

SIVOM Bérange Cadoule et Salaison

Compétence « Confection et fourniture de repas »

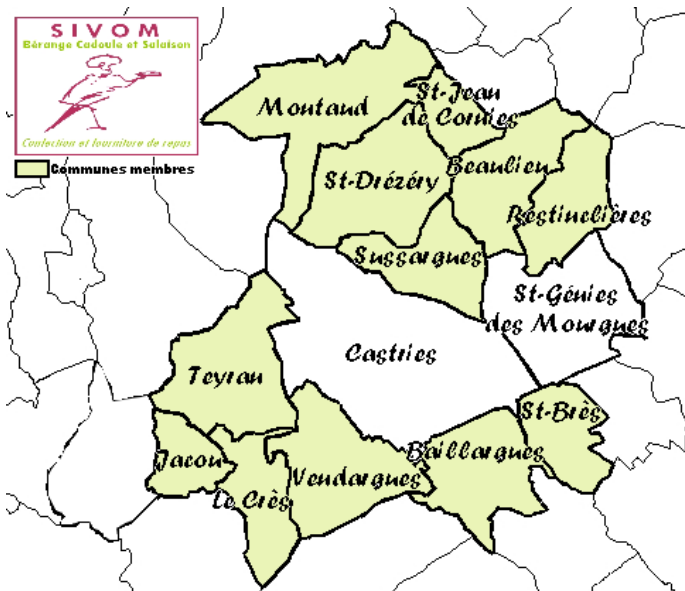
Son objet

Depuis le 1^{er} janvier 2014, cette compétence s'exerce dans la cadre du syndicat intercommunal à vocation multiple « SIVOM Bérange Cadoule et Salaison » qui regroupe 14 communes. Elle consiste en la **confection et la fourniture de repas pour les restaurants scolaires, centres de loisirs, centres communaux d'action sociale et autres services municipaux des communes adhérentes.**

↪ 12 communes adhérentes (sur 14) :

Baillargues : 6.374 hab.
Beaulieu : 1.734 hab.
Jacou : 5.313 hab.
Le Crès : 8.371 hab.
Montaud : 941 hab.
Restinclières : 1.570 hab.
Saint-Brès : 2.702 hab.
Saint-Drézéry : 2.555 hab.
Saint-Jean de Cornies : 690 hab.
Sussargues : 2.654 hab.
Teyran : 4.614 hab.
Vendargues : 5.879 hab.

Population totale : 43.397 hab.



Sa Finalité

↪ Mutualisation des coûts et des moyens :

Production et fourniture de repas pour les 12 communes, à partir de la Cuisine de Jacou,
Volume total annuel de repas à livrer : environ 415.000.
Prix du Repas : 2,90 € T.T.C. – Budget Total 2014 : 1.656.188,07 € dont Excédent 255.962,61 €

↪ Recours à un professionnel de la restauration :

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.

↪ Définition d'un cahier des charges strict :

Application des grammages recommandés par Directives nationales en matière de nutrition,
Equilibre obligatoire des repas (Suivi par une diététicienne),
Utilisation de produits répondant à une démarche de Développement Durable (50%),
Exigences de référencement et de qualité des produits utilisés,
Repas et animations à thème proposés dans les restaurants scolaires,
Mise en place d'un plan d'échantillonnage (plats-témoins),...

↪ Accompagnement des communes et des personnels de cantine :

Suivi et contrôle des prestations par les Elus du Syndicat et un Expert (Sté Akté Services),
Réunions de cantine mensuelles (bilan sur la qualité des repas et l'appréciation des enfants),
Sessions de formations pour les personnels de cantine, supports de communication,
prestations alimentaires complémentaires (panier « découverte », éléments de dressage,...)

Son fonctionnement

↪ Le **Siège** du Syndicat est fixé à la **Farigoule, 177 rue de la Guesse - BP 13 - Castries (34160).**

↪ Le **Comité syndical** (organe délibérant) est composé de **28 délégués** (2/commune membre).

↪ Cette compétence est exercée au sein d'un **Budget annexe individualisé** et seules se prononcent, sur les affaires qui en relèvent, les communes adhérentes (12 sur 14)

↪ Toutes les communes sont représentées au sein du **Bureau du Syndicat :**

Président : Gilbert PASTOR (Castries)

Vice-Président délégué à la compétence : Renaud CALVAT (Jacou)

Son prestataire

Pour réaliser son objet, le Syndicat a conclu un marché avec **la Société Scolarest Compass Group**, à compter du 1^{er} janvier 2012, pour une durée de 3 + 1 années, soit au plus tard jusqu'au 31 Décembre 2015.



Un nouveau Cahier des charges plus qualitatif

- ↳ **Plus de produits répondant à une démarche de Développement Durable :**
 - 20% de produits issus de l'Agriculture Biologique,
 - 20% de produits issus de circuits courts,
 - 10% de produits ayant un Signe d'Identification de Qualité ou d'Origine (labels),
- ↳ **Plus de préparations et recettes dites « Maison »,**
- ↳ **Plus de produits frais,**
- ↳ **Plus de produits de saison.**

Les conventions de restauration

Le Syndicat peut fournir, à titre accessoire et en vertu de conventions de restauration, d'autres organismes et collectivités. **6 sont en vigueur.** Elles concernent essentiellement des écoles privées et des ALSH associatifs fréquentés par des enfants des communes membres du SIVOM.

Les réunions de cantine

Tous les mois, il est fait un **bilan sur la qualité des repas et sur l'appréciation des enfants**, aux fins d'apporter toutes améliorations utiles aux prestations servies. Elle est composée des représentants du prestataire, des responsables de cantine, des élus des communes et du Syndicat. Les parents d'élèves y sont conviés en qualité d'auditeurs.

Organisation du service de restauration

- ↳ **Deux modes de liaison :**
 - En froid :** Beaulieu, Le Crès, Montaud, Restinclières, St-Drézéry, 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)..
- ↳ **17 restaurants satellites (+ 6)** sont ainsi livrés (restaurants scolaires des écoles et A.L.S.H.),
- ↳ **415.395 repas servis en 2013**, soit environ 2.900 repas/jour.

