

Communiqué de Presse

Le 15 février 2008,

Bien manger à l'école

Ermont compte seize écoles, accueille quelques 2 800 élèves et sert environ 1 600 repas par jour. En collaboration avec la Direction de l'Action Educative, les plats sont préparés par la cuisine centrale de la société Avenance. C'est dans ce lieu que sont cuisinés tous les repas de nos enfants. Une commission des menus procède au choix des menus. Depuis décembre 2007, cette commission a changé son mode d'organisation. Présentation de ce nouveau fonctionnement.

C'est la commission des menus qui valide ce que mangent, tous les jours à la cantine, les enfants ermontois. Depuis décembre 2007, afin d'enrichir les échanges entre les partenaires, le fonctionnement de cette commission a évolué.

En effet, désormais, une « pré-commission », composée des représentants de la ville, de la société Avenance et d'une diététicienne, veille au respect du cahier des charges, de l'équilibre alimentaire et à la diversité de l'offre.

Dans un second temps, une commission « plénière », composée de l'adjoint au Maire Chargé de l'Action Educative, de représentants de parents d'élèves, de représentants de toutes les écoles et des centres de loisirs, du personnel de la restauration de la société Avenance, d'ATSEMS (Agents Territoriaux spécialisés des Ecoles Maternelles) et du Conseil Municipal d'Enfants et de Jeunes (CMEJ), valide les menus et aborde à chaque séance un thème spécifique lié à la restauration scolaire. Ces deux commissions se réunissent chacune tous les deux mois.

Lors de la dernière commission des menus, le cahier des charges a été présenté. Ce document impose différents éléments à l'égard du prestataire, tel que la composition des repas, la qualité et la quantité des produits, la catégorie des viandes, ainsi que les modalités de transport.

Un échange entre les partenaires

Différents thèmes seront abordés lors des prochaines commissions plénières, comme la sécurité alimentaire (l'interdiction de certains produits OGM, la traçabilité et la mise en place de la cellule de crise alimentaire) ou le fonctionnement de la restauration scolaire.

Le 14 décembre 2007, les membres de la commission ont été



invités à visiter la cuisine centrale de la société Avenance, basée à Asnières. Cette visite, qui a débuté par une visite des nouveaux locaux, leur a permis de voir le parcours de production des repas des enfants.

La cuisine centrale fonctionne avec une soixantaine de salariés et effectue les livraisons au moyen d'une quinzaine de véhicules réfrigérés. Elle produit en moyenne 15 000 repas par jour, dont environ 1 600 destinés aux restaurants scolaires d'Ermont.

Direction de l'Action Educative
Mairie bâtiment A
100 rue Louis Savoie – BP 83
95123 Ermont Cedex
01 30 72 31 54

