

Abbeville le 17 décembre 2012

Au menu de la CCA, produits frais et diététique pour les repas des accueils de loisirs et le portage à domicile.

La communauté de communes de l'Abbevillois assure la fourniture de repas pour les personnes âgées souhaitant bénéficier du portage à domicile et les enfants inscrits aux centres d'accueil de loisirs.

La réglementation en matière de restauration collective définie par le ministère de la Santé pour une alimentation plus saine et plus qualitative amène les collectivités à s'engager dans une démarche où les notions de bio et de diététiques sont de plus en plus présentes.

En outre, les publics concernés requièrent une alimentation différenciée : un enfant de 5 ans ne mange pas comme un adolescent de 14 ans, une personne âgée a parfois des contraintes alimentaires dues à son état de santé (diabète, hypertension....)

Le renouvellement en cette fin d'année 2012, des marchés de produits alimentaires a permis d'intégrer de nouvelles exigences relatives à la traçabilité et à l'origine des produits.

Sont ainsi privilégiés les circuits courts (afin d'éviter d'alourdir le bilan carbone et de soutenir aussi les exploitants de proximité) et les produits issus de l'agriculture raisonnée ou biologique.

L'appel d'offres lancé, comporte donc des lots nouveaux tels que :

- La viande, les légumes, les fruits issus de l'agriculture conventionnelle.
- La viande (dont la charcuterie), les légumes, les fruits, issus d'un mode de production respectueux de l'environnement.
- La viande bovine provenant de l'agriculture biologique.
- Le pain/pâtisserie issus de l'agriculture conventionnelle
- Le pain issu du circuit court.

Autre aspect de cette volonté d'être le plus performant possible, l'équilibre alimentaire des menus.

Depuis le début décembre, une diététicienne participe à l'élaboration des menus ; ceux-ci sont établis pour la semaine et seront remis dès le mois de janvier avec un conseil spécifique aux bénéficiaires du portage à domicile. De même l'équilibre alimentaire des paniers repas sera respecté lors des activités de plein air (excursions et séjours en camping)

La préparation des repas pour le compte de la CCA se fait à la cuisine Normandie en liaison froide.

Une équipe de 11 personnes est mobilisée pour la confection de ces repas : un cuisinier et quatre agents de fabrication mis à disposition par la ville d'Abbeville. Six agents communautaires viennent en renfort de 6h à 8h30, avant d'assurer la livraison des repas de 9h à 12h30 avec 5 véhicules isothermes.

Des travaux sont également prévus à la cuisine Normandie en raison de l'arrivée des produits en provenance des circuits courts : l'aménagement de la légumerie permettra un traitement séparé des produits terreux et non terreux.

Le portage des repas par la CCA existe depuis 2009 : environ 300 personnes en bénéficient soit 80 000 repas servis chaque année pour les personnes âgées. Les centres de loisirs (accueil le mercredi et lors des vacances scolaires) génèrent près de 30.000 repas par an.

Relations presse : Catherine Dupré -06 89 96 98 33- c.dupre @cc-abbeylois .fr