



Férel

Restaurant scolaire

Les élèves des deux écoles et de l'ALSH prennent leurs repas dans les locaux du restaurant scolaire.



Consultez les menus en cliquant ici : **[Agora 2R \(https://infoconso-
agora.salamandre.tm.fr/105\)](https://infoconso-
agora.salamandre.tm.fr/105)**



Calendrier de réservations des repas sur le portail familles



ANNÉE SCOLAIRE 2025/2026

POUR LA PÉRIODE SCOLAIRE :



avant 9h30 :

Lundi

**Vendredi de la
semaine précédente**

Mardi

Lundi

Mercredi

**Mercredi de la
semaine précédente**

Jeudi

Mercredi

Vendredi

Jeudi

POUR LES VACANCES SCOLAIRES ET LES MERCREDI (ALSH) :



avant 9h30 :

**Pour tous les
autres jours
des vacances scolaires**



**La semaine précédente,
selon les jours
correspondants**

**(exemple : le mardi de la
semaine précédente pour le
mardi de la semaine qui suit)**

INFORMATIONS

restoscol@ferel.fr

Le restaurant municipal produit environ 37 000 repas par an avec :

- > Sur le temps scolaire, une moyenne de 220 repas par jour cuisinés pour les enfants des deux écoles,
- > Sur les temps péri et extrascolaires (mercredi et vacances scolaires), une moyenne de 25 repas par jour pour les enfants et les jeunes qui fréquentent l'Accueil de loisirs et l'Espace Jeunesse.

La commune a choisi, depuis l'ouverture de cet équipement en 2013, de confier sous forme de marché public, la préparation et la fourniture des repas à une entreprise spécialisée dans le domaine de la restauration collective.



Il est important de préciser que les repas sont préparés sur place par une équipe de 6 personnes comprenant une chef gérante.

Depuis le 1^{er} septembre 2025, l'association AGORA 2 R est titulaire du marché public « restauration collective » qui a été attribué par la commune pour une durée de 4 ans.

AGORA 2R a hérité des engagements historiques d'AGORA Services. Il s'agit d'une Entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire, elle est totalement engagée dans ses missions au service des publics accueillis et auprès de ses clients, dans le souci de participer au développement des territoires où elle intervient.

AGORA 2R gère plus particulièrement les activités suivantes :

- Restauration & Centrale de référencement
- Traiteur

Et comprend un restaurant central basé à Lorient et 16 sites en gestion concédée.

Membre de Produit en Bretagne depuis 2011, l'association a développé des relations privilégiées avec des entreprises adhérentes de l'association Produit en Bretagne.

Le marché, dans un objectif d'alimentation saine et durable pour les enfants, prévoit :

- 40% de produits biologiques en valeur d'achats de denrées alimentaires
- 50% de produits de qualité et durables en valeur d'achats de denrées alimentaires, au sens de la loi EGalim
- 60% des approvisionnements des viandes et poissons – en valeur d'achats – de qualité et durables conformément à l'exigence de la loi Climat&Résilience

▼ La loi EGalim

La loi « EGalim » impose pour la restauration collective des mesures concrètes autant sur l'approvisionnement que sur la réduction des déchets :

- › 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques (à partir du 1^{er} janvier 2022),
- › Interdiction des contenants alimentaires en plastique (à partir du 1^{er} janvier 2025),
- › 1 menu végétarien par semaine,
- › Un diagnostic et des démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire (déjà en place dans notre restaurant scolaire).

▼ Les Engagements Municipaux

Afin de mettre l'accent sur la protection de l'environnement et le développement durable, la nouvelle équipe municipale a choisi de relever le niveau des exigences de la loi EGalim pour le service de restauration collective auprès des enfants et des jeunes. Deux actions travaillées par les élus de la Commission « Enfance, Jeunesse et Vie Scolaire » sont déployées pour cette nouvelle rentrée scolaire en concertation avec le prestataire, API Restauration :

- › Exigence en termes d'approvisionnement : 30 % de produits biologiques (en % de valeur d'achat) au lieu de 20% imposé par la loi EGalim
- › Engagement le 4 mai 2022 dans la démarche d'amélioration continue **Mon Restau Responsable®** créé par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co.



ENGAGEMENTS DE LA COMMUNE DE FEREL ET D'API RESTAURATION POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

Bien-être :

1. Organiser pour les enfants des dispositifs de concertation et des ateliers de découverte sur l'activité du restaurant scolaire

Assiette responsable :

2. Augmenter la part des produits biologiques dans les approvisionnements pour atteindre 30% en valeur HT d'achat

Eco-gestes :

3. Déployer un plan de substitution des plastiques

4. Développer des pratiques de nettoyage respectueuses de l'environnement (produits écolabellisés, économie d'eau, ...)

5. Réduire le gaspillage alimentaire à tous les étages

Engagement social et territorial :

6. Mettre en place des actions de communication et de sensibilisation aux repas végétariens auprès des enfants et des familles

7. Développer les partenariats avec les acteurs éducatifs du territoire (écoles, gestionnaire des activités Enfance Jeunesse, associations locales, ...)



A ce jour, plusieurs producteurs locaux fournissent le restaurant scolaire communal :

- › Le GAEC de Mézerac (Saint-Lyphard) et la Ferme de Kerbizien (Agriculture Biologique (AB) - Noyal-Muzillac) pour les produits laitiers et le fromage,
- › Le GAEC de la Grée (AB - Herbignac) et le Jardins de Trémer (Marzan) pour les légumes,
- › Les Vergers du Littoral (AB - Herbignac) pour les pommes,
- › La Boite à tartines (Férel) pour le pain (pain complet bio).

Notre objectif est de continuer à développer ce réseau d'approvisionnement local.

MAIRIE DE FÉREL

1 place de la Mairie
56130 Férel

info@ferel.fr
02 99 90 01 06

Horaires :

Lundi et Jeudi : 09h00 - 12h00

Mardi et Mercredi :
09h00 - 12h00 / 14h00 - 17h30

Vendredi :
09h00 - 12h00 / 14h00 - 17h00

Samedi (hors juillet/août) :
09h00 - 12h00