

SIVOM Bérange Cadoule et Salaison (Présentation générale)

Le cadre juridique et réglementaire

Conformément à la loi de réforme des collectivités territoriales en date du 16 décembre 2010 et plus précisément à l'article 35 prévoyant de simplifier l'organisation intercommunale par la réduction du nombre de syndicats ou la rationalisation de leur périmètre.

Dans le cadre de la mise en œuvre du schéma départemental de coopération intercommunale.

Par arrêté n°2013-1-1010, le Préfet de la Région Languedoc-Roussillon, Préfet de l'Hérault a entériné au 1er janvier 2014 la fusion du syndicat de restauration du Bérange, du SIVOM La Farigoule, du SIVU du centre de loisirs de Fondespierre et du SIVU Ulysse.

Le syndicat ainsi créé a pris la dénomination de **SIVOM Bérange Cadoule et Salaison** (cours d'eau traversant le territoire). Le SIVOM Bérange Cadoule et Salaison assure les activités suivantes :

la restauration scolaire, un centre de loisirs, une aire d'accueil des gens du voyage (compétence transférée à Montpellier Méditerranée Métropole au 1er janvier 2016), un établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes, un service de soins infirmier à domicile.

Le territoire du SIVOM

↳ **14 communes adhérentes :**

Baillargues :	6 548 hab.
Beaulieu :	1 667 hab.
Castries :	5 873 hab.
Jacou :	5 658 hab.
Le Crès :	8 430 hab.
Montaud :	949 hab.
Restinclières :	1 599 hab.
Saint-Brès :	2 674 hab.
Saint-Drézéry :	2 246 hab.
Saint-Geniès des Mourgues :	1 833 hab.
Saint-Jean de Cornies :	681 hab.
Sussargues :	2 605 hab.
Teyran :	4 536 hab.
Vendargues :	5 987 hab.
Population totale :	51 286 hab.



Les élus du SIVOM par commune

COMMUNE	NOM PRENOM
Baillargues	MEISSONIER Jean-Luc SUAY Régine : Vice-Présidente
Beaulieu	LAMANT Michelle SCHREVEL Michèle Vice-Présidente
Castries	CLAUZON Joseph PASTOR Gilbert Président
Jacou	CALVAT Renaud PERRIER-BONNET Sabine Vice-Présidente
Le Crès	BONNAL Pierre IRIGOYEMBORDE Véronique
Montaud	CALADOU Geneviève Vice-Présidente FABRI Stéphane
Restinclières	BIZARD Nathalie BERTON Valérie
Saint-Brès	JAOUL Laurent SCHWARTZ Josy Vice-Présidente
Saint-Drézéry	GALABRUN BOULBES Jackie JEAN Fanny
Saint-Geniès des Mourgues	ARQUILLIERE Anne-Marie PELLET Yvon
Saint-Jean de Cornies	HOULLIER Frédérique POIRIER Isabelle
Sussargues	BERTAUD Xavier Vice-Président LLORET Eliane
Teyran	DUPRAT Nicole GALLAS Françoise
Vendargues	DUDIEUZERE Pierre FINART Jean-Paul

Compétence « Restauration scolaire »

La Compétence en quelques chiffres

- ↪ **1 Cuisine centrale** de confection et de fourniture des repas à Jacou
- ↪ **13 Communes** adhérentes
- ↪ **18 restaurants satellites** livrés (restaurants scolaires des écoles et A.L.S.H)
- ↪ **446.064 repas livrés en 2014**, soit 3.100 repas/jour



Le Prestataire

- ↪ **Recours à un professionnel de la restauration : Scolarest Compass Group**
Dans un environnement juridique contraignant, évolutif et risqué,
Certifications professionnelles et Engagement Qualité,
Respect des réglementations et normes en matière d'hygiène et de sécurité alimentaires.



- ↪ **Durée du marché de restauration** : jusqu'au 31 Décembre 2015.

Le Cahier des charges

- ↪ **Application des grammages recommandés** par Directives nationales en matière de nutrition
- ↪ **Equilibre obligatoire des repas** (Suivi par une diététicienne)
- ↪ **Exigences de référencement et de qualité** des produits utilisés
- ↪ **Repas et animations à thème** proposés dans les restaurants scolaires
- ↪ **Le marché répond à une démarche de Développement Durable à partir de produits :**
issus de l'Agriculture Biologique,
issus de circuits courts
ayant un Signe d'Identification de Qualité ou d'Origine (labels)



- ↪ **Plus de préparations et recettes dites « Maison »**



- ↪ **Plus de produits frais et de saison**



L'organisation du service

- ↪ **Deux modes de liaison :**
En froid : Beaulieu, Le Crès, Montaud, Restinclières, St-Drézéry, St-Génies des Mourgues, St-Jean de Cornies, Sussargues, Teyran et Vendargues
En chaud : Baillargues, Jacou et St-Brès
- ↪ **Deux sites de production :**
La Cuisine Centrale de Le Crès : Propriété du prestataire et servant à la production de plats principaux pour la liaison froide (N° d'Agrément sanitaire : 34.090.03)
La Cuisine Centrale de Jacou : Propriété de la Commune de Jacou, mise à disposition du Syndicat et exploitée par son prestataire pour la production de la liaison chaude, la préparation des entrées et desserts, l'allotissement de l'ensemble des repas et leur livraison (N° d'Agrément sanitaire : 34.120.01)
- ↪ **Accompagnement des communes et des personnels des restaurants scolaires :**
Suivi et contrôle des prestations par les Elus du SIVOM et un Expert (Sté Akté Services)
Réunions de restauration (bilan sur la qualité des repas et l'appréciation des enfants)
Sessions de formations pour les personnels des restaurants scolaires
Prestations alimentaires complémentaires (panier « découverte », éléments de dressage,...)
- ↪ **Vice-Présidentes déléguées à la compétence :**
Mme G. CALADOU (Montaud), Mme S. PERRIER-BONNET (Jacou).
- ↪ Mme Josy SCHWARTZ (St-Brès) en charge de l'animation des commissions cantines