



Communauté de Communes  
**Rhony - Vistre - Vidourle**

ZAC Pôle Actif - Avenue de la Fontanisse  
30660 GALLARGUES le MONTUEUX  
Tél. : 04 66 35 55 55 Fax : 04 66 35 42 19

## PRESENTATION DES NOUVEAUX MENUS POUR LES REPAS DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES DE LA CCRVV

Dans le cadre de la compétence Enfance et du service de restauration scolaire, la Communauté de Communes Rhône Vistre Vidourle, travaille depuis de nombreuses années sur l'amélioration de la qualité des repas servis, et sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Le précédent marché de livraison des repas en liaison froide est arrivé à terme au 31 décembre 2019. La Communauté de Communes a de nouveau porté ses efforts tout au long de l'année 2019 afin de trouver les meilleures pistes de progrès et de s'enrichir des expériences d'autres collectivités ou associations pour ce nouveau marché.

La rédaction du cahier des charges a été effectuée en tenant compte également de la loi EGALIM promulguée le 30 octobre 2018 et qui s'applique à la restauration collective.

Ainsi, le nouveau marché, en place depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020, propose l'introduction d'un grand nombre d'aliments et de matières premières de qualité, soit BIO, soit locales ou origine France, avec des appellations précises (label rouge, IGP/AOP etc...). Un repas végétarien est également proposé à tous les convives, une fois par semaine.

Vous pourrez ainsi constater que tous les enfants bénéficient dans les repas, et ce chaque jour, de produits BIO, ou label rouge ou d'appellation d'origine protégée.

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, et suite au constat du trop grand nombre de denrées non consommées au cours des repas ces dernières années, le choix de réduire le nombre de composantes à 4 au lieu de 5 a été fait, tout en augmentant très significativement la qualité des produits proposés.

Ainsi les enfants disposeront de repas avec : une entrée, une protéine, un légume ou féculent, et un fromage **ou** laitage **ou** dessert et d'autres jours ils auront un repas avec : une protéine, un légume ou féculent, un fromage **ou** laitage + un dessert.

Au final les enfants mangent des aliments de meilleure qualité, et les mêmes quantités que précédemment, sachant que la plupart d'entre eux boudaient les entrées qui étaient finalement jetées, et qu'ils ne prenaient pas tous, le fromage + le dessert.

Sur le restaurant scolaire d'Aigues-Vives et sur 4 des 7 crèches, un marché d'assistance technique est en place depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2020 et engendre également les changements au niveau des composantes et de la qualité des produits. Le personnel de l'établissement continue à préparer les repas sur place mais celui-ci est accompagné par les services d'un prestataire qui veille à l'équilibre diététique des repas et qui permet d'avoir recours à des denrées de qualité supérieure (BIO ou locales ou appellation origine contrôlée...).

Le travail sur la réduction des matières plastiques est également largement amorcé dans les structures de la Communauté de Communes.

./..



Nous invitons les familles à consulter les menus proposés sur le site internet de la Communauté : [www.ccrvv.fr](http://www.ccrvv.fr), et à consulter également la charte du prestataire sur le site : [www.terresdecuisine.fr](http://www.terresdecuisine.fr).

La notion de qualité dans les structures de la Communauté est un axe prioritaire de travail, tant au niveau des repas que de l'accueil des enfants.

Les équipes se tiennent à votre disposition, n'hésitez pas, venez les rencontrer, ou adressez vos remarques ou questions à [contact@ccrvv.fr](mailto:contact@ccrvv.fr).



Aubais-Vives



Aubais



Boissières



Codognan



Gallargues le M.



Mus



Nages



Uchaud



Vergèze



Vestric et Candiac