repas, la commune a décidé de ne pas augmenter le coût pour les familles tout en proposant plus de bio.

les seniors de la Résidence du Parc et les portages à domicile.

Encourager les circuits courts et/ou les produits locaux

Dans une logique de développement durable, la **promotion des circuits courts* et/ou des produits locaux est encouragée** par la commune dans son nouveau contrat.

*« Circuits courts » signifie que la vente d'un produit se fait directement du producteur au consommateur ou avec éventuellement le recours à un seul intermédiaire, mais le produit n'est pas nécessairement à proximité du consommateur. Par exemple, une société de restauration de la région parisienne peut acheter en « circuit court » des melons, directement auprès d'un producteur du sud de la France.

Agir pour la préservation de l'Environnement en supprimant les « jetables »

La réglementation prévoit qu'**au plus tard le 1^{er} janvier 2020, il soit mis fin à la mise à disposition des gobelets, verres, assiettes jetables**, sauf ceux compostables et constitués, pour tout ou partie, de matières biosourcées. La municipalité ira plus loin en les supprimant dès le 1^{er} septembre 2019.

Désormais, pour les pique-niques, sorties... organisés par le centre de loisirs, il sera donc demandé à chaque famille de prévoir une gourde pour leur(s) enfant(s), comme c'est déjà le cas pour les sorties scolaires. Cette organisation sera applicable cet été au centre de loisirs. Une information quant à la nécessité d'avoir une gourde individuelle sera précisée aux familles par le centre de loisirs, au même titre qu'il leur est parfois demandé d'apporter, casquette, crème solaire... par exemple.

Des repas végétariens pour promouvoir une alimentation saine et de qualité



En accord avec la loi du 30 octobre 2018 il sera **proposé aux enfants, au moins une fois par semaine, un menu végétarien** qui sera composé de protéines animales (produits laitiers, œufs) et/ou végétales (céréales, légumineuses).

Avec ces différentes mesures, la commune espère une réduction du gaspillage alimentaire, comme cela a été constaté dans les autres communes mais **les enfants seront invités à participer à cette « chasse au gaspi »** : ils seront sensibilisés par le personnel périscolaire à la réduction de leurs déchets.

