



UNE RESTAURATION SCOLAIRE QUALITATIVE, DURABLE, RESPONSABLE, ÉDUCATIVE

LES ÉLÈVES MALOUINS SONT NOMBREUX À MANGER À LA CANTINE : 72% D'ENTRE EUX NE RENTRENT PAS DÉJEUNER À LA MAISON.

Chaque jour d'école, 2600 repas sont servis dans les 24 restaurants des écoles maternelles et élémentaires de la ville, publiques et privées. Même le mercredi et pendant les

vacances scolaires, la cuisine centrale est active, puisqu'elle élabore les repas livrés aux centres de loisirs. La Ville de Saint-Malo fait en sorte que la restauration scolaire soit accessible à tous les enfants, quels que soient les revenus de leurs parents. Elle veut aussi leur garantir des repas sains et équilibrés, pris dans une ambiance sereine.

LA CANTINE EST UN SUJET DE PRÉOCCUPATION MAJEUR DES PARENTS. ET DES ÉLUS.

À la fin de l'année dernière, la municipalité a souhaité engager une réflexion sur notre restauration scolaire. Le moment était propice : la loi dite "EGALIM", qui fixe des objectifs aux collectivités afin d'améliorer la qualité des repas servis dans les cantines, venait d'être votée et le marché de restauration scolaire liant la Ville et Sodexo allait expirer. Cette réflexion, la Ville n'a pas voulu la mener seule, mais avec des personnes ressources : élus et services municipaux bien sûr, mais aussi parents d'élèves, personnels de cantine, équipes éducatives. Les membres de ce groupe de concertation ont travaillé pendant six mois, avec l'aide de Claire Espalieu, chargée de mission développement durable à la mairie, et du bureau d'études IDEA Recherche missionné par la Ville.

DE LEURS RENCONTRES ONT ÉMERGÉ SEPT THÈMES QU'ILS ONT JUGÉS PRIORITAIRES, DÉTAILLÉS DANS CE DOSSIER.

Leurs discussions ont également permis de nourrir le cahier des charges du futur marché de restauration et, plus globalement, de se pencher sur des actions "hors marché" à mener. Comme la mission confiée depuis juillet à une diététicienne libérale indépendante, chargée de s'assurer de l'équilibre alimentaire des menus proposés par le prestataire. La mission de ce groupe de concertation a vocation à perdurer : il sera reconstitué après les élections des représentants des parents d'élèves organisées dans les écoles en octobre, et accompagnera la Ville dans sa mission d'amélioration de la restauration scolaire.



CONCERTATION ET DIALOGUE AU MENU

Le groupe de concertation créé par la Ville en décembre 2018, composé de représentants de parents d'élèves, d'équipes éducatives, d'agents municipaux, d'élus, soit une trentaine de personnes, s'est réuni plusieurs fois jusqu'au mois de juin, à la Maison de la famille.

Il a acté 7 thèmes prioritaires immédiatement concrétisés par la Ville (voir ci-après), et d'autres qui seront traités au fur et à mesure, en fonction de leur faisabilité, de leur urgence, du budget communal.

Virginie : « On a pris en compte le bien-être et la santé des enfants »

Intégrer le groupe de concertation ? Virginie, parent d'élèves et présidente de l'APEL (Association des Parents d'Elèves de l'Enseignement Libre) de leur école a dit oui sans hésiter : « mon mari est cuisinier et l'alimentation tient une place importante à la maison. » Alors, cette expérience ? « J'ai apprécié de réfléchir aux côtés d'autres parents, d'élus, de directrices d'écoles, d'agents de la Ville. Chacun a pu dire ce qu'il pensait et attendait de la restauration. La Ville a été à notre écoute, et a mis rapidement en place les préconisations du groupe. Je suis ravie que les enfants qui mangent à la cantine aient accès à une alimentation de qualité, au bio, au labellisé, au local... »

" J'aime les pâtes, les frites, la sauce bolognaise. Je préfèrerais avoir des plats avec plus d'épices et de piment parce qu'il y a seulement un poulet où ils mettent des épices...»

Marius, 6 ans

Alexandra, « aux premières loges »

« Je sers les enfants au self de l'école primaire Legatelois, et je suis parent d'élève. » Est-ce pour cette double casquette que l'employée communale a souhaité faire partie de la commission de concertation ? « Ça m'intéressait de savoir ce qui allait se passer, et je me suis dit qu'en étant des deux côtés, je pouvais





peut-être être utile... Et raconter concrètement le gaspillage, toute cette nourriture jetée à chaque repas. Comme mes collègues, je suis aux premières loges. » Qu'a-t-elle pensé de ces rencontres ? « Je suis satisfaite de ce qui a été acté sur le bio, les barquettes plastiques, et le gaspillage. On a été entendu. En plus, ces rendez-vous ont créé des liens entre nous, personnel communal, et les parents. »

**CE QUE DIT LA LOI "EGALIM"

Elle crée des obligations dans la restauration collective :

- Introduction de 50%* de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont 20% de produits bio) au 1er janvier 2022
- Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Introduction d'un repas végétarien hebdomadaire à partir du 1er novembre 2019
- Interdiction des contenants alimentaires de réchauffe et de service en plastique en restauration collective des collectivités locales en 2025

Source **agriculture.gouv.fr*** en valeur d'achat

7 THÈMES PRIORITAIRES

1 DES REPAS QUALITATIFS, VARIÉS, ÉQUILIBRÉS Depuis le 1er juillet :

- Les repas sont constitués de 57%* de produits labellisés ou certifiés (contre 41% auparavant):
 - ▶ 26% de produits bio, contre 14% auparavant,
 - ▶ 15% de produits labellisés (label rouge, AOP/AOC),
 - ▶ 16% de produits certifiés (poisson MSC pêche durable, Bleu Blanc Cœur...)
- Les menus sont validés par une diététicienne libérale mandatée par la Ville.

À partir du 1^{er} novembre : un repas végétarien sera servi chaque semaine, conformément à la loi EGALIM**

*en valeur d'achat

La commission restauration, un rendez-vous essentiel

Ce n'est pas une nouveauté: la commission restauration existe déjà, mais voit son rôle conforté. Tous les 2 mois, représentants des parents d'élèves, des enseignants du public et du privé, des personnels de service des écoles, élus, membres de la direction de l'Éducation et prestataire se retrouvent pour étudier et valider les menus qui seront servis les semaines suivantes. Ils sont désormais rejoints par la diététicienne libérale mandatée par la Ville Anne Trebulle (voir ci-après). Ces rendez-vous permettent d'avoir un suivi régulier avec des outils comme les visites de la cuisine centrale, les fiches d'évaluation remplies par les agents de service avec les enfants, les séances où l'on goûte les nouvelles recettes, parents comme enfants. Ces rencontres sont aussi l'occasion de prendre connaissance des exigences sanitaires, réglementaires, imposées par le législateur pour la restauration scolaire.



2 BIENVENUE AUX LÉGUMES FRAIS LOCAUX ET DE SAISON!

• Construction d'une légumerie pendant les vacances de la Toussaint pour laver, éplucher et couper carottes, pommes de terre, tomates, salades, choux-fleurs en provenance de nos producteurs locaux. L'activité de la légumerie, installée à la cuisine centrale, sera confiée au personnel du CAT Armor.



« Nous sommes très heureux d'avoir été

« Nos travailleurs vont pouvoir effectuer des tâches qu'ils connaissent et maîtrisent parfaitement dans le milieu ordinaire, en inclusion, ce qui est très valorisant pour eux, se réjouit Danielle Quesney, directrice adjointe du pôle production au CAT Armor. En outre, ils sont particulièrement fiers de participer à la transformation de légumes frais locaux pour les élèves des écoles de Saint-Malo : c'est un vrai bonheur ... »

Stéphane cultive la proximité

Salades, tomates, concombres, aubergines, navets, épinards, choux et même des légumes aux noms bizarres comme les blettes poussent sur les 17 hectares de terres cultivées par Stéphane Boutier à Saint-Méloir, en agriculture biologique. Depuis son installation, en 1993, le maraîcher

produit une vingtaine de légumes qu'il destine aux magasins bio, aux revendeurs des marchés, à Rungis... et maintenant aux

« Brigitte est sympa, dommage elle part en retraite!»

Basile, 8 ans et demi

cantines de Saint-Malo. Il a rejoint en juillet les producteurs locaux référencés par Sodexo.

3 BARQUETTES EN PLASTIQUE : C'EST LA FIN

• Remplacement des barquettes en plastique utilisées pour réchauffer les plats et les servir par des barquettes alimentaires biodégradables et compostables à base de cellulose de bois (bois issu de la filière française), à partir de janvier 2020 (pas de disponibilité immédiate).

4 MANGER MIEUX... ET JETER MOINS

 Réduction du gaspillage alimentaire (23 tonnes par an dans nos cantines !) notamment par le passage de 5 à 4 composantes par repas tout en garantissant le respect de l'équilibre alimentaire.

Des actions simples pour limiter le gaspillage

Pas de pain sur les tables avant que l'entrée soit servie, une consommation ajustée par le personnel de service à

LE NOUVEAU MARCHÉ ENTRAÎNE UN SURCOÛT DE 6% POUR LA COLLECTIVITÉ, QUI A DÉCIDÉ DE NE PAS LE RÉPERCUTER SUR LES FAMILLES.

l'appétit des élèves et à la composition des plats, des enfants sensibilisés au gaspillage... En modifiant les usages, les restaurants scolaires malouins économisent déja 1 tonne de pain par an. Reste que l'an dernier, 23 tonnes de nourriture ont été jetées, à la cuisine centrale et dans les cantines. Un

bilan bien en dessous de la moyenne nationale (56 tonnes pour le même nombre de repas), mais qui ne satisfait personne. Il pourrait certes être réduit en instaurant l'inscription des enfants fréquentant la cantine à la semaine, voire au mois, mais la Ville tient à conserver la souplesse de l'inscription à la journée (les repas sont préparés à J-1, les effectifs de cantine connus le jour J). Parallèlement aux actions prévues pour réduire le gaspillage, les denrées non consommées vont être données aux associations caritatives.



Une diététicienne libérale se penche sur les assiettes

Anne Trebulle est la diététicienne mandatée par la Ville pour s'assurer du respect de l'équilibre alimentaire des menus. Il n'est nullement question de remettre en cause le travail déjà assuré par sa collègue de Sodexo, mais d'avoir un avis complémentaire et indépendant. La professionnelle en nutrition-santé va donc assister aux commissions restauration



organisées pour valider les menus. « Je veillerai à ce que chaque repas comporte bien une crudité (en entrée ou fruit en dessert), un apport de protéines (viande, poisson, œuf), des féculents, un produit laitier. Il est tout à fait possible d'obtenir cet équilibre avec 4 composants », explique Anne Trebulle qui se réjouit « de cette belle mission



que je remplis déjà auprès d'écoles d'autres villes, d'organismes publics et d'entreprises. »

La concertation continue

« Le travail que nous avons mené avec le groupe de concertation va se poursuivre, expliquent les adjointes au maire Michèle Lombardie et Evelyne Hervé-Renoult. Le marché qui vient d'être remporté par Sodexo ne court que sur 2 ans et demi : le temps qu'il faudra pour évaluer les mesures mises en place, constater ce qui fonctionne ou pas, et préparer un cahier des charges encore plus ambitieux pour le prochain appel d'offres. »

5 BIEN ACCUEILLIR LES ENFANTS

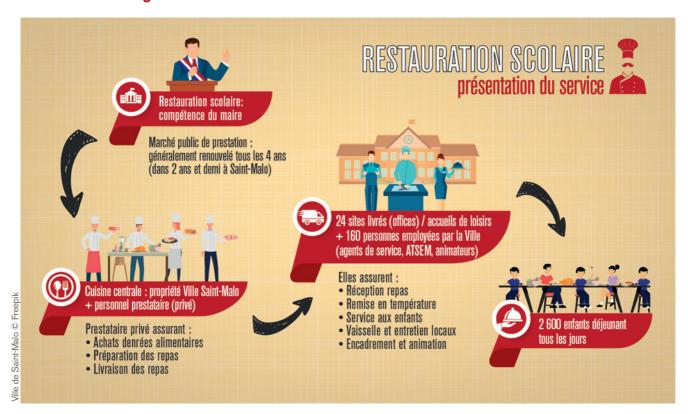
- Diagnostic des établissements publics pour identifier les établissements nécessitant un renforcement de personnel et les restaurants trop sonores.
- Établissement d'un calendrier de travaux d'insonorisation et d'achat de mobilier et de matériel réduisant les nuisances.
- Poursuite de la formation continue des agents de service.

6 LES PARENTS MIEUX INFORMÉS

• Pour connaître les menus, les ateliers, un point d'entrée : saint-malo.fr. Sodexo maintient sa journée annuelle Portes ouvertes à la cuisine centrale, crée un marché des producteurs avec lesquels la société travaille et des temps d'interaction avec les familles (soirées conférences-rencontres, cafés-débats, ...) tout au long de l'année.

7 LES ENFANTS SENSIBILISÉS...

- · À la lutte contre le gaspillage
- À la qualité des produits et à leur origine (via les ateliers en classe Cuisto rigolo, l'opération "Cuisiniers d'un jour", P'tits cuistots, des visites chez les producteurs locaux...)



Quelques rendez-vous à la cuisine centrale

- · Nov. 2019 et avril 2020 : soirées rencontres
- Février 2020 : portes ouvertes
- Juin 2020 : marché des producteurs

Une cuisine centrale, deux clients

Les repas des enfants qui déjeunent à la cantine sont préparés à la cuisine centrale municipale, rue du Grand Jardin. La gestion de la structure a été confiée à Sodexo suite à

l'appel d'offres que l'entreprise a récemment remporté. Chaque matin, les agents du Centre hospitalier préparent les repas qui seront livrés aux établissements hospitaliers (cette partie fait l'objet d'un marché spécifique, géré par le Groupement Hospitalier de Territoire Rance Émeraude. Sodexo fournit les matières premières, et livre les repas). L'après-midi, les équipes de Sodexo confectionnent les repas qui seront livrés le lendemain matin aux restaurants scolaires. Ce sont deux cahiers des charges bien spécifiques, puisque les besoins et les réglementations de la restauration

> hospitalière et de la restauration scolaire sont différents.



La restauration scolaire bientôt labellisée

" Ecocert en cuisine "

Le label "En cuisine est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio. Il impose des critères non seulement au contenu de l'assiette (utilisation de produits biologiques et locaux, qualité et équilibre nutritionnel des menus) mais



aussi à l'établissement (lutte contre le gaspillage, gestion des déchets du site, information claire sur les prestations, les démarches engagées et le niveau de labellisation). Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux

et de santé publique des établissements de la restauration collective en 3 niveaux de labellisation. Objectif pour les cantines malouines : labellisation niveau 1 d'ici fin 2019, et niveau 2 fin 2021.

