

SUD EST RESTAURATION, LE SOUCI DE LA QUALITÉ



En janvier, le maire Bernard Destrost annonçait l'installation d'un nouveau prestataire pour la restauration collective, Sud Est Restauration (SER). Fondée en 1993 par Hervé Mayeux, cette entreprise familiale soutient une politique de qualité, avec des fournisseurs régionaux et locaux, une cuisine traditionnelle et un suivi de proximité.

Six mois après l'arrivée de SER dans notre cuisine centrale et nos deux satellites, regardons de plus près comment la société de restauration collective parvient à tenir ses promesses.

De nombreux acteurs mobilisés

Commissions des menus

Sud Est Restauration voue une priorité à proposer des **repas variés et équilibrés**, tant au sein de nos restaurants scolaires, que dans le cadre du portage à domicile pour nos anciens. C'est pourquoi la société travaille quotidiennement avec des diététiciens. Dans les menus proposés aux personnes âgées l'objectif est de servir une alimentation variée et appréciée, qui réponde aux **normes nutritionnelles** d'un régime normal. Les enfants sont eux aussi concernés par ce **suivi diététique**. Un plan alimentaire détermine les **familles de produits** qui doivent entrer dans les menus scolaires. Ce plan permet d'établir l'**apport nutritionnel des repas**, tout en garantissant la diversité de l'alimentation. Il se construit sur la base de vingt repas consécutifs au minimum.

C'est ainsi qu'en se basant sur des menus proposés par une diététicienne, tous les deux mois environ une **commission des menus** se réunit. Son but ? **Valider les repas proposés par SER pour les mois à venir, de manière collective afin de répondre à toutes les attentes.**

De nombreux acteurs sont invités à prendre part à ces commissions pour une **vision à 360°**. Au-delà des représentants du groupe SER et de nos élus **Frédéric Adragna et Fabrice Rossi**, des enfants du **Conseil Municipal des Jeunes (CMJ)** sont présents en tant que porte-paroles des élèves de l'école Simone Veil, au même titre que les **fédérations PEEP et FCPE** sont conviées pour représenter les parents d'élèves.

« En tant que jeune élu municipal impliqué dans la commission des menus de la cantine scolaire, je ressens une grande fierté et un fort engagement à **contribuer à l'amélioration de la qualité des repas servis aux enfants**. En tant que parent d'élève, je suis particulièrement sensible à cette question, car **je souhaite m'assurer que les repas proposés aux enfants sont équilibrés, variés et adaptés à leurs besoins nutritionnels**. En tant que chef cuisinier de métier, la commission des menus est un espace privilégié où je peux mettre en avant mon expérience et mes connaissances pour influencer positivement les choix alimentaires des enfants. C'est pour moi une occasion de **promouvoir une alimentation saine et éducative**, tout en veillant à ce que les repas soient appréciés par les élèves. En participant activement à cette commission, je cherche à garantir que les repas servis à la cantine **contribuent à la santé et au bien-être des enfants**, tout en favorisant leur épanouissement et leur réussite scolaire. C'est avec enthousiasme et détermination que je m'investis dans cette mission, convaincu de son importance pour la communauté éducative dans son ensemble. »



Fabrice Rossi

Conseiller municipal délégué à l'Analyse des projets de menus pour la restauration et à la Gestion technique des restaurants-satellites.

Rencontre avec les fournisseurs

D'une pierre deux coups la direction de SER parvient à assurer son **suivi de proximité auprès de ses fournisseurs**, tout en **impliquant la municipalité**. Les membres de la commission des menus ont été conviés à venir **rencontrer les collaborateurs d'Alazard et Roux**, des fournisseurs de cette société. C'est ainsi que le 13 mai, le maire accompagné de son 2^{ème} adjoint Frédéric Adragna et de son conseiller municipal Fabrice Rossi, s'est joint à la famille Mayeux, M. Roinel et Mme Jaubert, pour **visiter les abattoirs et la manade** où sont élevés les bovins. La rencontre s'est suivie d'une **dégustation** de gardiane de taureau, la même qui est servie dans les restaurants scolaires de la commune.



Alazard et Roux est une entreprise familiale spécialiste des viandes d'excellence de Provence et de Camargue. Elle réalise l'ensemble des étapes de fabrication, de la découpe à la transformation et commercialise exclusivement des viandes issues de leurs élevages régionaux.

Son histoire débute en 1934 avec la création d'une boucherie-charcuterie à Graveson, depuis, elle ne cesse de se développer et compte aujourd'hui plus de 150 éleveurs partenaires, 6 marques déposées et 2 signes officiels de qualité AOP & BIO.



La Municipalité accorde une grande importance à la qualité des produits servis à nos enfants. C'est pourquoi à travers SER, elle fait appel à cette entreprise pour fournir de la viande quatre à cinq fois par an.

Un service qui ne cesse de se développer

La liaison chaude



La liaison chaude est un processus de **conservation des aliments** qui consiste à maintenir leur température à plus de 63 °C, de l'après-cuisson jusqu'à la livraison. Elle offre plusieurs avantages pour les professionnels de l'industrie de la restauration : elle permet de **maintenir les aliments à une température élevée**, ce qui aide à **préserver leur fraîcheur et leur qualité**. Afin de proposer un service toujours plus performant, le 28 mai une réunion avec nos élus France Leroy et Frédéric Adragna a marqué le **lancement de la liaison chaude dès juillet 2024 !**



FRÉDÉRIC

ADRAGNA

2^e adjoint délégué à l'Enfance, la Jeunesse, l'Education, la Restauration, le CMJ, l'Événementiel, les Affaires militaires, civiles, la Défense et correspondant Incendie et Secours.

“ Le poète Etienne de la Boétie a écrit « j'aime ce qui me nourrit : le boire, le manger, les livres » ! Pour les livres, nos écoles en sont pourvues et les enseignants en usent pour instruire nos enfants. Pour le reste, nous avons la société Sud Est Restauration (SER) avec qui, main dans la main depuis le début de l'année, nous œuvrons pour une restauration scolaire saine et appétissante, car nous voulons le meilleur pour nos enfants. L'aspect environnemental fait également partie de nos priorités et désormais, avec SER, bien que les quantités d'aliments gaspillés aient quasiment diminué de moitié, le reste est 100% valorisé par une entreprise qui en fait du compost. Dernièrement nous avons finalisé la mise en place de la liaison chaude dans nos cantines. Le plan de maîtrise sanitaire approuvé, nous allons dès le 8 juillet mettre en place ce nouveau service pour une qualité gustative optimisée. Je suis très fier de pouvoir, aux côtés de Fabrice Rossi et d'Amandine Gorra, mettre en place ce que nous avons promis avec Monsieur Le Maire. ”

Le tri des biodéchets

En avril dernier, la cuisine centrale et les deux satellites ont reçu la **visite de la société AGROCIBIO** aux côtés de Mme Jaubert, responsable d'Unité de la Région PACA chez Sud Est Restauration (SER). Cette dernière a profité de cette intervention pour proposer au personnel municipal et éducatif de participer à une **formation** gratuite.

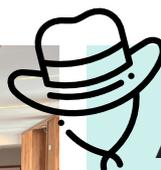
En tant que service de collecte des biodéchets alimentaires, AGROCIBIO a pu former les agents à la **mise en place du biodéchet** en sensibilisant le personnel sur les **biodéchets triables** et la façon de **procéder à leur tri**.



Des animations pour les enfants

Chaque mois SER propose plusieurs **menus à thème**. De quoi rendre les repas plus **pédagogiques** et parfois même **ludiques**. Menu normand, menu espagnol, menu des îles... L'occasion pour les enfants de **manger en découvrant de nouvelles cultures** et parfois des aliments qu'ils n'avaient encore jamais goûtés, comme le taureau lors de la journée camarguaise ! Les animations en restauration collective offrent une occasion unique de **créer une ambiance festive et divertissante** et SER l'a bien compris en proposant en parallèle de ces menus thématiques des **animations méridiennes**.

Le 28 mai une **animation western, en partenariat avec OK CORRAL** a été proposée aux enfants. Après leur repas sur le thème des cowboys avec à la carte des wings de poulet et des potatoes, ils ont pu admirer un spectacle de faucons au sein de l'école de Simone Veil. La municipalité remercie **la famille Bembom** pour la réussite de cette animation.



ANIMATIONS ET MENUS À THÈME 2024

Menu savoyard
 Menu marocain
 Menu provençal
 Menu asiatique
 Menu alsacien
 Menu italien
 Menu découverte
 Menu normandie
 Menu des Îles
 Menu cowboy
 Animation OK CORRAL
 Menu espagnol
 Vive les vacances
 En route pour la rentrée
 Animation Anti-gaspi
 Menu halloween
 Semaine du goût
 Menu toulousain
 Repas de Noël



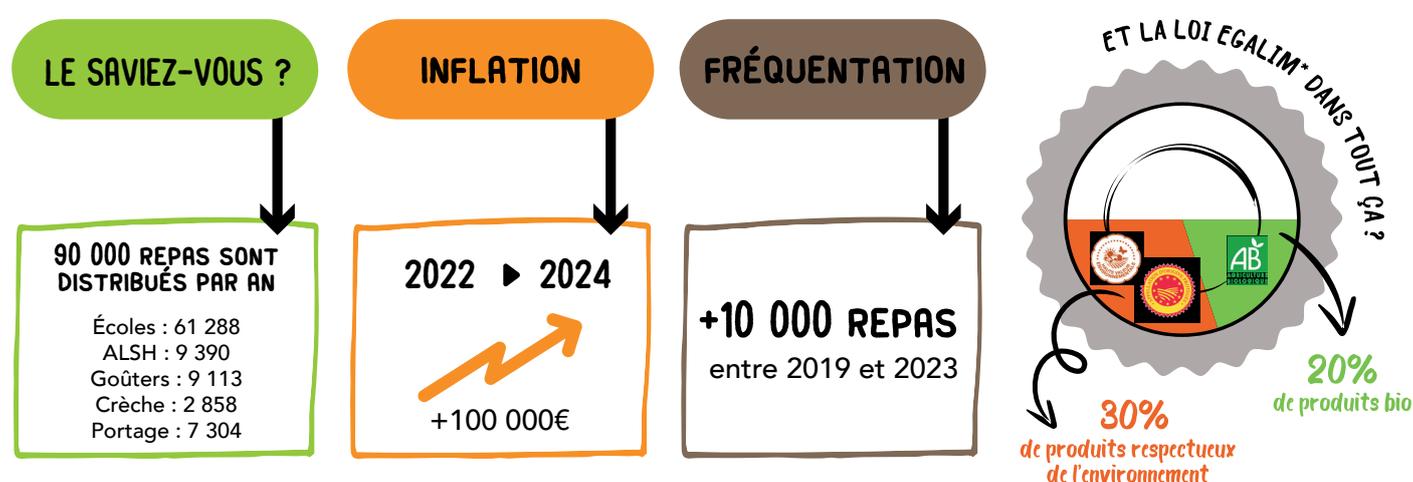
La restauration en quelques chiffres

Il est difficile de parler de **finances** sans tomber dans une technicité pesante, pourtant quelques éclaircissements s'imposent afin de répondre au mieux et en toute **transparence** à des sujets comme la restauration collective.

Depuis 2014, la municipalité a eu à cœur d'**optimiser ses coûts de gestion** en réduisant les effectifs et en rationalisant l'organisation de ses services publics. Une des mesures phare a été l'**externalisation de la restauration collective** afin de **simplifier la gestion quotidienne** et **réduire les difficultés liées aux stocks, à la responsabilité sanitaire, et à la gestion du personnel**.

Cette **externalisation, débutée en 2015** se poursuit aujourd'hui avec Sud Est Restauration (SER). **Une partie du personnel communal a été transférée au prestataire**. Cela a réduit les coûts salariaux pour la commune, mais a augmenté d'autant le coût par repas facturé par le prestataire. Ainsi, **les coûts sont passés de 370 000 € en 2015 à 600 000 €**, équivalant à une charge de personnel de onze emplois temps plein.

La **crise inflationniste** et l'**augmentation de la fréquentation**, avec plus de **10 000 repas supplémentaires** servis par an, ont un impact significatif sur le budget de la restauration collective : **plus 200 000 € entre 2022 et 2024**.



*La loi EGalim poursuit plusieurs objectifs tels que renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires et favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.



FRANCE

LEROY

1ère adjointe déléguée à l'Administration générale, aux Finances, à la Comptabilité budgétaire, au Développement économique, aux Affaires juridiques et Contentieux de la commune et au Jumelage.

“ Dénoncer la hausse du coût de la facture de la restauration collective qui impacterait les finances de la commune est un faux problème car en vérité, si la municipalité avait fait le choix de maintenir ce service en interne, son coût global avoisinerait aujourd'hui 800 000 €, la tranquillité d'esprit en moins. Aujourd'hui, avec la multiplication des règles sanitaires et autres contraintes, il est important de s'entourer de professionnels. Il y a beaucoup à dire lorsque nous ne sommes pas responsables des affaires communales mais une fois que nous en avons la charge, nous ne pouvons pas nous permettre d'être approximatifs. Il faut donc comparer ce qui est comparable. Les dépenses supplémentaires proviennent principalement du personnel transféré au prestataire et de l'inflation qui impacte le coût des marchandises. La commune paie environ 10 € par repas au prestataire, mais les parents ne paient que 1,21 € à 4,54 € selon le quotient familial. La municipalité soutient ces décisions, basées sur des études de professionnels de la restauration collective et de l'énergie, pour garantir un service de qualité aux familles. ”

”