

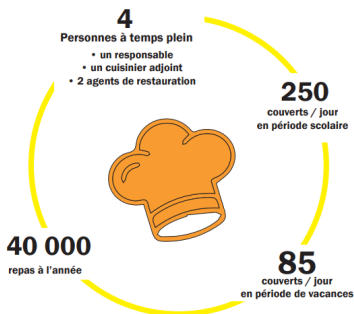


Chers parents, instituteurs et équipes au service de l'enfance, La deuxième réunion "Poul'Menu" s'est tenue jeudi 1<sup>er</sup> décembre 2022 dans les locaux du restaurant municipal. Nous remercions chaleureusement toutes celles et ceux qui ont fait le déplacement pour y participer !

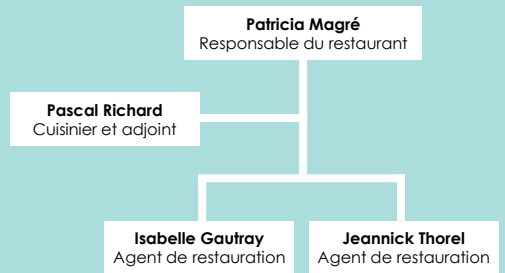
Comme vous le savez, nos actions sont guidées par le cadre légal qu'est la loi EGALIM, ainsi que les résultats du questionnaire (juin 2021) qui a été adressé à tous les parents des enfants fréquentant les établissements pouliguennais et mangeant les repas préparés dans notre restaurant. Dans les pages qui suivent, nous vous présentons une synthèse des indicateurs mis en place et actions menées par et pour notre restaurant ces derniers mois... le détail se trouve sur le site [www.lepouliguen.fr](http://www.lepouliguen.fr).

## L'ÉQUIPE

### En chiffres



### Usagers



Le Pouliguen

## L'ALIMENTATION

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.

**Au Pouliguen, la qualité recherchée**, intégrant la demande des parents, **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.

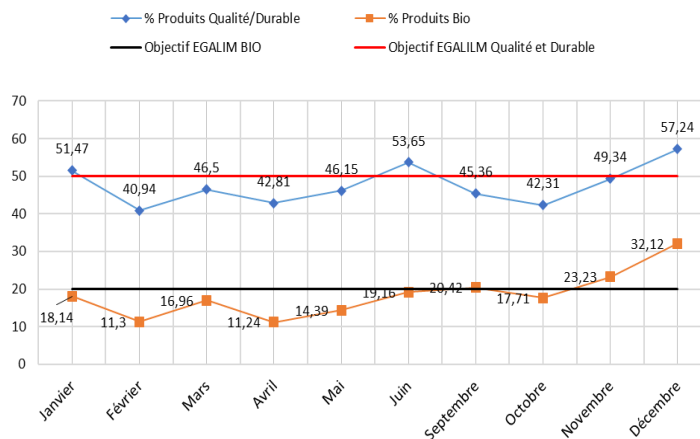
Depuis septembre 2022, nos légumes proviennent des jardins de DOMHERY, maraîchage local et bio. Notre **légumerie fonctionne tous les jours et les épluchures vont au compost**. La viande est 0% surgelée, toujours fraîche ou sous vide.

## LES FOURNISSEURS

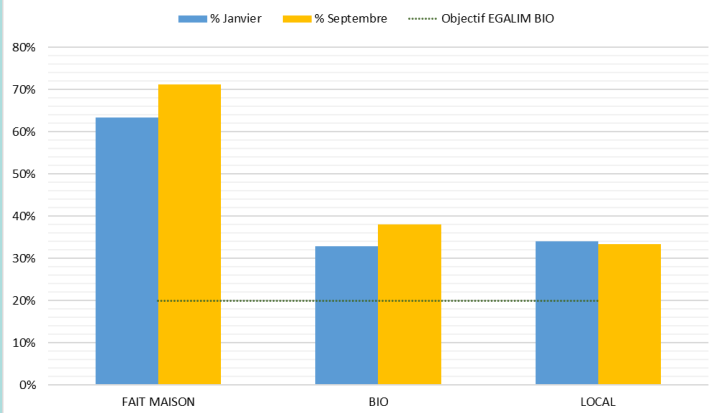
**40% BIO**  
**60% LOCAUX**  
**27% LABELLISÉS**

Nous avons aussi 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 lentilles de Mesquer, producteur local et bio, la Ferme de la côte d'amour, éleveur local et bio de bovins.

### Nos Indicateurs EGALIM 2022



### Nos indicateurs à l'assiette - Janvier et Septembre 2022

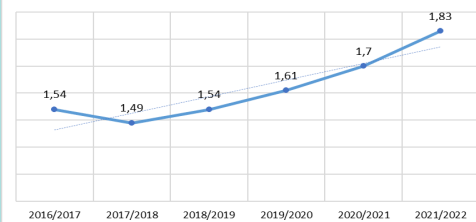


## LA PRODUCTION

### Compost et lutte anti-gaspillage

Depuis 2021, nous avons 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.

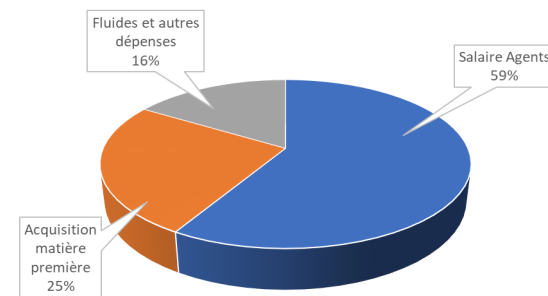
### Evolution "Coût Matière Première (€)"



**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 !



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



### La tarification

Enfin, en 2021, 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€. Si le but n'est pas de faire des bénéfiques, 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.

Les réponses des parents au questionnaire ont à 66%, pousser à réfléchir vers une modulation du tarif du repas en fonction du quotient familial/taux d'effort de chaque famille. Une réflexion est en cours. Nous travaillons également sur le dossier de la « cantine à 1€ » en fonction des plafonds de ressources (solution d'aides proposées par l'État).

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

Dans le cadre du **Projet Alimentaire de Territoire (PAT)**, Le Pouliguen est lauréat pour bénéficier d'un accompagnement pour l'évolution de son restaurant scolaire au travers du réseau « **Mon restau responsable** », accompagnement réalisé par le **CPIE – Loire océane 44** et financé par la Ville du Pouliguen et CAP Atlantique. Le projet a débuté en janvier 2023.

La commune est en lien avec le **Groupe 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 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** seront créés par/pour les enfants, à afficher au restaurant ou à l'école.

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 **3<sup>e</sup> 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 ».

Par avance, un grand merci pour votre participation à cette démarche dans laquelle le personnel communal, soutenu par les élus, s'est engagé pour nos enfants !



Le  
**Pouliguen**



@VilleLePouliguen