

Nbre de membres

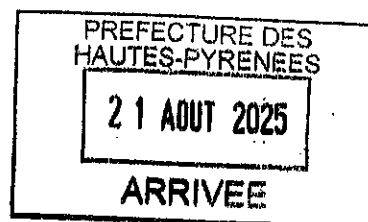
n° 25 15

En exercice : 11

Présents : 6

Procuration : 0

Ayant pris part au vote : 6



VILLE DE LANNEMEZAN

CAISSE DES ECOLES

DELIBERATION

Le quorum n'ayant pas été atteint lors du Comité de Gestion du 12 août 2025, les membres convoqués ont délibéré valablement sans condition de quorum.

L'an deux mille vingt-cinq et le dix-neuf août à dix-huit heures, les membres du Comité de Gestion se sont réunis à la Salle du Renouveau, rue Paul Bert, 65300 LANNEMEZAN, sous la présidence de Robert MONZANI, vice-président de la caisse des écoles.

Présents : Bernard PLANO, Président ; Robert MONZANI, Vice-Président ; Jeean-Marie DA BENTA, Maire-Adjoint ; Joël MANO, Conseiller municipal ; Emmanuelle RIQUELME, représentante des parents d'élèves du groupe scolaire des Bourtoulets ; Alexandre BONNET, représentant des parents d'élèves du groupe scolaire de Las Moulis ;

Absents excusés : Carine VIDAL, Maire-Adjoint ; Isabelle KRAKOWIAK, directrice du groupe scolaire des Bourtoulets ; Pascale LAGLEIZE, Directrice du groupe scolaire du Guérissa ; Pascal AUDIC, conseiller municipal ; Adeline RADO, représentante des parents d'élèves du groupe scolaire du Guérissa.

FINANCES : Marché de la restauration scolaire et extrascolaire

Le 3 juin dernier le dossier de consultation du marché de la restauration a été mis en ligne. Le 4 juillet 2025, date limite de dépôt des dossiers, une seule offre était déposée. Il s'agit de la société ELRES/ELIOR.

Vous trouverez ci-dessous les éléments du marché ainsi que la proposition de prix.

Eléments du marché :

Diététiciens diplômés (Établissement de plans alimentaires, participer à l'élaboration des menus, contrôler régulièrement la qualité nutritionnelle des repas)

Informier et sensibiliser (Intervenir sur les restaurants scolaires lors d'animations pédagogiques, participer aux commissions restaurations, formation nutritionnelle des personnels)

CREATOQ, un réseau de chefs engagés : nouveaux produits, imaginer des recettes savoureuses, innovantes et simple à réaliser, revisiter les grands classiques, développer de nouvelles techniques. Recettes validées quand 70% de satisfaction par les convives

Partenariat avec le propriétaire d'un restaurant renommé sur Toulouse (LES JARDINS DE L'OPERA). Formation du chef du restaurant pour les chefs gérants des restaurants ELIOR : transmission du savoir : mot d'ordre

Engagement à réduire les émissions à effet de serre des repas de 12% d'ici 2025. Trois piliers durables (Ecologique, social et économique). La moitié de la viande ou du poisson sont remplacés par des aliments source de protéines végétales. Les plats durables émettent en moyenne 45% de gaz à effet de serre en moins qu'un autre plat traditionnel. Moins coûteux

La restauration est territoriale, culture locale, prise en compte de la diversité des convives (repas sans porc), gestion des allergènes (14 allergènes majeurs), PAI pris en compte, public accueillis et servis comme les autres

Pique-niques : bouteille de 50cl, 1 sandwich, 1 paquet de chips, 1 biscuit, 1 fruit

Achats responsables :

- Corps gras (interdiction de l'huile de soja et d'arachide)
- Biscuiterie pâtisserie (interdiction des acides gras trans)
- Boulangerie (respect des recommandations de l'ANSES)
- Huile de palme (interdiction d'utilisation dans nos recettes)
- OGM (interdiction des produits étiqueté OGM)
- Viande : (maîtrise du risque l'élevage au produit fini)
- Ionisation (interdiction des produits ionisés)
- Volaille (sélection des origines de volailles crues)
- Poisson (suppression d'espèces sensibles)

Bien-être animal, principes des 5 libertés du FAWC (ne pas faire souffrir les animaux de faim ni de soif, ne pas les faire souffrir d'inconfort, ne pas les faire souffrir de douleurs, de blessures ou de maladies, ne pas leur faire éprouver peur ou détresse, les laisser exprimer les comportements naturels propres à l'espèce)

Régionalisation : un responsable achats par région

Partenaires locaux au niveau de la région, rien dans les hautes Pyrénées (Gers, Haute Garonne)

- Garonne Fruits (31) : démarche responsable et durable au cœur de la filière
- Maison Garcia (31) : Charcuterie
- Les Fermiers du Gers (32) : volaille Label Rouge Sud-Ouest
- Bousquet Viande (31) : 50 ans d'ancienneté
- Bigard (81) : Label Rouge, viande d'occitanie
- Yéo Frais (31) yaourts et crèmes fraîches, engagement dans le bio
- Cimelait (66) : yaourts, lait entier

Pain frais local : SIREIX

Label EGALIM qui sera respecté dans les menus : BIO, Certificat environnement Niveau 2, Label Rouge, AOP, Verger 2co responsable, MSC, Plat végétarien. Les repas comprennent 50% de produits issus de l'agriculture biologique.

Volaille : origine France ; Bœuf/veau : Origine France ; Porc : Origine France ; Poissons : 100% des poissons issus pêche durable ; Produits locaux 30% ; fromages : 2 AOP par semaine ; Pain : artisanal, fabriqué en local SIREIX ; Pâtisseries : 1 pâtisserie maison par semaine

Organisation :

- Démarche qualité : bacs gastronormes inoxydables : 4 jeux de bacs tourneront en permanence permettant un approvisionnement régulier. Bande de garantie inviolabilité
- Modalité de commandes : deux cas différents dont appel avant 9h30, dernière école livrée avant 11h30. Facturation sur CHORUS
- 4 règles d'or : ponctualité des chauffeurs, environnement : véhicule éco conçus et formation éco conduite, propreté des camions et du matériel, rigueur de contrôles et le respect de la livraison en liaison chaude
- Chauffeurs livreurs, savoirs vivre, véhicules propres, norme euro 6, partenaire Petit Forestier, compatibilité avec la norme d'essence E85, utilisation de véhicules électriques
- PMS : plan de maîtrise sanitaire : compréhension par les équipes des bonnes pratiques d'hygiène sanitaire à respecter, établissement d'un plan HACCP pour les restaurant, application des mesures de traçabilité des produits (ELIOR est le 1^{er} opérateur de la restauration à avoir certifié son plan de maîtrise sanitaire en ISO 22000.
- Des audits d'hygiène avec des plans d'action

- Menus de secours : emplacement spécifique dans nos cantines afin de conserver votre stock dédié permettant de couvrir les besoins d'une journée alimentaire. Le stock est réassorti régulièrement en faisant attention aux dates de péremption. Si stock utilisé, réapprovisionnement dans un délai de 72 heures
- En cas de grèves, de menus seront livrés produits appertisés et ou surgelés tout en respectant l'équilibre alimentaire
- Si problème de véhicule, société Petit Forestier est en sous-traitance
- Réactivité en cas de panne de véhicules, retard de livraisons, grève de personnel de production, absence chauffeur, panne équipement
- Plan de communication dans le cadre du partenariat avec entretiens réguliers et commissions : Outil de communications : APP'TABLE avec 5 fonctionnalités : Menus, nutri-score, qualité de produits, allergènes, Blog pour créer du liens avec entre le restaurant, les parents et nous. Commissions restaurations : élaboration des menus, point sur la vie des restaurants, thème d'actualité, satisfaction des convives, déguster ensemble de nouveaux produits
- Livret spécifique dédiée aux familles sur l'explication du nutri-score
- L'observatoire du goût (jour, semaine, commissions)
- Questionnaires convives
- Site Partnero qui donne accès aux informations clés du contrat et à l'actualité ELIOR
- Animation sur les sites de restauration (4 thématiques : calendrier, saveurs et découvertes, nutritionnelle et développement durable)
- Atelier : la chasse au gaspi

Proposition de prix pour le marché de restauration 2025-2029 :

Maternelles : Repas 3.712 € HT, soit 3.916€ TTC - Pique-nique 3.879 € HT, soit 4.092€ TTC

Élémentaires : Repas 3.879 € HT, soit 4.092€ TTC - Pique-nique 3.879 € HT, soit 4.092€ TTC

Adultes : Repas 4.342 € HT, soit 4.581€ TTC - Pique-nique 4.342€ HT, soit 4.581€ TTC

Pour rappel, les tarifs en cours sont les suivants :

Maternelles : repas 3.385 € HT, soit 3.571€ TTC - Pique-nique 3.704 € HT, soit 3.907€ TTC

Élémentaires : Repas 3.704 € HT, soit 3.907€ TTC - Pique-nique 3.704 € HT, soit 3.907€ TTC

Adultes : Repas 4.122 € HT, soit 4.348€ TTC - Pique-nique

Monsieur le Président délégué demande aux membres du comité de gestion de l'autoriser à signer tous les documents relatifs à la signature du marché

LE COMITE DE GESTION,

Le Président délégué entendu, après en avoir délibéré et à l'unanimité,

DECIDE

D'autoriser la signature de tous les documents relatifs à ce marché.

Certifié,

Transmis le : 21 août 2025

Affiché le : 21 août 2025

Le Président Délégué

Robert MONZANI

Le Président,

Bernard PLANO

Pour le Président et par délégation

Le Président Délégué

Robert MONZANI

