

# Une amélioration continue des repas désormais certifiée

Les agents et les élus de la Ville de Tournefeuille, conjointement avec les parents et les enfants, ont mené un travail de longue haleine notamment au sein d'un groupe dédié et des "commissions menu" pour améliorer le fonctionnement global de la restauration collective de la Ville, depuis 2007.

Compte tenu du budget dédié à l'alimentation [près d'un million d'euros par an] la municipalité doit faire un appel d'offre européen.

## Un nouveau marché éco-responsable

L'objectif a d'emblée été d'acheter des denrées composées de produits frais, locaux, de saison et bio. " Nous avons valorisé le critère environnemental pour favoriser les produits locaux tout en maîtrisant le budget ", souligne Mireille Abbal, conseillère municipale déléguée à la restauration scolaire. Sur le lot épicerie, la municipalité a sollicité le



Plus de bio et de produits locaux dans les cantines de la Ville.

Conseil départemental dans le but de mutualiser certains achats, et depuis, bénéficie d'un groupement de commandes avec celui-ci et donc de tarifs préférentiels. " Désormais les viandes de volaille achetées ne sont plus surgelées mais fraîches ; le poisson est issu de la pêche durable ; les viandes bovines et ovines proviennent

d'élevages locaux et le pain est fabriqué par un artisan boulanger tournefeuil-

**La restauration est prise au sens global, tenant compte de la qualité des locaux, de l'accueil, de la formation du personnel et, bien sûr, du résultat dans l'assiette.**

lais ", complète l'élue. Le nouveau marché a amélioré la qualité des produits tout en maîtrisant le coût pour tous les utilisateurs de la restauration municipale [crèches, écoles, résidences autonomie et portage à domicile].

## UNE GESTION PARTICIPATIVE DES MENUS SCOLAIRES

Les menus des repas servis aux enfants sont élaborés par la cuisine centrale et soumis à l'avis d'une diététicienne qui en contrôle l'équilibre alimentaire et nutritionnel. Les menus sont ensuite présentés et discutés au cours de "commissions menus" organisées dans les différents groupes scolaires. Ces commissions réunissent, sous la présidence de l'élue à l'Éducation et à l'Enfance, des représentants des enfants, des parents d'élèves, des enseignants, des personnels d'animation de l'Accueil de Loisirs Associé à l'École et le responsable du restaurant scolaire.

À tour de rôle, les enfants font part de leurs remarques et de leurs propositions. Ainsi, il y a un peu plus d'un an, les commissions menus se sont prononcées, à la demande des élèves, en faveur d'un menu sans viande par semaine, ce qui a par ailleurs permis d'anticiper sur la réglementation.

En moyenne, les familles payent 3,10€ le repas. Compte tenu du prix d'achat des produits et du salaire des agents impliqués dans la restauration, cela représente moins de 40% du coût réel.

## 450 000€ d'investissements à la cuisine centrale

Avec les 335 000€ investis en 2019, c'est un total de 450 000€ qui auront été inscrits au budget municipal pour améliorer les conditions d'élaboration des repas. Le service a ainsi été équipé d'un logiciel de gestion qui permet de mieux mettre en adéquation les besoins avec les moyens mis en œuvre.

" Pour augmenter la qualité, la cuisine a été équipée de trois fours et trois sauteuses basculantes nouvelle génération. Ces nouveaux matériels peuvent fonctionner de manière traditionnelle,

en cuisson lente ou de nuit pour des économies d'énergies ", explique Yannick Rondeau, directeur de la cuisine centrale. Une plaque chauffante à hauteur variable a également été installée. Comme les sauteuses basculantes, elle améliore grandement les conditions de travail des agents.

Début 2020, un agrandissement du secteur plonge va être réalisé avec l'installation d'un nouveau matériel ergonomique. Le secteur stockage sera quant à lui réaménagé pour tenir compte de l'augmentation du volume de produits frais. De plus, pour réduire le gaspillage, une convention a été signée avec le Secours Populaire. Les excédents de production encore consommables dans des délais très courts peuvent ainsi être distribués aux bénéficiaires dans le cadre des missions de cette association.



La cuisine centrale s'est dotée de nouveaux matériels plus ergonomiques permettant une cuisson lente.

## Une charte qualité pour la restauration

Tout ce travail a amené le Maire à signer jeudi 26 septembre la charte nationale

qualité AGORES qui accompagne chaque collectivité signataire dans le développement d'une démarche qualité globale, en construisant un projet de restauration collective unique, conjugu-

ant ambition nationale et préoccupations locales. En effet, la restauration est prise au sens global, tenant compte de la qualité des locaux, de l'accueil, de la formation du personnel et, bien sûr, du résultat dans l'assiette.

La charte s'appuie sur trois principes fondamentaux :

- l'utilisation de denrées sélectionnées et cuisinées dans les règles de l'art,
- la distribution dans des restaurants conviviaux,
- une maîtrise de la gestion du service.

Dans les trois ans qui suivent l'attribution de la charte, le service restauration est évalué sur site par la commission, afin de valider ou non la reconduction de la labellisation. Cette évaluation donne lieu à la remise d'une nouvelle feuille de route, destinée à aider la collectivité. ■



Le 26 septembre, la Ville de Tournefeuille s'est engagée à améliorer le fonctionnement global du service de restauration collective en signant la charte AGORES.



+ D'INFOS SUR NOTRE SITE !

[www.mairie-tournefeuille.fr](http://www.mairie-tournefeuille.fr)

► enfance et jeunesse /  
restauration scolaire

## ALEXIS GOIZÉ PARMIS LES "CUISINIERS DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE"

Le chef de la cuisine centrale voit ses compétences reconnues. Il vient en effet d'être accepté après délibération d'un jury au sein de l'association des Cuisiniers de la République Française, créée en 2011 sous le haut patronage du Président de la République, du ministère de la Culture et du ministère de l'Agriculture, dans le but de valoriser le travail des femmes et hommes qui servent, reçoivent et restaurent tous les jours les représentants et convives de la République.

Fondée et présidée par le chef Guillaume Gomez, Meilleur Ouvrier de France et chef au Palais de l'Élysée, l'association organise régulièrement des concours culinaires, permettant ainsi de valoriser la gastronomie française. Les chefs membres s'assurent ainsi de la transmission d'un héritage tout en découvrant les talents de demain.