

## Restaurant scolaire

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

Le restaurant municipal produit environ 36 000 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 cuisinière.

## ▼ API Restauration

Par avis d'appel public à concurrence publié en mars 2021, la commune a relancé une consultation auprès des opérateurs économiques, alors que le précédent contrat (établi pour une durée de 4 ans) avec la société API Restauration arrivait à son terme. C'est de nouveau cette société qui a été retenue, au terme d'une analyse approfondie des propositions techniques et financières des candidats, et d'auditions organisées avec les trois premiers du classement. Il s'agissait notamment de mesurer leur capacité à respecter les exigences de la loi EGalim du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation. Pour mener à bien ce travail, la commune s'est entourée du GAB (Groupement des Agriculteurs Biologiques) 44.

## ▼ 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<sup>er</sup> janvier 2022),
- › Interdiction des contenants alimentaires en plastique (à partir du 1<sup>er</sup> 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