

Rentrée scolaire 2026: travaux dans les écoles et nouveau prestataire de restauration scolaire.

La municipalité d'Anduze tient à informer les familles des travaux réalisés cet été dans les deux écoles communales, ainsi que des évolutions concernant la restauration scolaire.

École maternelle « Roger Bastide »

Comme annoncé en fin d'année scolaire, des brasseurs d'air ont été installés à titre expérimental dans une salle de classe afin d'améliorer le confort thermique. Si les résultats sont concluants, cette installation sera étendue aux autres classes. Cette même salle a également bénéficié du remplacement de son éclairage par des luminaires LED.

Le marquage au sol du parcours éducatif a été entièrement refait, des petits travaux de maçonnerie ont également été réalisés dans l'établissement.

École élémentaire « André Clavel »

De nombreux déménagements de classes ont permis de refaire les peintures de deux salles de classe. La cour a bénéficié d'une recharge de copeaux, et un vidéophone a été installé pour permettre le contrôle des entrées depuis la salle de garderie et la salle de classe de la directrice.

Pour des raisons techniques et de délais, l'installation des brasseurs d'air initialement prévue cet été sera reportée aux vacances de la Toussaint, pour une phase de test dès les premières chaleurs de 2027.

Restauration scolaire : un nouveau prestataire retenu

Le marché de restauration scolaire avec notre précédent prestataire a pris fin le 3 juillet 2026.

En amont, la municipalité a donc engagé une nouvelle procédure de marché public, menée dans le strict respect des règles de la commande publique et de la réglementation en vigueur.

La qualité des repas servis à nos enfants reste une priorité pour la commune. Si le critère du bio est important, il ne peut à lui seul garantir la qualité d'un service de restauration. Nos exigences portent également sur :

- l'équilibre nutritionnel des repas ;
- le respect des objectifs fixés par la loi EGalim ;
- le développement des circuits courts et de l'approvisionnement local ;
- la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- une alimentation saine, durable et accessible à tous les enfants.

Il est important de le rappeler : un produit bio n'est pas nécessairement un produit local.

L'objectif de la commune est de concilier qualité, proximité, équilibre nutritionnel et respect des obligations réglementaires et non de retenir un critère unique au détriment des autres.

Comme pour l'ensemble de ses marchés publics, la municipalité a pris sa décision dans le respect des règles de la commande publique et dans l'intérêt de la commune, des enfants et des familles andusiennes.

Le prestataire retenu : Terres de Cuisine

À l'issue de cette consultation, c'est l'entreprise **Terres de Cuisine, basée à Alès**, qui a obtenu la meilleure notation et a donc été retenue. Ce prestataire, qui assure déjà la livraison des repas pour le centre de loisirs, prendra désormais en charge la restauration scolaire pour les écoles maternelle et élémentaire.

Terres de Cuisine accompagnera par ailleurs les agents municipaux pendant cette phase de démarrage et sera présente sur les sites afin de répondre rapidement aux éventuelles difficultés rencontrées.

L'appréciation des repas par les enfants pourra être remontée par les agents présents pendant le service afin d'identifier ce qui est apprécié ou, au contraire, ce qui nécessite d'être adapté.

Pour les familles

L'application mobile *Terres de Cuisine* permettra aux parents de consulter l'ensemble des menus, leurs variantes, notamment végétariennes, ainsi que les informations relatives aux allergènes. Les menus continueront bien entendu à être affichés dans les écoles.

L'objectif de la commune reste simple : proposer une restauration scolaire de qualité, transparente et attentive aux enfants.

Bonne rentrée.

