

Alimentation durable

Restauration scolaire : du bio, du bon et du local !

C'est dans nos assiettes, et surtout dans celles de nos enfants, à l'école, que se joue une bonne partie de l'évolution de notre société. La restauration scolaire peut donc devenir un levier majeur de la transition vers une alimentation plus saine, plus respectueuse de l'environnement, tout en stimulant l'économie locale ou régionale.

Chaque jour, plus de 6 700 repas sont servis dans les restaurants scolaires de la ville.

Le marché relatif à la livraison de repas dans les [écoles](#), les accueils de loisirs et les crèches collectives, selon un cahier des charges faisant la part belle aux produits bio et locaux.

Le marché attribué à la société Sogeres est en vigueur jusqu'au 31 décembre 2025.

Le **cahier des charges de ce marché a été pleinement travaillé en concertation avec le [Conseil local des parents d'élèves élus](#)** ; espace de participation citoyenne autour des enjeux éducatifs locaux.

Il rassemble des représentants de parents d'élèves élus de chaque école, les services de la ville et les élus en charge de l'éducation à Cergy.

Les trois points essentiels

- **50 % de bio** dans les assiettes de nos enfants en 2025 ;
- **Suppression du plastique** dans l'ensemble des restaurants scolaires de la ville ;
- **Des repas locaux** avec 60 % des aliments produits localement dans les accueils de loisirs.

Des exigences qualitatives et un suivi de marché resserré

- **Dégustation et audit des cuisines centrales** afin de contrôler le respect des normes et la capacité du prestataire à faire face aux engagements inscrits dans son offre ;

- **Obligation d’afficher les allergènes** dans les menus et permettre une meilleure lisibilité pour les familles ;
- **Maintien de l’offre actuelle de restauration** : menus classiques, classiques sans porcs et petit complet avec 5 composantes ;
- **Du poisson** servi au minimum une fois par semaine, et 2 fois par semaine tous les 15 jours, soit au total 6 fois par mois ;
- **Un repas entièrement végétarien** (sans ingrédients issus d’animaux) sera servi, au minimum **1 fois par semaine** ;
- **Les fruits frais** servis seront de **1^{ère} fraîcheur** et **respecteront les saisons** ;
- Le **pain, issu de l’agriculture biologique**, restera **frais** et **non congelé**, produit localement et livré le jour même ;
- **Afin de lutter contre l’obésité**, le prestataire propose des **animations pédagogiques** (l’éducation nutritionnelle, l’éducation au goût, la lutte contre les gaspillages) auprès des classes, avec l’intervention de son (sa) diététicien(ne), en lien avec les équipes de la ville.

Le repas local : une innovation

Un repas sur 3 dans l’année pour les accueils de loisirs comprendra au moins 60 % d’aliments issus de circuits locaux de la zone du [Projet alimentaire territorial Cergy-Pontoise/Vexin français](#).

Au total, cela représente 80 000 repas annuels.

Manger local en circuit-court

Besoin de fruits et de légumes frais ? En dehors des marchés, des primeurs, des épiceries de quartier et des supermarchés, vous pouvez également vous approvisionner directement auprès des [maraîchers cergysois](#).

Découvrir l’impact carbone des différents types de repas

Découvrir les fruits et légumes de la saison et leur impact

carbone

Lien utile

[Projet alimentaire territorial Cergy-Pontoise Vexin français \(www.cergypontoise.fr\)](http://www.cergypontoise.fr) (ouverture dans un nouvel onglet)