



Ville de Pontivy

Groupe de travail « marché de la restauration municipale »

Compte-rendu de la réunion du 4 février 2015

C27-2015-002

ÉTAIENT PRÉSENTS

Membres de la Commission Education

Madame Soizic PERRAULT	Adjointe
Madame Emilie CRAMET	Conseillère municipale
Madame Sylvie LEPLEUX	Conseillère municipale
Madame Faten ARAB-JAZIRI	Conseillère municipale

CCAS

Madame Stéphanie GUEGAN	Adjointe
Madame Sandra LE THIEC	Directrice du CCAS

Membres Mairie

Monsieur Yann LORCY	1er Adjoint
Monsieur Roland PICHON	Directeur Général des Services
Madame Adeline GONNARD	Directrice Education Animation
Madame Frédérique DACQUAY	Responsable Marchés Publics
Monsieur Gaël CADORET	Chargé de mission Agenda 21
Madame Elisabeth BROUSSE	Responsable Service Scolaire

ÉTAIT ABSENT EXCUSÉ

Monsieur Hervé JESTIN	Conseiller municipal, membre Commission Education
-----------------------	---

ELABORATION DU CAHIER DES CHARGES

Suite à la réunion de la Commission Education du 27 janvier 2015 qui propose de reconduire le système actuel en contrat court, le groupe de travail chargé de l'élaboration du cahier des charges s'est réuni ce jour.

Le Cabinet RSD, qui avait comme mission complémentaire l'accompagnement dans la mise en œuvre de la solution choisie, nous a proposé un modèle de cahier des charges. Après étude de celui-ci, le groupe de travail propose les axes suivants :

- ✓ l'utilisation prioritaire de produits frais
- ✓ l'utilisation prioritaire de produits locaux (matière première et produits transformés locaux)
- ✓ l'utilisation de produits issus de l'agriculture biologique à raison de 20 % (préconisations du « Grenelle de l'environnement), pain inclus
- ✓ privilégier les pâtisseries fraîches produites « maison »
- ✓ limiter l'utilisation du sel et du sucre
- ✓ prévoir des repas de substitution sans viande
- ✓ mettre en œuvre des procédures de développement durable, notamment favoriser les circuits courts (le « circuit court » s'entend comme la limitation à un seul intermédiaire entre le producteur et l'utilisateur)
- ✓ y inclure une option, à savoir la mise à disposition des locaux de la cuisine centrale pour la fabrication de repas pour des tiers à concurrence de 30 % des repas servis en restauration municipale, moyennant une redevance.