

Mars 2024

# POUL'MENU INFO



**INVITATION**  
Participez à la  
séance d'engagement  
**"Mon Restau  
Responsable"**  
(plus d'infos à  
l'intérieur)

**Chers parents,  
instituteurs  
et équipes au service de l'enfance,**

La Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine, durable et accessible à tous (EGALIM) est au cœur de l'actualité nationale. Depuis le début du mandat municipal, les équipes pouliguennaises œuvrent en faveur d'une alimentation à la fois bonne, saine et durable. Nous travaillons avec de multiples partenaires en vue d'élaborer un "Plan Alimentaire Territorial" qui nous permettra d'accroître les commandes passées à nos producteurs locaux. C'est un travail de fond, qui s'effectue dans l'ombre, tout comme celui des cuisiniers. Il faut anticiper les commandes aux côtés des autres collectivités, rencontrer les agriculteurs, planifier les productions... Bientôt, nous récolterons les fruits de ce que nous semons.

En parallèle, nous visons le label "Mon Restau Responsable" qui permet de nourrir une réflexion d'ensemble, parce qu'un bon restaurateur sait que l'essentiel est dans l'assiette et que l'important est ailleurs. N'hésitez pas à venir assister à la séance d'engagement du jeudi 28 mars, afin que nous puissions échanger sur ce sujet.

Dans l'attente, le maire et toute l'équipe municipale vous souhaitent un bon appétit !



**Norbert Samama**  
Maire



**Raphaël Thiollier**  
Adjoint à la Jeunesse,  
et aux Solidarités



**Armelle Samzun**  
Déléguée à la Transition  
écologique et à l'Éducation



lepouliguen.fr





## "MON RESTAU RESPONSABLE"

### Un engagement officiel...

Après une visite technique par le réseau "Mon Restau Responsable", le restaurant municipal a pu obtenir les préconisations en vue de réduire le gaspillage alimentaire et a priorisé les différentes actions à engager.

**La Ville officialisera sa démarche lors d'une séance d'engagement organisée le **jeudi 28 mars, à 17h30, au restaurant municipal.** VOUS ÊTES LES BIENVENUS !**

Pour l'occasion, le maire, Norbert Samama, sera accompagné de Raphaël Thiollier, adjoint à la Jeunesse et aux Solidarités, d'Armelle Samzun, déléguée à la

Transition écologique et à l'éducation, et de l'ensemble des équipes techniques œuvrant en faveur du restaurant.

De nombreux partenaires seront représentés : les

membres du "Projet alimentaire territorial", Cap Atlantique La Baule-Guérande L'Agglo, le Parc naturel régional de Brière, le CPIE Loire Océane, la Fondation pour la Nature et l'Homme, et le réseau

**Pour mémoire, la garantie "Mon restau responsable" repose sur 4 piliers :**



**Le bien-être**  
avec des aménagements adaptés et la qualité nutritionnelle.



**Une assiette responsable**  
avec des produits bio, durables ou de proximité.



**Les écogestes**  
Lutte contre le gaspillage, déchets, les dépenses d'eau, d'énergie...



**Un engagement social et territorial**  
Travailler avec les acteurs du territoire, sensibiliser...

## ... et des ateliers

Restau'C.

Dans la foulée de cette officialisation, trois ateliers imaginés par le CPIE Loire Océane seront organisés par la Ville :

- **Le premier sera dédié aux équipes du restaurant scolaire** afin de les aider à renforcer leur posture d'accompagnant pendant la pause méridienne. Objectifs : transmettre aux enfants des

notions relatives à l'alimentation durable, améliorer les pratiques alimentaires des enfants et réduire le gaspillage alimentaire.

- **Le second et le troisième ateliers s'adresseront aux enfants.** L'un invitera les plus petits à mettre des mots sur les sensations qu'ils éprouvent en mangeant. L'autre

incitera les plus grands à développer une réflexion sur leurs habitudes et comportements alimentaires. Ils créeront en groupe des menus à moindre impact sur la santé et l'environnement, et en choisiront un à proposer au restaurant scolaire. Ils réaliseront également des affiches présentant leurs menus.

## EN CHIFFRES

**En France, 3,8 milliards de repas** sont préparés chaque année en restauration collective (établissements de santé, scolaires, d'entreprises...).

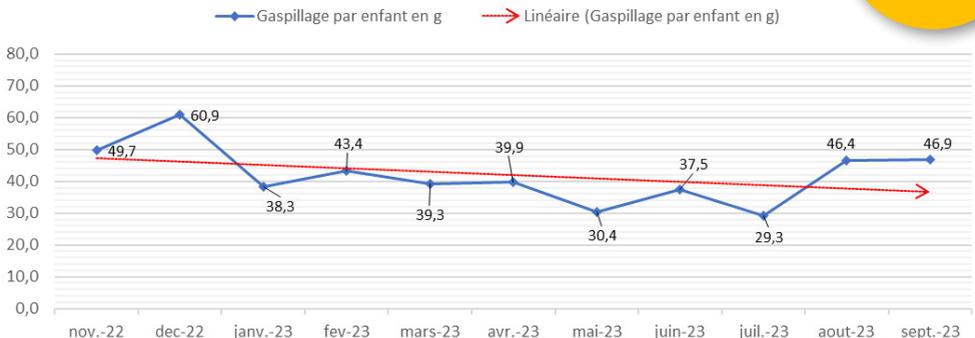
Selon l'ADEME\*, **environ 110 g sont gaspillés** par repas dans les établissements scolaires. La viande et le poisson sont les deux aliments les plus jetés alors qu'ils représentent la part la plus importante du coût des matières premières et d'impact environnemental. L'objectif est de réduire de moitié le gaspillage d'ici 2025.

**Au Pouliguen**, depuis 2022, nous organisons des pesées par les enfants pour les sensibiliser quotidiennement au gaspillage. Et **les résultats sont là !** La moyenne annuelle est passée **en dessous des 40 g**.

ADEME : Agence de Transition écologique

### Restaurant Scolaire - Evolution Gaspillage Chiffres et tendance 2022-2023

Au Pouliguen



# LA CANTINE À 1 €

Depuis janvier, la municipalité a mis en place la "Cantine à 1 €", en partenariat avec l'État.

À travers cette initiative, la Ville poursuit une politique active en faveur des familles en leur facilitant l'accès au restaurant scolaire.



Selon les premières estimations\*, cette mesure permettra à 57 familles d'économiser 450 euros chacune en 2024.

\*(selon inscriptions enregistrées en janvier 2024)

## # LA NOUVELLE GRILLE TARIFAIRE

Quotient familial	Tarif en euros
< 1 000	1
de 1000 à 1299	3.4
de 1300 à 1699	3.55
de 1700 à 2199	3.7
de 2200 à 2799	3.85
>=2800	4.15

## # CONCRÈTEMENT

Depuis 1<sup>er</sup> janvier 2024, le tarif social d'1 € maximum est attribué aux familles dont le quotient familial CAF est inférieur ou égal à 1 000 €.

Si votre famille remplit ces critères, vous pouvez bénéficier de la "Cantine à 1 €".

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter les services municipaux.

Plus d'infos sur [www.lepouliguen.fr](http://www.lepouliguen.fr)

## # ET TOUJOURS...

Des repas complets et équilibrés, constitués de produits de qualité, bio et durables.