

Restauration scolaire en primaire: Quoi de neuf cette année ?

Les parents de l'AIBCN apportent une grande attention à la qualité et au contenu des repas et goûters servis et dégustés par nos enfants. Nous restons également vigilants aux conditions de restauration afin que nos enfants puissent continuer à profiter pleinement et sereinement de leur pause déjeuner et goûter.

La restauration scolaire : qui fait quoi ?

La mairie :

1. Définit un cahier des charges (*qualité / provenance / labels / équilibre alimentaire / quantités / hygiène / animations / communication aux parents / gestion du gâchis / prix*). Ce cahier des charges est très exigeant et nous pouvons témoigner de l'équilibre nutritionnel des menus proposés ainsi que de la qualité gustative des repas servis.
2. Émet un appel d'offre tous les 4 ans pour trouver l'entreprise qui répondra le mieux à sa demande.
3. Pilote le contrat avec le fournisseur afin de garantir une qualité quotidienne en ligne avec le cahier des charges
4. Forme ses équipes au sein des écoles pour garantir une qualité de service optimale.

Nous tenons à souligner l'implication et l'exigence de M. Desseroir (Chef de service Entretien et restauration) qui se rend très régulièrement dans les écoles pour observer / écouter / organiser au mieux ces temps de pause pour nos enfants.

La Sogeres – fournisseur actuel:

1. Définit les menus quotidiens de nos enfants afin de combler leurs besoins nutritionnels tout en respectant le cahier des charges agréé.
2. Cuisine les repas et fourni les goûters. Les repas sont livrés en liaison froide – cf nos articles sur notre site détaillant le procédé de A à Z.
3. Met en place un programme d'éducation, de dégustations et d'animation envers les enfants.

L'AIBCN: chaque année, une équipe de parents AIBCN :

- déjeune avec les enfants dans leur restaurant scolaire - *cf reportages sur notre site*
- remonte à la mairie tout dysfonctionnement constaté (via le retour de nos enfants, des animateurs ou des enseignants ainsi que via des enquêtes de satisfaction menées tous les 2 ans)
- visite la cuisine centrale d'Asnières – *cf reportages sur notre site*
- travaille avec la mairie et la Sogeres afin d'améliorer sans cesse la qualité de ce service.

Pour en savoir plus :

<https://www.aibcn.fr/les-groupes-de-travail/la-restauration/>

<http://www.education.gouv.fr/cid45/la-restauration-a-l-ecole.html>

La restauration scolaire : quoi de neuf cette rentrée ?

Au printemps dernier, la Mairie de Bois Colombes a redéfini les conditions du marché de la restauration scolaire en lançant un nouvel appel d'offres. Deux sociétés Sogeres et Elixir Restauration ont répondu à l'appel d'offre. C'est la société Sogeres qui a répondu au mieux aux exigences de l'appel d'offres. La mairie leur a donc renouvelé leur confiance pour 4 ans.

Les objectifs nutritionnels ont été renforcés :

- Augmentation de la consommation de fruits, de légumes, de féculents et de produits crus
- Augmentation des apports de fer ainsi que des apports calciques.
- Diminution des apports lipidiques et des glucides simples ajoutés.
- Rééquilibrage de la consommation des acides gras.

D'autre part, il a été décidé d'offrir plus de choix aux enfants d'élémentaire et de continuer nos efforts de réduction du gâchis

Plan d'action AIBCN 2018-2019 :

1. **Nous allons déjeuner avec vos enfants** dans leur restaurant scolaire **avant les vacances de la Toussaint** – Gramme / St Exupéry / Jules ferry Maternelle / Jules ferry Elémentaire
2. Constituer **un groupe de travail avec tous les parents volontaires à ce sujet**
3. Travailler avec la mairie afin de **maintenir un cahier des charges très exigeant.**

Vous souhaitez en savoir plus, nous faire part de vos envies/ besoins/ inquiétudes?

Contactez-nous : aibcn.contact@gmail.com