

Dozulé

# Un cahier des charges strict pour la cantine scolaire intercommunale

LE PAYS D'AUGE-SUD | mardi 28 novembre 2017

447 mots



*Une cantine scolaire intercommunale pour 400 enfants.*

Depuis le mois de septembre, les 400 écoliers de Dozulé qui fréquentent la cantine scolaire bénéficient de prestations de service de première qualité.

La cuisine centrale intercommunale, installée au coeur de l'école primaire Unité A, permet à 400 enfants des écoles publiques de Dozulé et d'Escoville (maternelle et primaire) de profiter de la restauration scolaire.

Depuis la rentrée de septembre 2017, la communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge (NCPA) a confié la production des repas au prestataire API Restauration, dans le cadre d'un marché public. Ce dernier met à disposition un cuisinier sur place. Les autres membres du personnel entourant les enfants et le cuisinier sont des employés intercommunaux à hauteur de sept agents formés à la restauration collective et treize agents polyvalents « **présents auprès des enfants pour éventuellement les aider à couper la viande ou encore surveiller la récréation du midi** », explique Olivier Paz, président de NCPA.

### Apprentissage du goût

Pour la préparation des repas, un cahier des charges très exigeant a été imposé par la communauté de communes. « **Fruits et légumes de saison, privilégiés les circuits courts et fournisseurs locaux, établir un menu complet bio par semaine, un repas à thème entre toutes les vacances scolaires** », détaille le président de NCPA. Les menus sont établis par la

commission cantine qui se réunit deux fois par mois. Elle est composée de représentants du prestataire, du vice-président de NCPA en charge du scolaire, de parents d'élèves et des directeurs d'établissements. **« Ce moment du repas doit participer à l'apprentissage du goût. Il n'y a pas d'uniformité, pas de surgelés ni de panés. On a un vrai niveau d'exigence »**. Le coût réel d'un repas représente 7,34 € à la communauté de communes, pour un tarif appliqué aux familles de 2,63 € à 3,60 € selon les quotients familiaux. **« La différence est prise en charge par la communauté de communes »**, rappelle Olivier Paz.

Aussi en termes d'actions contre le gaspillage alimentaire, la communauté de communes Normandie Cabourg Pays d'Auge va s'associer avec le Syvédac pour que **« les personnes encadrant et les enfants aient conscience qu'il faut se servir uniquement ce que l'on va manger, qu'il ne faut pas avoir les yeux plus gros que le ventre. Les enfants doivent apprendre que s'ils ont encore faim ils peuvent aller se resservir et avoir du rab »**.