

# ZOOM SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ...

Les restaurants scolaires d'Évran et de Le Quiou accueillent chaque midi environ 350 enfants de la maternelle à la 3<sup>ème</sup>, scolarisés dans les écoles primaires Jules Verne (Évran), Les Faluns (Le Quiou) et Sainte Anne (Évran) et le collège Sainte Anne - Saint Joachim (Évran). La restauration scolaire fait partie des missions gérées par le syndicat du regroupement pédagogique intercommunal qui associe les municipalités d'Évran, Le Quiou, Saint André des Eaux, Saint Judoc et Tréfumel.

## La confection des repas



La cuisine de Convivio installée à Aucaleuc prépare les repas chaque matin. Les quantités sont ajustées en tenant compte du nombre d'enfants qui s'inscrivent avant 9h. Convivio livre les repas vers 11h sur chacun des 2 sites et notre personnel prépare ensuite le service avant l'arrivée des enfants.

Le pain est fabriqué et livré par les 3 boulangers d'Évran.

## L'origine des denrées alimentaires



A l'initiative des élus, le cahier des charges de la prestation confiée à l'entreprise Convivio a été progressivement modifié au fil des années.

- × Avant 2014, il était seulement demandé au prestataire de proposer un repas bio par mois et de privilégier les circuits courts, sans qu'un bilan formel ne soit exigé.
- × Lors de l'appel d'offres en 2015, le cahier des charges a été profondément modifié.
- × En 2017, Convivio a pris l'engagement de référencer des viandes de porc, bœuf et volaille 100% françaises.
- × En 2017, l'accompagnement des communes par Dinan Agglomération pour un approvisionnement plus local et à partir de denrées issues de l'agriculture biologique ou avec d'autres signes de qualité (Label Rouge etc.) a démarré via le Projet Alimentaire territorial (P.A.T.).
- × Depuis septembre 2019, le cahier des charges a de nouveau été renforcé. Le prestataire doit notamment :
  - Préparer les repas avec 50% de denrées alimentaires durables dont 20% de denrées issues de l'agriculture biologique.
  - Transmettre un suivi semestriel et annuel sur ces taux.

Le suivi du 1<sup>er</sup> semestre 2020 indique un taux de denrées durables de 49% dont 19% de denrées issues de l'AB.

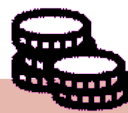
## Le gaspillage



Depuis plusieurs années, nos équipes œuvrent pour que le gaspillage soit réduit au maximum :

- × Le nombre de repas commandés est le plus proche possible du nombre de repas servis.
- × Les enfants sont invités à ne prendre que ce qu'ils-elles pensent pouvoir manger et à en reprendre ensuite si besoin.
- × Les quantités retrouvées dans les poubelles sont pesées de temps en temps avec l'aide technique du service « déchets » de Dinan Agglomération.

## Les coûts



Chaque repas confectionné et livré par Convivio est facturé au syndicat entre 2,80 et 3,15 euros TTC en fonction des âges (2014 : entre 2,45€ et 2,80€). Le coût total d'un repas pour la collectivité est au moins de 7 euros (prestation de Convivio + charges de personnel + produits d'entretien + amortissement des équipements etc.). Les familles contribuent entre 3,50 et 4,15 euros par repas, soit environ 50% du coût total. Le déficit est pris en charge par le syndicat dont le budget est abondé par les 5 communes membres.

## Les producteurs

Parmi les producteurs du Pays d'Évran dont les denrées entrent dans la composition des repas :

- × Ferme de la Moinerie, Les Champs Géraux (viande de porc).
- × Arôm Ethic, Evran (légumes).
- × Gaec Les Fruits des Bois, Le Quiou (pommes).



## Le service



A Évran, les enfants de l'élémentaire et du collège se servent eux-mêmes à partir d'un self tandis que les enfants de maternelle et les CM de Le Quiou sont servis à table. Ils sont accompagnés par près de 15 adultes.

## La loi EGALim

La loi EGALim a été promulguée le 30 octobre 2018. Elle a pour objectif l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire ainsi qu'une alimentation saine, durable et accessible à tous. Une partie de cette loi concerne la restauration collective. Ainsi, **à partir de 2022**, les repas servis dans les restaurants scolaires devront avoir été composés à partir **d'au moins 50% de denrées alimentaires durables dont 20% issues de l'Agriculture Biologique (AB)**.



- Dès 2020, ces restaurants doivent aussi :
- × Proposer un repas végétarien par semaine (depuis le 1<sup>er</sup> novembre).
  - × Afficher les taux d'approvisionnement en denrées durables et issues de l'AB.

## Le Projet Alimentaire Territorial de Dinan Agglomération



En octobre 2017, Dinan Agglomération a voté la mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial qui permet de :

- × caractériser les denrées alimentaires achetées par les cuisines des écoles primaires du territoire,
- × établir un réseau de cuisiniers ou gestionnaires,
- × recenser les producteurs locaux.

Le Projet Alimentaire Territorial permet de mobiliser de nombreux acteurs autour d'actions concrètes :

- × après-midi d'échanges entre cuisiniers,
- × suivis individualisés des cantines,
- × élaboration d'un outil de suivi de l'approvisionnement,
- × création d'un catalogue des producteurs locaux pour la restauration collective publique,
- × organisation d'un forum de rencontres entre producteurs et cuisiniers.

Les actions du Plan Alimentaire Territorial sont amenées à être étendues aux autres établissements de restauration collective du territoire (collèges, lycées, EHPAD, hôpital...) afin de promouvoir les produits issus du territoire et de les accompagner vis-à-vis de la loi EGALim.

## La stratégie agricole et alimentaire de Dinan Agglomération



Fin 2019, le conseil communautaire a décidé d'aller plus loin en faveur d'une agriculture durable et d'une alimentation locale et de qualité :

- × Réunir régulièrement les cuisinier.es, agriculteur.rices et élu.es pour s'informer et échanger sur les bonnes pratiques,
- × Créer un observatoire pour mieux comprendre les évolutions de l'agriculture, suivre les installations agricoles,
- × Accompagner les changements de pratiques de la consommation, pour favoriser dans les restaurants scolaires les produits locaux et sous signes de qualité (AB, Label rouge, IGP...),
- × Accompagner les transitions agricoles, en favorisant l'installation d'agriculteurs en remplacement des nombreux départs en retraite à venir et en tenant compte des besoins de diversification afin de rendre notre territoire plus autonome sur le plan alimentaire.

## A venir ...

- × Mise en place d'une commission « cantine » réunissant élus, agents, parents et enfants.
- × Accompagnement de l'EHPAD vis-à-vis de la loi EGALim.
- × Accompagnement à l'installation d'agriculteurs.

## Les restaurants scolaires d'Évran et de Le Quiou s'engagent pour atteindre les objectifs de la loi EGALim.

En 2022, 50% des produits servis par la restauration collective des communes devront être de qualité et durables (Agriculture Biologique, Label rouge, IGP, AOP, STG, HVE...) avec un minimum de 20% de produits bio.

