

## Des solutions concrètes et durables !

*De la restauration scolaire à l'isolation des bâtiments en passant par les économies d'énergie, la municipalité s'efforce de mettre en oeuvre des actions concrètes au bénéfice de l'environnement. Tour d'horizon, non exhaustif, de quelques projets mis en place ces derniers mois.*



### Un restaurant scolaire écoresponsable

Le restaurant scolaire de l'école du Lac qui accueille environ 320 enfants chaque midi s'est engagé dans la démarche « Mon Restau Responsable ». Proposée par La Fondation pour la Nature et l'Homme, elle accompagne les restaurants collectifs dans la transition écologique et les guide dans quatre domaines : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les écocostes et l'engagement social et territorial.

Le chef de cuisine, Jean-Jacques Le Goff, a souhaité intégrer ce programme avec son équipe et l'appui de la municipalité. Vendredi 10 mars, Marie-Annick Creac'hcadec, Maire, Isabelle Leheutre, adjointe à l'enfance, à la jeunesse et aux affaires scolaires et Maud Lavie, directrice du pôle enfance - jeunesse - éducation - sport, ont présenté le dispositif aux parties prenantes. Plusieurs délégués de classe ont participé à la visite du restaurant scolaire en compagnie de Nicolas Roux, cuisinier, et de Sandrine Ollivier, second de cuisine.

#### Des pistes d'amélioration

La démarche « Mon Restau Responsable » fait suite aux actions menées par la commune afin de proposer des produits de qualité, locaux et de saison tout en réduisant significativement le gaspillage. Afin de limiter les déchets, l'équipe de la cuisine centrale privilégie déjà les portions collectives plutôt que les parts individuelles.



Cette pratique permet de réduire drastiquement les emballages. Des axes sont en cours d'amélioration notamment sur les apports de protéines végétales et le confort des convives. Concernant la pollution sonore, des tables anti-bruit ont été installées dans le restaurant et des petits groupes ont été créés afin de rendre la pause méridienne plus agréable pour les enfants et les agents en réduisant le volume sonore.

#### Valoriser les bonnes pratiques

Au total, ce sont seize objectifs qui ont été mis en place dans le cadre de « Mon Restau Responsable ». On peut citer notamment la contractualisation avec des producteurs locaux, la mise en place d'ateliers d'initiation au goût ou encore la proposition de desserts végétaux. A noter qu'un repas végétarien est déjà proposé une fois par semaine par les équipes, comme l'impose la loi.

« Mon Restau Responsable » est un système participatif de garantie, c'est-à-dire que tous les deux ans, l'établissement organisera une nouvelle séance publique, et ce sont les participants qui garantiront par un vote le fait qu'il a bien respecté ses engagements. Le but est ensuite d'améliorer progressivement les engagements sur le plan de la responsabilité écologique et sociale du service. Un effort collectif et nécessaire au regard des enjeux actuels.

### Et solidaire...

**50.061 repas** ont été servis au restaurant scolaire sur la dernière année.

(septembre 2022 - juin 2023)

**Dont 9.082 repas à 1€.**

(soit 18%)

#### Une restauration scolaire de qualité accessible au plus grand nombre.

En 2019, la municipalité a fait le choix d'instaurer la tarification sociale à 1€ le repas pour les familles modestes. Ainsi, 9.000 repas à 1€ ont été servis sur l'année scolaire 2022/2023. Pour certains enfants, c'est la possibilité de bénéficier d'au moins un repas complet et équilibré par jour. "L'accès à une alimentation saine ne doit pas être un privilège, mais un droit pour chaque enfant", considère Isabelle Leheutre, adjointe en charge des affaires scolaires, qui insiste sur "le rôle primordial" de l'alimentation dans les apprentissages des élèves.