

Commission consultative de la restauration scolaire

Mercredi 19 mars 2025

ORDRE DU JOUR

- Tour de table – présentation
- Rappel fonctionnement de l'entente
- Loi Egalim : où en est-on ?
- Coût du repas scolaire en 2024
- Fréquentation des sites scolaires
- Expérimentation des selfs
- Avis des participants sur les menus
- Les animations des repas
- Questions diverses
- Visite du self du site Dolto



Qu'est ce que l'entente ?

Les collectivités membres : Séné (30 %), Theix-Noyal (63 %), La Trinité Surzur (7 %)

Objectifs communs pour une alimentation saine, ludique, éducative et responsable, à savoir :

- **assurer** un service de restauration de qualité pour tous les usagers,
- **poursuivre** le développement de la démarche déjà engagée en matière d'achats responsables tels que l'approvisionnement en denrées issues de l'agriculture biologique et du commerce équitable ainsi que la valorisation des circuits courts et des produits locaux,
- **participer** à l'éducation au goût et à l'éducation nutritionnelle dans un objectif de santé publique en respectant l'équilibre alimentaire et en intégrant les recommandations du GRCN (groupe restauration collective et nutrition) et du PNNS (plan national nutrition santé) suite à la promulgation de la loi EGALIM,
- **assurer** une maîtrise des coûts sur la durée, notamment à travers une prise en charge par les trois collectivités du coût d'amortissement du matériel et des bâtiments existants, renforcée par une économie d'échelle liée à l'augmentation du nombre de repas produits,
- **partager** et **enrichir** leur savoir faire, leur expertise et les compétences métiers de leurs agents, déjà acquises notamment en matière de changements nutritionnels, de veille réglementaire et d'adaptation aux nouveautés technologiques,
- **favoriser** la formation continue des agents territoriaux pour répondre aux évolutions sociétales.

Le plan alimentaire de l'entente

Une référence incontournable, **le plan alimentaire de la cuisine est établi sur 4 semaines** à partir des recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire établi par le Groupe d'Etudes des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN) : **il est disponible sur le site de la commune**

Point sur la Loi EGALIM

**Objectifs de la loi : 50 % de produits de qualité
dont 20 % de bio**

Résultats fin 2024

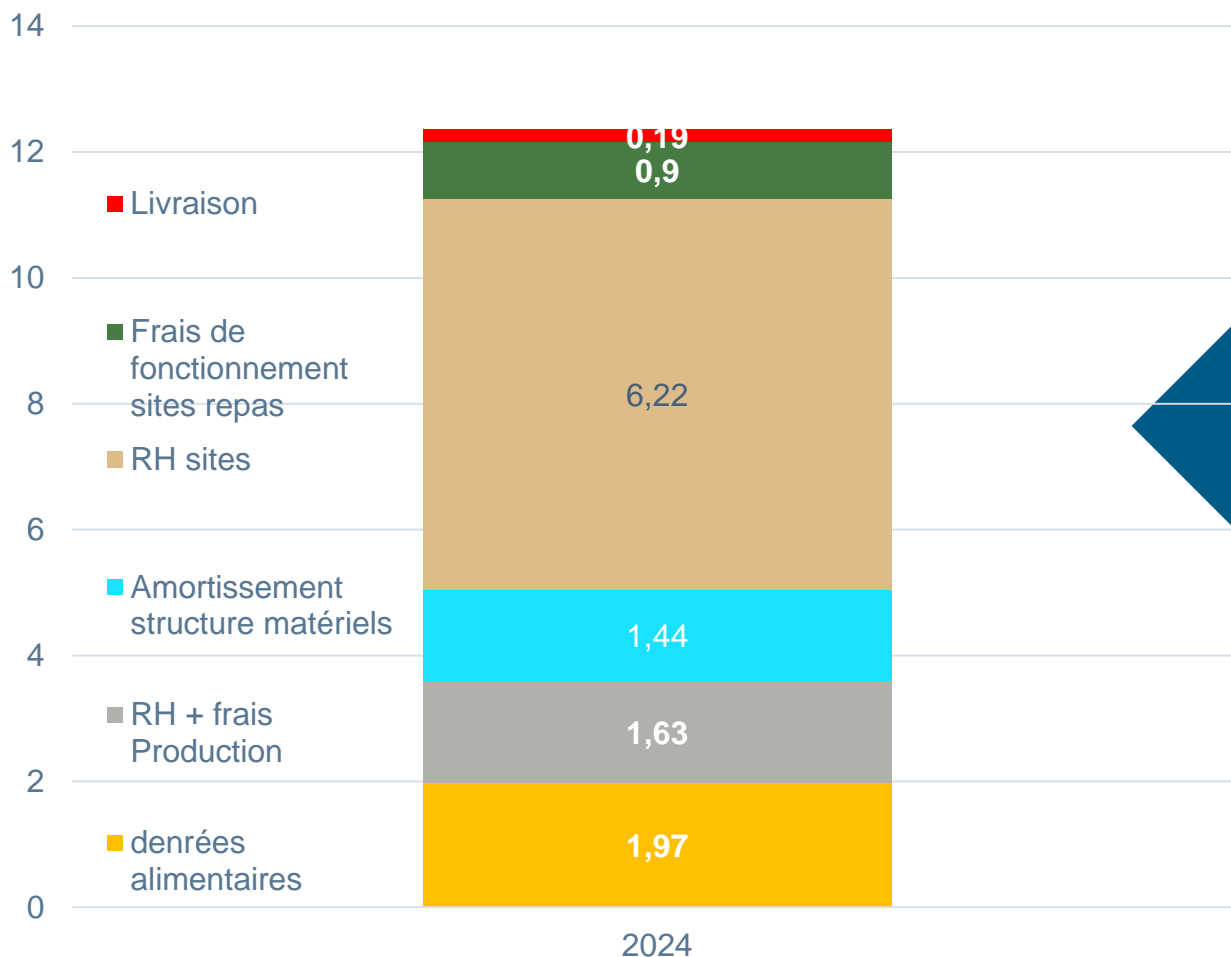
- ✓ 19 % de produits bio /20
- ✓ 37 % de produits de qualité/50

En 2025 :

+ 20 cts par repas de produits de qualité dans les approvisionnements des denrées alimentaires

Disparition du plastique : changement des pichets, des verres,..

COÛT D'UN REPAS POUR LA VILLE en 2024



**1 repas
=
12,34€**

Tarifs scolaires

Tarif plancher : 1 € (tarification sociale)

Soit 8 % du coût du repas

Tarif plafond : 6,51 €

Soit 53 % du coût du repas

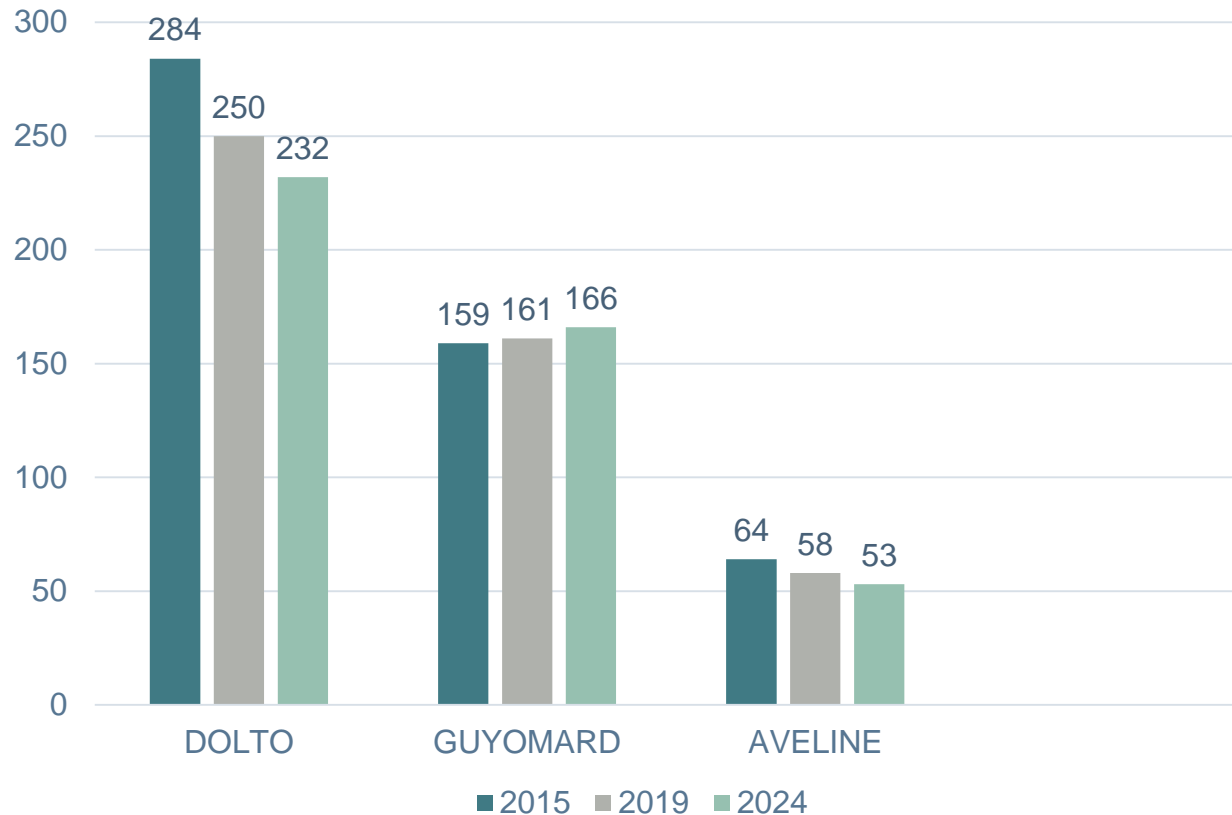
Budget restauration scolaire : 820 000 €

Reste à charge : 550 000 €

Tarification au taux d'effort

Fréquentation des cantines (moyenne convives par site)

81% des élèves mangent à la cantine



Expérimentation petit self

Les objectifs

- **Apporter davantage d'autonomie à l'enfant,**
- **Rendre l'enfant responsable de la gestion de son repas,**
- **Améliorer les conditions environnementales du repas,**
- **Améliorer les conditions de travail pour le personnel,**
- **Lutter davantage contre le gaspillage alimentaire.**

Expérimentation self

Les résultats

- Une amélioration phonique
- Une meilleure autonomie de l'enfant
- Moins de gaspillage
- Une installation et un nettoyage facilités pour les agents
- Un nouveau rôle des agents : ++ accompagnement

Les plateaux des maternelles



Les avantages du plateau-repas

- le plateau repas permet une plus grande disponibilité des adultes pour les enfants. Les professionnelles assurent davantage leur fonction contenante auprès du groupe. Les échanges sont plus nombreux; l'ambiance plus sereine.
- l'enfant est libre de manger les plats dans l'ordre qui lui plaît. Cette notion de plaisir est en effet primordiale. Elle permet à l'enfant de laisser libre cours à sa curiosité naturelle malgré la période de néophobie qui touche le petit enfant dès deux ans. Ce dernier sera plus enclin à goûter de tout.
- le plateau repas permet une présentation agréable et jolie des plats selon les menus préparés par les équipes de la cuisine centrale.
- l'attente est bien moindre avec le système des plateaux repas. la gestion du temps du midi est totalement différente, puisqu'un des intérêts de ce système est de laisser les enfants gérer la durée de leur repas.

Votre retour sur les *menus*, *le self : tour de table*



Les animations des repas

- Le repas solidaire du téléthon
- Le repas de Noël
- Une semaine de menus travaillé par le conseil municipal des enfants
- Repas à thème

**MERCI DE VOTRE
ATTENTION !**

**AVEZ-VOUS DES
QUESTIONS ?**

VISITE DU SELF & REPAS AU RESTAURANT SCOLAIRE avec l'accueil de loisirs