



Direction de la communication
Tél. : 05 59 46 60 40
Courriel : communication@bayonne.fr

Le 11 juin 2009

DOSSIER DE PRESSE

La nouvelle restauration des crèches et des écoles de Bayonne

La Ville de Bayonne a lancé un nouvel appel d'offres concernant la restauration des crèches et des écoles bayonnaises. C'est la **SCIC L'EOLE** (société coopérative d'intérêt collectif) située à Tarnos qui a obtenu le marché pour trois ans.

Le nouveau prestataire répond aux exigences du nouveau cahier des charges élaboré par la Ville de Bayonne : des **sources d'approvisionnement qui font appel aux producteurs locaux, l'utilisation de produits bruts de saison, frais et locaux** (80 % de viande fraîche, 80 % de poisson frais, 70 % de légumes frais et 50 % de laitages faits maison) et **l'utilisation de produits bio** (une composante bio présente dans le menu chaque jour).

C'est le premier pas d'une politique municipale d'ensemble sur ce thème qui sera déclinée aux repas servis aux enfants : le pique nique sera « bio » lors de la journée des enfants des Fêtes. Il fait suite au goûter bio offert lors de l'inauguration de la semaine de la petite enfance. Ce sera aussi le cas dans les maisons de retraite et pour le portage à domicile.

SOMMAIRE

- 1. Historique et bilan**
- 2. Une volonté politique**
- 3. « Oui à la cantine bio »**
- 4. Le nouveau prestataire**
- 5. Le prix des repas**
- 6. Ce qui va changer dans l'assiette des enfants**

HISTORIQUE ET BILAN

Historique

La Ville de Bayonne dispose d'un service de cantine dans les écoles depuis 1984. Depuis cette date, le Centre Hospitalier de la Côte Basque à Bayonne a été le partenaire de la Ville pour ce service de préparation et de livraison des repas, d'abord par une convention les liant pour ce service, puis depuis 2000, en répondant aux appels d'offres lancés par la Ville.

Le dernier marché comportait de nouvelles exigences correspondant aux besoins d'aujourd'hui tels que la prise en compte des allergies et des plats de substitution pour des raisons confessionnelles, et anticipant également les objectifs fixés lors du Grenelle de l'Environnement concernant l'introduction du bio dans la restauration des collectivités. Si les deux premières requêtes ont donné satisfaction, le développement du bio est resté discret.

Arrivant à la fin du marché signé avec le centre hospitalier, La Ville de Bayonne a établi un nouveau cahier des charges pour lancer un nouvel appel d'offres. C'est la **SCIC L'EOLE** (société coopérative d'intérêt collectif) située à Tarnos qui a obtenu le marché pour 3 ans, reconductible chaque année.

Le bilan

Aujourd'hui, sur les 2 680 enfants scolarisés dans le public, 1 580 écoliers déjeunent dans les cantines de Bayonne. La Ville fournit, d'autre part, les repas à certaines écoles privées catholiques et ikastolas, ce qui fait **un total de 2 100 repas servis par jour, 4 jours par semaine et hors vacances scolaires.**

À cette prestation, il faut ajouter la préparation des repas des petits des 3 crèches municipales, c'est-à-dire **105 repas, 5 jours par semaine soit environ 234 jours par an.**

UNE VOLONTÉ POLITIQUE

Aujourd'hui, l'alimentation est un enjeu de santé publique, un enjeu culturel et environnemental, un enjeu économique et territorial.

La politique sociale et éducative de la Ville de Bayonne veut que l'alimentation de des enfants dans les crèches et les écoles soient au centre des préoccupations quotidiennes, au même titre que la santé et l'éducation, pour que chaque jour le repas soit un moment de plaisir partagé, de convivialité et de responsabilité, chaque enfant ayant le droit d'accéder à une alimentation bonne, propre et équilibrée. La haute qualité alimentaire et le goût sont une priorité toute l'année.

L'attention du Service de la Vie scolaire porte sur l'équilibre de l'alimentation, la variété, la couleur, les quantités ainsi que sur le plaisir de la table, qu'il faut décliner en projet éducatif pour les enfants.

Aujourd'hui, la qualité de la restauration élaborée par les prestataires est confirmée par des contrôles réguliers sur la préparation des mets, par une traçabilité des produits parfaitement consignée, par une chaîne du froid pour le transport en basse température scrupuleusement respectée, et par la formation des personnels.

La Ville de Bayonne a fait le choix d'une plus grande exigence dans l'élaboration du cahier des charges pour plusieurs raisons :

- La nécessité d'apprendre aux enfants à lutter contre la "mal bouffe" pour préserver leur santé et leur donner du plaisir à manger.
- La volonté de s'inscrire dans la politique de développement durable qu'elle a mise en action.

Le choix du nouveau prestataire pour la restauration en est un exemple puisque les critères retenus touchent la santé et l'éducation et non les prix.

« OUI A LA CANTINE BIO »

Sensibilisée depuis plusieurs années à cette nécessité, la Ville de Bayonne dit «Oui à la cantine bio». C'est pourquoi le nouveau marché prévoit **une composante bio par repas** (5 composantes pour établir un repas) soit 140 composantes par an pour les scolaires et 234 pour les crèches.

La municipalité devance ainsi l'objectif du Grenelle de l'Environnement qui est fixé à 20 % de repas bio dans les collectivités d'ici 2012.

C'est le premier pas d'une politique municipale d'ensemble sur ce thème qui va être déclinée aux repas servis aux enfants : le pique-nique sera « bio » lors de la journée des enfants des Fêtes. Il fait suite au goûter bio offert lors de l'inauguration de la semaine de la petite enfance. Ce sera aussi le cas dans les maisons de retraite et pour le portage à domicile.

L'étape suivante de la Ville de Bayonne sera de demander la certification NF service restauration scolaire basée sur la norme française NF X 50-220, élaborée par AFNOR, avec l'Association nationale des directeurs de la restauration municipale (ANDRM).

Outre la composition des repas, cette norme prend en compte le taux d'encadrement des enfants, le respect des mesures d'hygiène, l'aménagement des locaux, l'éducation à l'environnement de l'enfant par le biais du tri des déchets,...

LE NOUVEAU PRESTATAIRE

L'entreprise S.C.I.C. l'EOLE restauration Inter-Entreprises a ouvert ses portes en septembre 2006. Ce restaurant, situé à Tarnos, dispose d'une surface globale de 1030 m². Le restaurant a une capacité de 5 000 repas par jour. Le restaurant compte aujourd'hui 24 salariés et embauchera 14 personnes supplémentaires dont une diététicienne pour le marché de la restauration de Bayonne.

Constitué sous la forme d'une SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif), l'Eole est le fruit d'un travail partenarial entrepris par la Mairie de Tarnos et le Comité Bassin d'Emploi dont le but était de répondre à de multiples besoins de restauration des salariés, des entreprises, des personnes âgées du canton et d'un certain nombre d'établissements sociaux.

L'objet social d'Eole va bien au-delà puisqu'il prend en compte, dans sa production, des personnes en recherche d'emploi du secteur. Il s'agit donc d'un restaurant d'insertion professionnelle.

La SCIC l'EOLE favorise les producteurs respectueux du goût et de la nature, les producteurs locaux afin de consommer des produits frais et de saison, et ceux issus de l'agriculture biologique. Il travaille avec la SARL Goizetik de Souraïde qui est en partenariat avec BLE Pays Basque* pour les fruits, les légumes, le lait, la viande de porc et la volaille, ainsi que la société SELPA pour la viande bovine

* *Biharko Lurraren Elkartea (association Une agriculture pour demain).*

LE PRIX DES REPAS

Il faut savoir qu'en 1983, le prix des repas facturé aux familles s'étalait entre 2 francs et 24 francs. Aujourd'hui, le prix est entre **0,38€** (2,36 Frs) et **4,63€** (28,9 Frs) pour une recette moyenne pour la Ville de 3,11€, alors que le prix de revient du repas est de **8,09€**, soit un **déficit pour la ville de 1 474 071,00€**.

Ce prix inclut le prix d'achat au Centre Hospitalier, l'entretien des offices et le coût des fluides ainsi que le coût de l'ensemble des personnels.

Il faut préciser qu'à ce jour, tout enfant qui désire déjeuner dans nos cantines est accepté, d'où le nombre important de demi pensionnaires.

Avec le nouveau prestataire, la SCIC l'EOLE, la Ville achète **les repas au même prix que ceux fournis aujourd'hui** mais, à prix équivalents, elle obtient des engagements répondant aux différentes exigences du marché.

CE QUI VA CHANGER DANS L'ASSIETTE DES ENFANTS

- **La proximité des sources d'approvisionnement** : Eole est partenaire avec la SARL Goizetik qui travaille avec des producteurs locaux (Blé Pays Basque : fruits, légumes, laitages, viandes de porc et volailles et SELPA : viande bovine)

- **L'utilisation de produits bruts de saison, frais et locaux :**

- 80 % de viande fraîche
- 80 % de poisson frais
- 70 % de légumes frais
- 50 % de laitages faits maison"

- **L'utilisation de produits bio :**

- Chaque jour, une composante bio sera présente dans le menu (soit 140 composantes bio par an pour les scolaires et 234 pour les crèches)
- Du pain bio une fois par semaine par la boulangerie locale

- **Des repas spécifiques :**

- 3 repas festifs : Noël, Pâques, fin d'année scolaire
- 1 repas à thème par cycle (soit 5 repas à thème par an)

Avec ce nouveau marché, la commission qui veille à l'élaboration des menus sera élargie à des représentants de parents d'élèves. Les menus sont établis sur un cycle de 8 semaines et visés par un ou une diététicienne. Les repas spécifiques (diabétiques, allergies) seront toujours servis ainsi que les repas sans porc.