

RESTAURATION SCOLAIRE

Les restaurants scolaires d'Évran et de Le Quiou accueillent chaque midi environ 350 enfants de la maternelle à la 3^{ème}, scolarisés dans les écoles primaires Sainte Anne (Évran), Jules Verne (Évran) et Les Faluns (Le Quiou) et le collège Sainte Anne - Saint Joachim (Évran). La restauration scolaire fait partie des missions générées par le syndicat du regroupement pédagogique intercommunal qui associe les municipalités de Évran, Le Quiou, Saint André des Eaux, Saint Judec et Tréfumel.



La confection des repas



La cuisine de Convivio basée à Aucalœuf prépare les repas chaque matin. Les quantités sont ajustées en tenant compte des enfants qui s'inscrivent avant 9h. Convivio livre les repas vers 11h sur chacun des 2 sites et notre personnel prépare ensuite le service avant l'arrivée des enfants. Le pain est fabriqué et livré par les 3 boulangers d'Évran.

L'origine des denrées alimentaires



A l'initiative des élus, le cahier des charges de la prestation confiée à l'entreprise Convivio a été progressivement modifié au fil des années.

Avant 2014, il demandait seulement au prestataire de proposer un repas bio par mois et de privilégier les circuits courts, sans qu'un bilan formel ne soit exigé.

Lors de l'appel d'offres en 2015, le cahier des charges a été profondément modifié.

En 2017, Convivio a pris l'engagement de référencer des viandes de porc, bœuf et volaille 100% françaises.

En 2017, l'accompagnement des communes par Dinan Agglomération pour un approvisionnement plus local et à partir de denrées issues de l'agriculture biologique ou avec d'autres signes de qualité (Label Rouge etc.) a démarré via le Projet Alimentaire territorial (P.A.T.).

Depuis septembre 2019, le cahier des charges a de nouveau été renforcé. Le prestataire doit maintenant :

- Préparer les repas avec 50% de denrées alimentaires durables dont 20% de denrées issues de l'agriculture biologique.
- Transmettre un suivi semestriel et annuel sur ces taux.

Le suivi du 1^{er} semestre 2020 indique un taux de denrées durables de 49% dont 19% de denrées issues de l'AB.



Les coûts

Chaque repas confectionné et livré par Convivio est facturé au syndicat entre 2,80 et 3,15 euros TTC en fonction des âges (2014 : entre 2,45€ et 2,80€). Le coût total d'un repas pour la collectivité est au moins de 7 euros (prestation de Convivio + charges de personnel + produits d'entretien + amortissement des équipements etc.). Les familles contribuent entre 3,50 et 4,15 euros par repas, soit environ 50% du coût total. Le déficit est pris en charge par le syndicat dont le budget est abondé par les 5 communes membres.

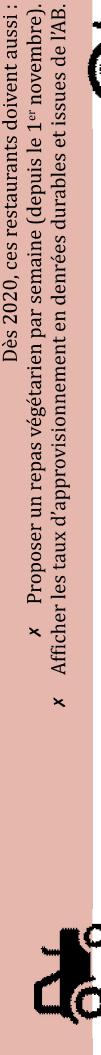
Les producteurs

Parmi les producteurs du Pays d'Evran dont les denrées entrent dans la composition des repas :

- Ferme de la Moinerie, Les Champs Géraux (viande de porc).
- Arôm Ethic, Evran (légumes).
- Gaec Les Fruits des Bois, Le Quiou (pommes).

La loi EGALim

La loi EGALim a été promulguée le 30 octobre 2018. Elle a pour objectif l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire ainsi qu'une alimentation saine, durable et accessible à tous. Une partie de cette loi concerne la restauration collective. Ainsi, à partir de 2022, les repas servis dans les restaurants scolaires devront avoir été composés à partir d'**au moins 50% de denrées alimentaires durables dont 20% issues de l'Agriculture Biologique (AB)**.



Dès 2020, ces restaurants doivent aussi :

- Proposer un repas végétarien par semaine (depuis le 1^{er} novembre).
- Afficher les taux d'approvisionnement en denrées durables et issues de l'AB.

Le Projet Territorial de Dinan Agglomération

En octobre 2017, Dinan Agglomération a voté à mise en place d'un Projet Alimentaire Territorial qui permet de :

- caractériser les denrées alimentaires achetées par les cuisines des écoles primaires du territoire,
- établir un réseau de cuisiniers ou gestionnaires,
- recenser les producteurs locaux.

Le Projet Alimentaire Territorial permet de mobiliser de nombreux acteurs autour d'actions concrètes :

- après-midi d'échanges entre cuisiniers,
- suivis individualisés des cantines,
- élaboration d'un outil de suivi de l'approvisionnement,
- création d'un catalogue des producteurs locaux pour la restauration collective publique,
- organisation d'un forum de rencontres entre producteurs et cuisiniers.

Les actions du Plan Alimentaire Territorial sont amenées à être aux autres établissements de restauration collective du territoire (collèges, lycées, EH PAD, hôpital..) afin de promouvoir les produits issus du territoire et de les accompagner vis-à-vis de la loi EGALim.

La stratégie agricole et alimentaire de Dinan Agglomération

Cette stratégie a été votée par le Conseil Communautaire fin 2019 et comprend 4 axes :

- La gouvernance.
- Un observatoire.
- L'accompagnement des changements de pratiques de consommation (= Projet Alimentaire Territorial).
- L'accompagnement des transitions agricoles. Cet axe vise notamment l'installation d'agriculteurs en remplacement des nombreux départs en retraite à venir et en tenant compte des besoins de diversification afin de rendre notre territoire plus autonome et de la nécessité d'améliorer la résilience des fermes.

Avenir ...

Sur le premier semestre 2020, le restaurant scolaire proposait

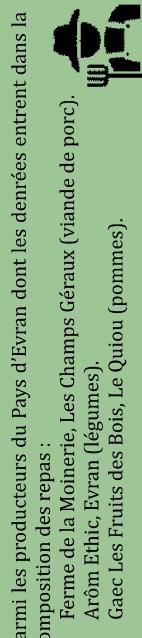
49%	de produits durables (dont locaux)
19%	de produits issus de l'agriculture biologique dont
50%	de produits de qualité et durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique

Les restaurants scolaires d'Évran et de Le Quiou s'engage pour atteindre les objectifs de la loi EGALim.

En 2022, 50% des produits servis par la restauration collective des communes devront être de qualité et durables (Agriculture Biologique, Label rouge, IGP, AOP, STG, AVE...), avec un minimum de 20% de produits bio.

Les objectifs de la loi EGALim en 2022 :

50%	de produits de qualité et durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique
-----	--



1. Traité relatif dans le cadre de la politique agricole et alimentaire de l'Union européenne par lequel l'Union s'engage à faire de la production alimentaire, dans le respect de l'environnement, une activité durable et économe en ressources.

2. Traité d'exploitation agricole signé sur Dinan Agglomération ou des intercommunalités limitrophes.



Projet Alimentaire Territorial

2017-2022

2019-2022