

PROJET DE SERVICE

Restauration Scolaire

Poul'Menu – 1^{er} décembre 2022

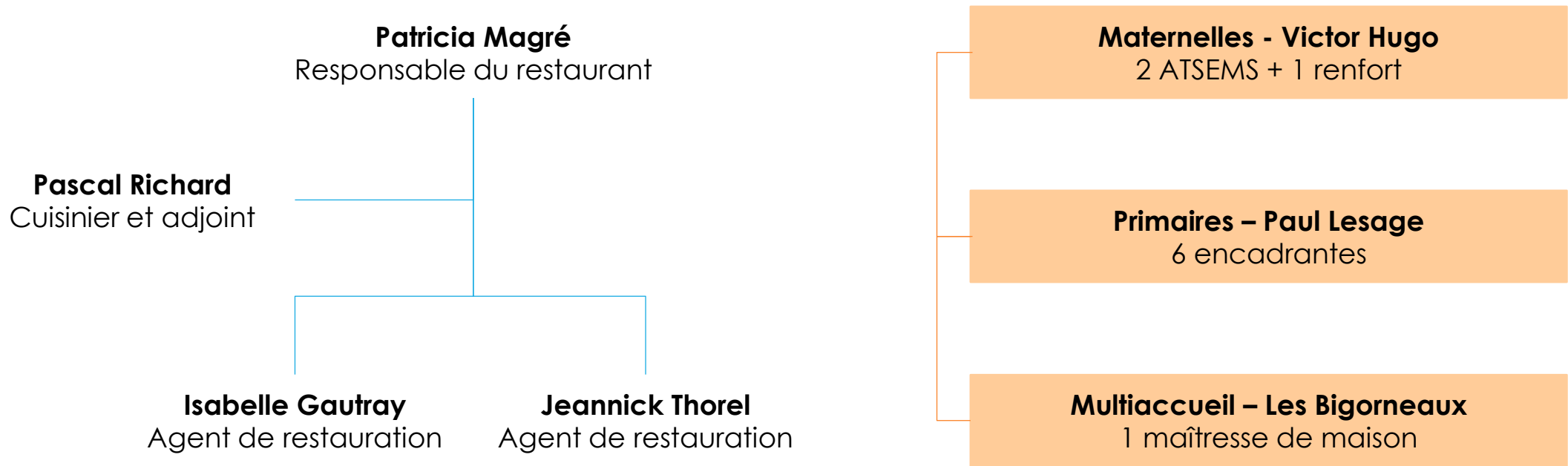


Le projet de service pour notre **restauration municipale scolaire** est guidé par le cadre légal qu'est la **loi EGALIM**, ainsi que les **résultats du questionnaire** (juin 2021) qui a été adressé à tous les parents des enfants fréquentant les établissements pouliguennais et mangeant les repas préparés dans notre restaurant.

Depuis le début de notre mandat, nos orientations politiques sont d'inscrire le restaurant scolaire dans une démarche de labellisation qui **privilégie les producteurs locaux et l'agriculture biologique**, ainsi que de **lutter contre la production de déchets et l'utilisation de plastique**.



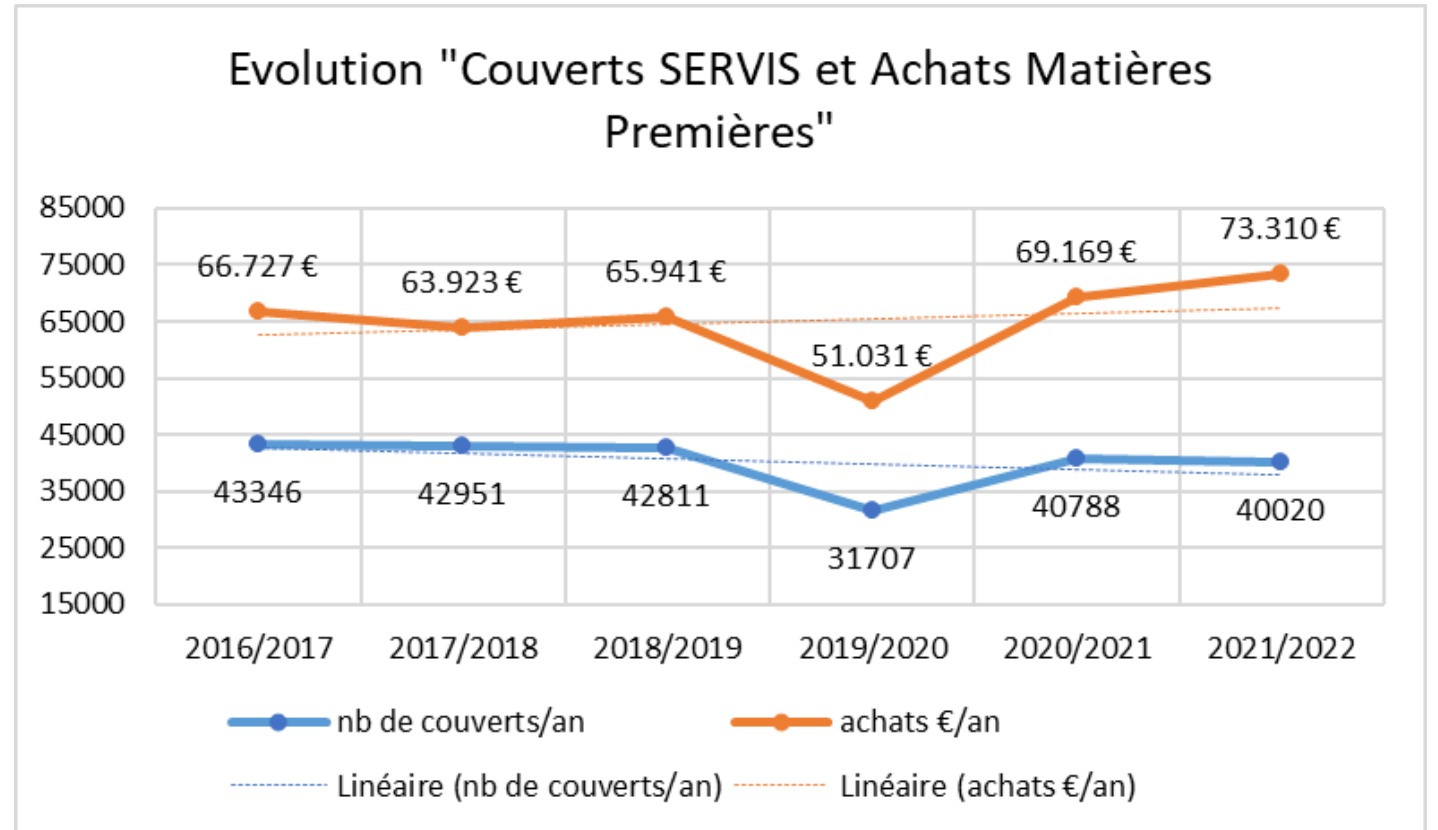
Au sein de l'école Victor Hugo, notre équipe est constituée de 4 personnes à temps plein pour la restauration, ainsi que d'une équipe encadrante pour les enfants:



Les enfants de l'école Sainte-Marie prennent leurs repas (livrés par le restaurant) au sein de leur école.

Le restaurant produit aussi quotidiennement des plateaux repas pour nos aînés.

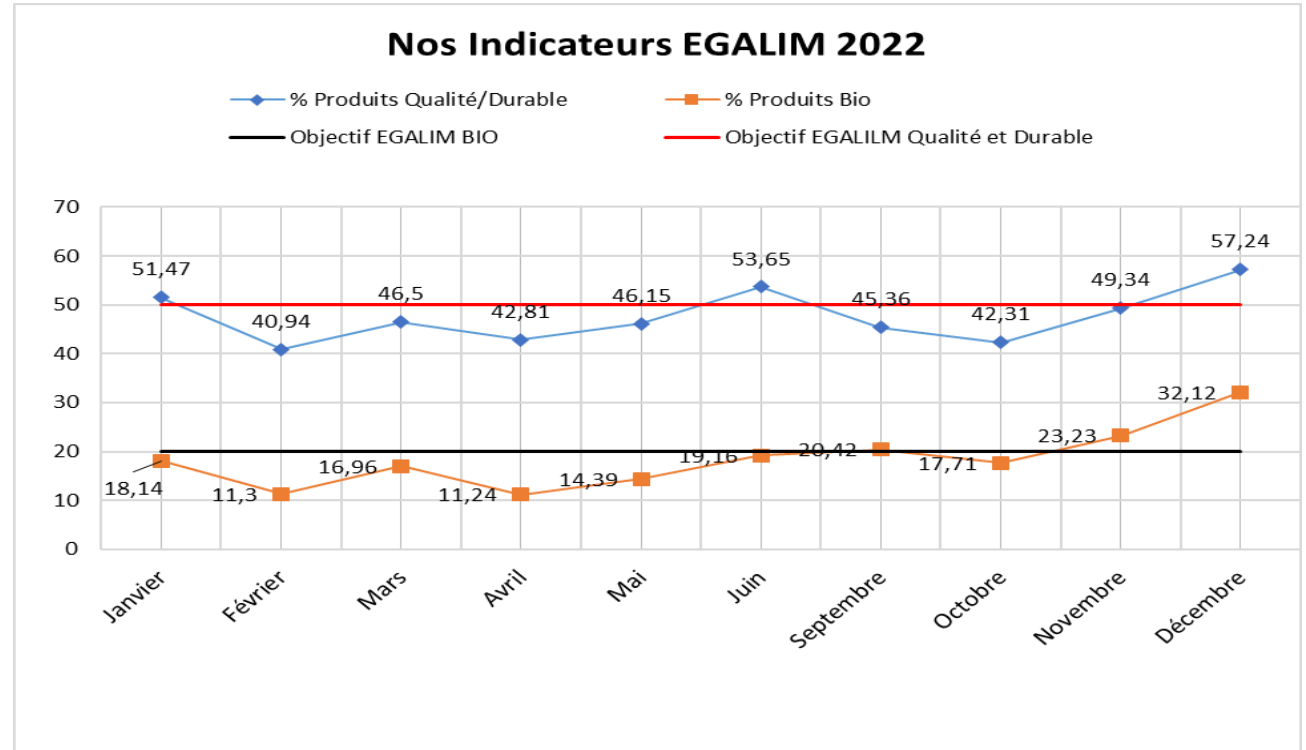
Voici la **tendance**, sur ces 6 dernières années, des **chiffres globaux** pour notre restaurant, en terme de nombre de couverts servis versus le montant des achats de matières premières – les tendances divergent. A savoir que les fluides, le personnel et le bâtiment ne sont pas comptabilisés dans ces coûts.



Et voici nos **chiffres EGALIM** sur le temps scolaire 2022. En moyenne, autour de **18,5% de bio** et **47,5% de produits de qualité et durable**.

Calculés selon la loi, la dimension locale n'est pas intégrée dans le calcul qui repose sur les coûts d'achat de matière première HT.

Cette méthode « sur-valorise » la part des produits d'origine animale, au détriment des légumes et des fruits. Autrement dit, si on veut atteindre et dépasser les 50% de produits de qualité et durable et les 20% de bio, il faut manger plus de viande et de produits laitiers bio et labélisés...



Labels egalim: label rouge, AOC, AOP, commerce équitable, etc.



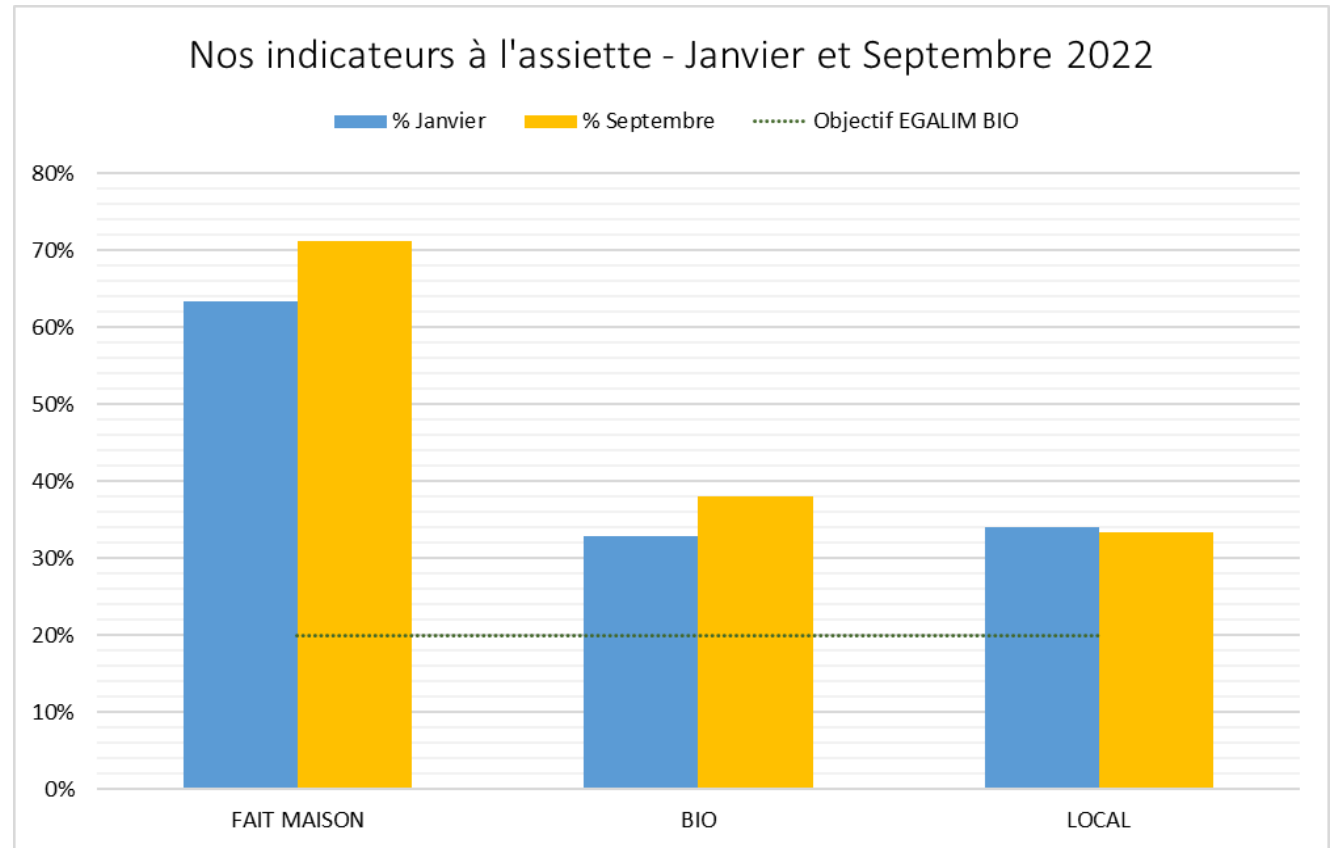
NB: Produits égalim sans LOGO actuellement

- œufs fermiers,
- fromages fermiers (y compris les fromages blancs)
- Poulet fermier

...Au Pouliguen, la qualité recherchée, intégrant la demande des parents (réponses au questionnaire de 2021), s'attache d'abord aux notions de frais, de local, et de bio. C'est pourquoi nous vous présentons des chiffres « à l'assiette » basés sur 35 repas.

Depuis septembre 2022, tous nos légumes proviennent des jardins de DOMHERY, maraîchage local et bio. Notre légumerie fonctionne tous les jours et les pluches vont au compost.

La viande est 0% surgelée, toujours fraîche ou sous vide. Seul l'approvisionnement en poisson frais reste difficile pour des raisons de normes « hygiène et sécurité » pour les enfants (sans arêtes). D'ailleurs le Projet Alimentaire du Territoire mène une réflexion à ce sujet.



Afin d'améliorer la qualité de notre service de restauration selon ces critères, nous avons lancé cette année de nouvelles collaborations en matière d'approvisionnement:

- **Le PAIN**, de chez Airaud Centre ou Biofournil le lundi
- **Les jardins de DOMHERY**, producteur local et bio de légumes
- **Les lentille de Mesquer**, producteur local et bio
- **La Ferme de la côte d'amour**, éleveur local et bio de bovins

Nous travaillons au total avec une quinzaine de fournisseurs répartis localement ou dans les départements limitrophes.

	bio	local	labelisé
Fournisseurs	6	9	4
% (sur total de 15)	40%	60%	27%

Parmi nos 15 fournisseurs, les centrales d'approvisionnement auxquelles nous faisons appel, non comptabilisées dans le tableau ci-dessus, évoluent également avec EGALIM et proposent partiellement des produits bio et/ou locaux. Nous essayons dans la mesure du possible (disponibilité du produit, maîtrise des coûts...) de commander en priorité ces produits-là.

A propos des lentilles de Mesquer, ces dernières font partie des aliments qui permettent de **diversifier les sources de protéines** dans les menus proposés aux enfants.

Réduire la part de « carné » dans les menus permet de faire découvrir de nouvelles saveurs, de cuisiner avec plus de bio et de local et cela réduit aussi, de manière non négligeable, les coûts en matière première.

Nous avons déjà mis en place la confection **d'un repas végétarien par semaine**, et ce, dans le respect des règles nutritionnelles en vigueur. Une réflexion est lancée autour de la possibilité d'en proposer davantage, en confectionnant d' éventuelles **nouvelles recettes** adaptées en terme de faisabilité, de fournisseurs, de goût, de saisonnalité, etc.

Des **actions particulières** ont été engagées cette année et nous souhaitons partager cela avec vous:

- Dans le cadre du **Projet Alimentaire de Territoire (PAT)** La commune du Pouliguen a été sélectionnée pour bénéficier d'un accompagnement particulier pour l'évolution de son restaurant scolaire au travers du réseau **« Mon restau responsable »**, accompagnement réalisé par le **CPIE - Loire océane 44**, financé par la Ville du Pouliguen et CAP Atlantique. Le projet a débuté en janvier 2023.
- Toujours dans le cadre du PAT, la commune est en lien avec le **Groupement d'Agriculteurs Biologiques** du département de Loire Atlantique (**GAB 44**): c'est un organisme qui nous aide à entrer en relation avec les producteurs locaux et bio et à formuler nos besoins afin de faire une **« planification » avec les producteurs « bio »**. Fin 2022, ce travail a donc été réalisé entre notre restaurant et les **jardins de DOMHERY**.
- Pour améliorer l'environnement de la pause méridienne, l'achat d'un **sonomètre** est en cours. Le but est d'inviter les enfants à être conscient du bruit qu'ils produisent et à baisser les décibels pour une meilleure qualité du temps du repas pour chacun!
- **Logiciel:** easylis? Aidomenu? Des devis sont en cours pour améliorer la gestion des menus et leur conformité EGALIM, la gestion des fournisseurs, etc...



Depuis 2021, nous avons également mis en place une **filière de diminution des déchets** grâce au dépôt des déchets organiques de production des repas et des restes de repas (sur le site de l'école Victor Hugo) dans un réservoir à **compost**, en collaboration avec COMPOST IN SITU.



Après traitement du compost, nos services techniques ou nos écoles récupèrent une partie de la production en amendement pour les espaces verts de la commune ou les bacs potager. Pour 2021/2022, c'est **4,9 tonnes** qui ont été produites.

Dans la **lutte « anti-gaspi »**, nous avons également mis en place depuis novembre 2022, **la pesée quotidienne, par les enfants, des déchets** produits post-repas ...60g par jour et par enfant en moyenne, c'est en dessous de la moyenne nationale (100g) mais l'objectif est bien de diminuer ce chiffre!

Année: 2022
Mois: NOVEMBRE

	Jour	Date	14/11		15/11		16/11		17/11		18/11	
			(kg) Déchets Post-repas	(kg) Déchets Post-repas	(kg) Déchets Post-repas	(kg) Déchets Post-repas	(kg) Déchets Post-repas	(kg) Déchets Post-repas	(kg) Déchets Post-repas	(kg) Déchets Post-repas		
L	7	27/11	918g	649g	436g							
M	8	1/12	814g	278g	214g							
M	9	2/12	682g	476g								
J	10	2/12	1,274	1,238g	1,307							
V												
S												
D												
L	14	6/12	7,044	302g	4,494g							
M	15	7/12	4,002g	216g	549g							
M	16	8/12	1,722	888g	712g							
J	17	9/12	496g	252g	614g							
V	18	10/12	1,326g	288g	655g							
S												
D												

Total 4,15 kg → 780 Restes
 4,15 kg - 5,2 kg = 3595/780
 → 50g / Enfants
 Sur 15 jours
 → 46g / Enfants

STOP NE SAUVEZ PAS
 JE SAUVE LES RESTES
 NE PERDS PAS UNE MIETTE, FINIS TON ASSIETTE!
 STOP
 PBT
 Poivre de Bonnes 50g x 100 = 5,2 kg

Notez aussi que la Commune s'est engagée dans la **lutte contre l'utilisation des plastiques** en signant une charte qui décrit les actions à mener!

Concernant le restaurant municipal, le **tri sélectif** est bien sûr mis en place.

La **livraison directe** sur site par les producteurs locaux limite la nécessité d'emballage plastique.

Enfin le **compost** permet de réduire significativement le nombre de sacs poubelles (3T de compost équivaut à environ 200 sacs de 100L).

Des efforts sont également fait concernant les contenants « portions » à usage unique. En effet, pour la moitié des produits laitiers/composites/desserts, **l'achat en gros** est effectué et ces derniers sont **servis en ramequin**, sur site.

Pour ce qui est des **animations** autour de l'alimentation responsable et du « bien-manger », le restaurant a proposé des menus particulièrement dépaysant au mois d'octobre 2022 lors de la **semaine du goût**: Mexique, Grèce, Espagne... de nouvelles saveurs découvertes, une expérience à renouveler!

Notre engagement dans la démarche « **Mon restau responsable** » nous permettra de mettre en place 3 moments privilégiés avec les enfants et les équipes encadrantes pour aborder différents thèmes autour de l'alimentation.

En lien avec le parcours de l'enfant et l'équipe qui l'anime, des **visites** à Compost in Situ, aux Jardins de Domhéry, à la Ferme de Gineau seront organisées, des **panneaux** pédagogiques créés par/pour les enfants, à afficher au restaurant ou à l'école.

Il y a possibilité d'organiser une livraison de **paniers de légumes** avec DOMHERY aux sorties d'école...

Concernant la **communication**, la commune s'est engagé dans une démarche participative et propose maintenant **2 réunions par an** au restaurant scolaire, appelée « **poul'menu** », pour rassembler les usagers de ce dernier.

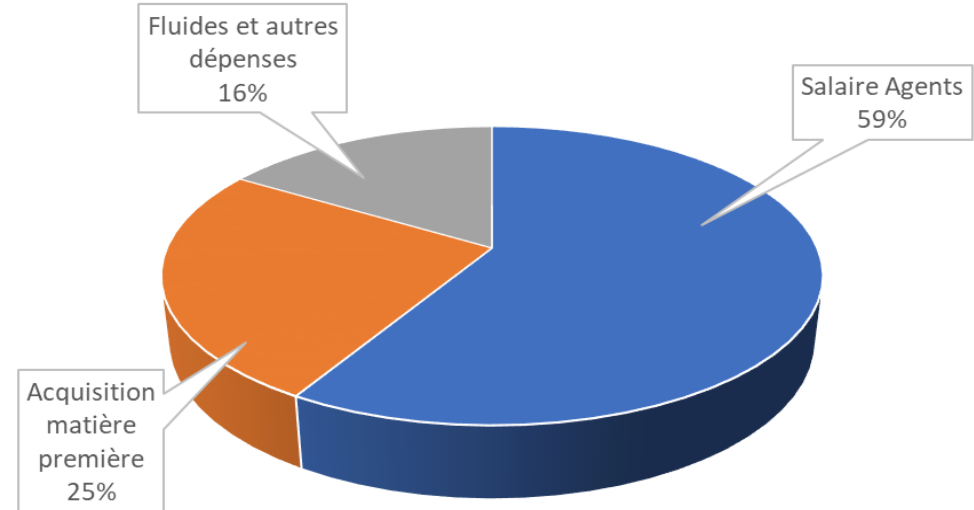
Parents d'élèves - associations ou particuliers, personnel de restauration, encadrants, chefs d'établissements et élus sont invités à se rassembler et à échanger au sujet de ce moment important dans la journée de nos enfants.

Tous les ans, au premier trimestre, un **bilan annuel** sera rédigé comme celui-ci et **mis en ligne sur le site de la mairie**, pour tous les usagers de la cantine; une **synthèse** sera transmise aux parents **via les cartables** de leurs enfants.

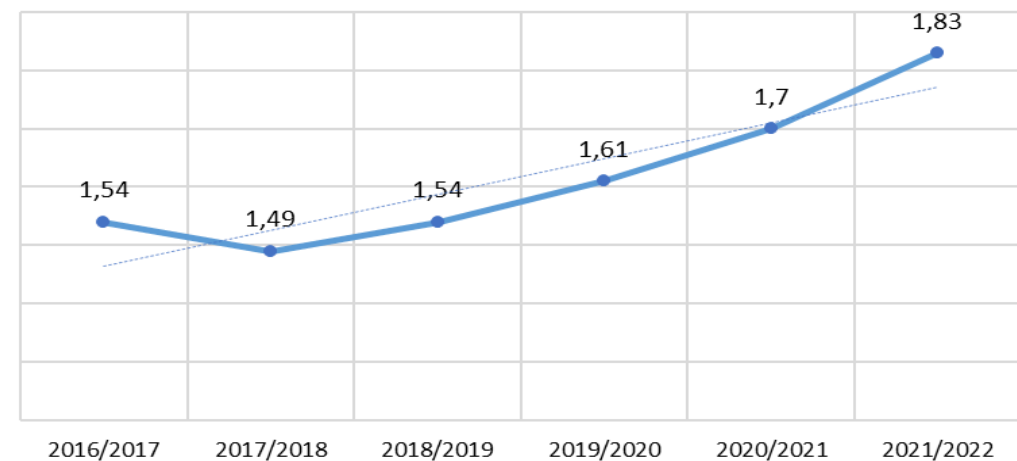
En 2021, nous avons déjà constaté et partagé les chiffres du **coût réel d'un repas** préparé dans notre restaurant, soit **7,10€**. Ce coût n'inclut pas l'amortissement en cours, ni le coût du personnel encadrant (estimé entre 1,5 et 2€ en plus).

Jusqu'à aujourd'hui, le prix facturé par repas aux familles par la mairie est de 3,45€ mais si le but n'est pas de faire des bénéfices, **l'équilibre budgétaire lui est un objectif qui devient difficile à tenir** pour la commune avec l'envolée des prix à laquelle nous assistons ces dernières années.

Coût de production d'un repas en 2020/2021: 7,10€



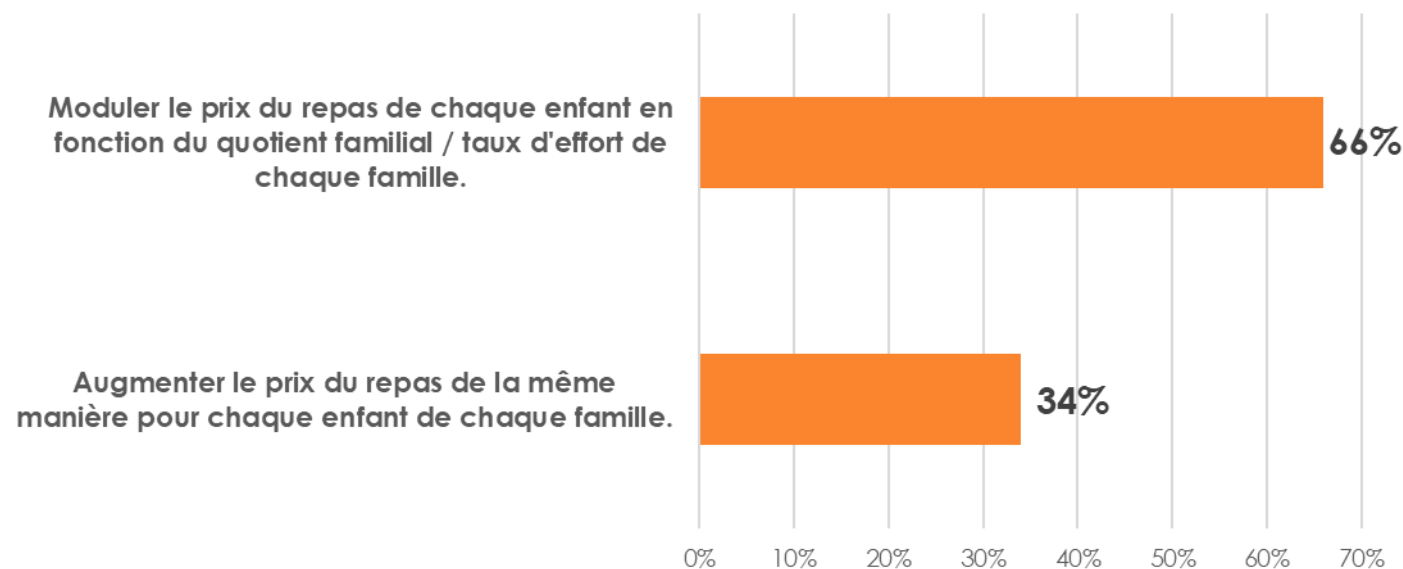
Evolution "Coût Matière Première (€)"



Dans le questionnaire de juin 2021 adressé aux parents, les réponses ont majoritairement pousser à réfléchir à une **évolution de la tarification du repas** vers une **modulation en fonction du quotient familial/taux d'effort** de chaque famille (cf. résultats ci-dessous).

Une réflexion importante est donc en cours pour approfondir les modalités de mise en place d'un tel système. Dans ce sens, nous travaillons également sur le dossier de la « cantine à 1€ » en fonction des plafonds de ressources - solution d'aides proposées par l'Etat.

Une information sera portée à la connaissance des familles au premier semestre 2023 concernant ce sujet important.



Bilan et Lignes Directrices pour 2023

Avec la prise en compte d'EGALIM, ainsi que le support et l'accompagnement PAT - CPIE/GAB44, et tout en gardant un équilibre budgétaire, la commune va continuer d'améliorer son service de restauration scolaire, toujours à travers :

- **La qualité de l'alimentation donnée aux enfants,**
- **La qualité du temps du repas** avec une **vision pédagogique** (le bien-être, le bien-manger, etc.)

Au printemps 2023, nous lancerons les invitations pour le **3ème Poul'Menu prévu le 8 juin 2023**, avec notamment la publication des chiffres du gaspillage, les informations sur la tarification et les avancées avec « Mon Restau Responsable ».