

Adoptée au Conseil municipal du 11 juillet dernier, la délégation de service public pour la restauration collective a été attribuée au groupe Elres (Elior Restauration collective). Un nouveau contrat que la Ville de Lunel a mis à profit pour étoffer son cahier des charges . Il y aura donc des nouveautés pour les jeunes convives et leurs parents pour la prochaine rentrée scolaire

Conclu pour une durée de 4 ans et 5 mois, le contrat de DSP sera effectif à compter du 1^{er} août prochain. La prestation concerne les restaurants scolaires des élémentaires de la Ville, le service de portage des repas, le Foyer municipal des Retraités, les structures municipales de la petite enfance ainsi que le Centre de Secours de Lunel.

Des nouveautés pour les restaurants scolaires

Ainsi, les repas servis comporteront 4 composantes. Il y aura, dans chaque repas un plat protidique avec un accompagnement de légumes et/ou de féculents et une alternance de présentation entre l'entrée, le produit laitier et le dessert pour constituer un équilibre alimentaire. À noter que tous les menus proposés sont établis par une diététicienne.

Autre changement, dans le cadre de la loi Egalim, Elior achètera 20 % des produits issus de l'agriculture biologique et 30 % de produits sous signes officiels de qualité pour composer les repas. Elior s'engage également à poursuivre ses efforts sur la qualité des repas. Des exigences marquées par la qualité des produits utilisés qui sont, pour nombre d'entre eux, éco-labellisés. De plus, le délégataire a également choisi d'utiliser des contenants biodégradables.

Nouveauté également : un nouveau profil repas est proposé. Ainsi, en plus des deux autres repas proposés, les convives pourront opter pour le menu végétarien (sans viande et sans poisson). **Un choix que les familles vont devoir confirmer avant la rentrée scolaire et à partir du 18 août auprès du Service Petite enfance & Éducation- 66 avenue des Abrivados, lors de l'inscription.**

D'autre part, l'accent sera également mis sur la lutte contre le gaspillage alimentaire : sensibilisation des enfants et du personnel... Les changements opérés pour cette rentrée vont également participer à réduire le gaspillage alimentaire de 15 à 20 % avec le nouveau schéma mis en place.

Autre bénéfice pour les enfants : le gain de temps. Ce nouveau schéma permettra des repas moins cadencés et donc plus confortables pour les jeunes convives qui profiteront d'un moment convivial à table avec leurs camarades.

Les familles sont donc invitées à se rapprocher du service à partir du 18 août prochain pour procéder au règlement des factures impayées et ainsi pouvoir réinscrire leur enfant pour la rentrée.

L'ESSENTIEL :

Restauration collective : des changements pour la rentrée scolaire

Un nouveau schéma est mis en place pour la restauration collective.

Des changements qui vont se ressentir jusque dans l'assiette : repas à 4 composantes, des produits éco-labellisés, lutte contre le gaspillage alimentaire...

