

# Compétence « Restauration scolaire »

## La Compétence en quelques chiffres

- ↵ **1 Cuisine centrale** de confection et de fourniture des repas à Jacou
- ↵ **13 Communes** adhérentes
- ↵ **18 restaurants satellites** livrés  
(restaurants scolaires des écoles et A.L.S.H)
- ↵ **446.064 repas livrés en 2014**, soit 3.100 repas/jour

## Le Prestataire

- ↵ **Recours à un professionnel de la restauration : Scolarest Compass Group**  
Dans un environnement juridique contraignant, évolutif et risqué,  
Certifications professionnelles et Engagement Qualité,  
Respect des réglementations et normes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires.



- ↵ **Durée du marché de restauration** : jusqu'au 31 Décembre 2015.

## Le Cahier des charges

- ↵ **Application des grammages recommandés** par Directives nationales en matière de nutrition
- ↵ **Equilibre obligatoire des repas** (Suivi par une diététicienne)
- ↵ **Exigences de référencement et de qualité** des produits utilisés
- ↵ **Repas et animations à thème** proposés dans les restaurants scolaires
- ↵ **Le marché répond à une démarche de Développement Durable à partir de produits :**  
issus de l'Agriculture Biologique,  
issus de circuits courts  
ayant un Signe d'Identification de Qualité ou d'Origine (labels)
- ↵ **Plus de préparations et recettes dites « Maison »**
- ↵ **Plus de produits frais et de saison**



## L'organisation du service

- ↵ **Deux modes de liaison :**  
**En froid :** Beaulieu, Le Crès, Montaud, Restinclières, St-Drézéry, St-Géniès des Mourgues, St-Jean de Cornies, Sussargues, Teyran et Vendargues  
**En chaud :** Baillargues, Jacou et St-Brès
- ↵ **Deux sites de production :**  
**La Cuisine Centrale de Le Crès :** Propriété du prestataire et servant à la production de plats principaux pour la liaison froide (N° d'Agrément sanitaire : 34.090.03)  
**La Cuisine Centrale de Jacou :** Propriété de la Commune de Jacou, mise à disposition du Syndicat et exploitée par son prestataire pour la production de la liaison chaude, la préparation des entrées et desserts, l'allotissement de l'ensemble des repas et leur livraison (N° d'Agrément sanitaire : 34.120.01)
- ↵ **Accompagnement des communes et des personnels des restaurants scolaires :**  
Suivi et contrôle des prestations par les Elus du SIVOM et un Expert (Sté Akté Services)  
Réunions de restauration (bilan sur la qualité des repas et l'appréciation des enfants)  
Sessions de formations pour les personnels des restaurants scolaires  
Prestations alimentaires complémentaires (panier « découverte », éléments de dressage,...)
- ↵ **Vice-Présidentes déléguées à la compétence :**  
Mme G. CALADOU (Montaud), Mme S. PERRIER-BONNET (Jacou).
- ↵ Mme Josy SCHWARTZ (St-Brès) en charge de l'animation des commissions cantines