

RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

# Lutter contre le gaspillage et recycler les déchets

Promouvoir une restauration collective responsable passe aussi par la lutte contre le gaspillage alimentaire et le recyclage des déchets grâce aux bacs à compost installés dans les écoles.



→ DES BACS À COMPOST DANS LES ÉCOLES

Dans le cadre de sa politique de valorisation des déchets, la Ville a souhaité que les écoles soient dotées de composteurs.

**L'école du Pérollier et l'école des Cerisiers sont équipées depuis 2022 et les trois autres le seront au début de cette année.**

Les élèves participent ainsi activement au tri et au recyclage des déchets, après formation des élèves, des enseignants, des personnels de cantine et du manager d'école par la Métropole, qui fournit également les bacs à compost. La première étape se passe à la cantine. Les enfants disposent de plusieurs poubelles : l'une pour les aliments pouvant servir au compost de l'école : épiluchures, restes de fruits et de légumes essentiellement.

Les déchets triés sont ensuite déposés par des élèves volontaires dans le bac à compost situé dans la cour et saupoudrés de broyat. Une fois par semaine d'autres écoliers participent au brassage du compost. L'idée est que le compost produit soit ensuite utilisé au sein de l'école dans des zones de jardins et de potagers pédagogiques.



→ LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

Comme le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas, une sensibilisation est faite depuis plusieurs années auprès des enfants pour qu'ils se servent en quantité raisonnable et selon leur faim (notamment en pain). Un travail va également être mené pour récupérer les produits non consommés au profit de l'épicerie solidaire d'Écully.



→ RECYCLAGE DE TOUS LES BIODÉCHETS

Une nouveauté de ce marché : une deuxième poubelle reçoit tous les autres biodéchets (restes de repas, os, pain dur...) qui sont récupérés par le prestataire, en partenariat avec l'entreprise Les Alchimistes, afin d'être également valorisés.

→ DES TABLETTES POUR PRÉVOIR AU PLUS JUSTE

Autre nouveauté, les managers d'école seront bientôt dotés de tablettes pour effectuer le matin le pointage des enfants mangeant au restaurant scolaire, évitant ainsi le recours au papier et accélérant le traitement de ces données. Cette information est immédiatement transmise à Sodexo pour prévoir au plus juste le nombre de repas à livrer.



ÉVOLUTION DES TARIFS

# La qualité a un coût

Les exigences de la ville en matière de qualité des repas servis aux écoliers et d'une restauration responsable ont bien sûr un coût. Cela entraîne notamment une hausse du coût des produits alimentaires et de nouveaux investissements pour le prestataire. S'y ajoutent l'inflation, notamment la flambée des prix des matières premières et des fluides et l'augmentation des frais de personnel.

**Tout ceci concourt à une hausse conséquente du coût de la restauration scolaire pour la collectivité, soit un budget annuel de 1,25 million d'euros.**

Si la hausse a été absorbée uniquement par la Ville de novembre à décembre 2022, une hausse des tarifs de la restauration scolaire entrera en vigueur à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2023, tout en prenant en compte le contexte social et économique. « Nous avons choisi de partager ce surcoût, la ville prenant à sa charge un tiers de l'augmentation, le reste étant à la charge des parents » explique Brigitte Ramond, adjointe à l'Éducation et au Handicap, « sachant que les familles les plus modestes peuvent bénéficier d'une aide du Centre Communal d'Action Sociale. »

→ LES NOUVEAUX TARIFS

PRESTATIONS	TARIFS 2022	TARIFS 2023
Abonnements pour les familles des élèves	4,67 €	<b>5,26 €</b>
Ticket exceptionnel pour les familles des élèves	6,07 €	<b>6,66€</b>
Repas pris en charge dans le cadre d'un Projet d'Accueil Individualisé (P.A.I.)	2,75 €	<b>2,85 €</b>
Adulte encadrant ou appartenant à la communauté éducative	5,25 €	<b>5,85 €</b>
Adulte non encadrant	7,61 €	<b>8,20 €</b>

→ DES RÉDUCTIONS POSSIBLES

**Carte Écully Famille**

Des réductions sont appliquées pour les détenteurs de la carte Écully Famille (sur les tarifs élèves : abonnements, tickets exceptionnels et repas pris dans le cadre d'un projet d'accueil individualisé).

Une réduction de 10% est ainsi appliquée pour 2 enfants, puis 5% de plus par enfant supplémentaire.

**Aide du CCAS**

Les familles peuvent également bénéficier d'une aide CCAS en fonction du quotient familial.

→ Les réductions de la carte Écully Famille et l'aide du CCAS ne sont pas cumulables. C'est le tarif le plus avantageux qui est appliqué.

→ EN QUELQUES CHIFFRES

**1260** élèves dans 5 groupes scolaires

**3** selfs et deux restaurants scolaires classiques

**900** à 950 repas servis chaque jour



SEMPER VIRESCENS  
DÉCEMBRE 2022

# AU MENU D'Écully



+ de bio

+ de local

- de gaspillage



www.ecully.fr



RESTAURATION SCOLAIRE

# Une alimentation encore plus responsable



Depuis le 7 novembre, le nouveau marché de restauration scolaire est entré en application dans les cantines des 5 groupes scolaires publics de la commune. Selon la volonté du maire, Sébastien Michel, qui s'est personnellement engagé sur ce sujet, il est plus exigeant en matière de qualité, d'éco-responsabilité, avec plus de bio, plus de produits locaux et moins de gaspillage.

Depuis de nombreuses années, la Ville a affiché l'ambition d'offrir un service de restauration scolaire de qualité. Dans le précédent marché (2018-2022), concédé à la Sodexo, le pourcentage de produits bio (35%) était déjà supérieur aux exigences légales. « Dans ce nouveau marché pour 2022-2026, nous avons souhaité franchir un nouveau cap dans la qualité des produits, le respect de l'environnement, tout cela au bénéfice de la santé des enfants » précise Brigitte Ramond, adjointe à l'Éducation et au Handicap. Un cahier des charges ambitieux qui a été construit dans la concertation avec toutes les parties prenantes : équipes éducatives, personnels des écoles, représentants des parents d'élèves et écoliers.

## 40 % DE PRODUITS LOCAUX ET JUSQU'À 70 % DE BIO

C'est à nouveau l'offre de Sodexo qui a été retenue car elle est allée au-delà des exigences du cahier des charges en matière d'éco-responsabilité. Le nouveau marché, entré en application depuis le 7 novembre, propose une cuisine maison à base de produits frais et de qualité, avec une majorité d'achats responsables qui se déclinent en :

- **50 % de produits bio** (en volume d'achats) les deux premières années, un taux porté à **60 %** la 3<sup>e</sup> et **70 %** la 4<sup>e</sup>.
- **10 % de produits de produits labellisés SIQO** (signes officiels de la qualité et de l'origine) : à savoir produits d'Appellation d'Origine Protégée et/ou Contrôlée, Indication Géographique Protégée, Spécialités Traditionnelles Garanties, Label Rouge. Autant de produits dont les conditions de production, la qualité, le respect de l'environnement et du bien-être animal, sont validés et garantis par l'État.
- **40 % de produits locaux** (moins de 150 km). Un approvisionnement local (pain d'un boulanger écullois, vergers du lyonnais par exemple pour les fruits et légumes) qui garantit des produits de saison dans les assiettes des enfants et permet de réduire l'empreinte carbone des repas !
- **Du poisson labellisé pêche durable** (respect des stocks de poisson et des écosystèmes marins) et **de la viande française**.



“

Garantir la meilleure alimentation possible pour nos enfants a été au cœur de notre démarche pour élaborer ce nouveau marché de restauration scolaire.

C'est dans cet état d'esprit que j'ai souhaité que nous allions bien au-delà des obligations légales imposées par la loi Egalim.

La principale évolution tient dans l'amélioration de la qualité des repas servis, avec l'accent mis sur une cuisine plus durable, plus locale, et davantage issue de l'agriculture biologique.

J'ai enfin souhaité que cette décision soit partagée par le plus grand nombre en associant les parents d'élèves, les services de la ville et les élus de l'ensemble du conseil municipal au choix ainsi fait.

Bon appétit et bonne découverte !

**Sébastien Michel,**  
Maire d'Écully

”

## → DES CONTENANTS ET PROCESS DURABLES

Au-delà de la qualité du contenu des assiettes, une attention particulière est portée au process de fabrication des repas et à leur transport.

L'idée est notamment de se débarrasser au maximum des barquettes plastiques. La priorité est de supprimer ce matériau dans les plats qui sont réchauffés dans les restaurants scolaires, en raison des perturbateurs endocriniens qui peuvent être libérés lors de la montée en température. C'est pourquoi les plats chauds sont dorénavant réchauffés en « bacs gastronomes » inox qui ne présentent pas de risques et sont réutilisables.

Les plats froids seront eux livrés en barquettes recyclables, avant un passage aux bacs gastronomes à compter de janvier 2024.



## → LES RESTAURANTS SCOLAIRES LABELLISÉS ECOCERT

Tous ces efforts pour une restauration collective durable vont permettre le maintien de la labellisation des restaurants scolaires au niveau 2 (sur 3) du Label « Ecocert en cuisine ». Un label qui impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement.

### Il prend ainsi en compte de nombreux critères :

- L'utilisation de produits biologiques et locaux dans les menus, sans additifs ni OGM.
- La qualité des repas servis : saisonnalité des produits, une cuisine « maison » avec + de 50 % de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés.
- La gestion écologique des sites : lutte contre le gaspillage alimentaire, utilisation d'éco détergents, limitation de l'utilisation du plastique ou encore une formation des cuisiniers.

PLUS D'ANIMATIONS PÉDAGOGIQUES

# Apprentissage du goût, plaisir de manger



À Écully, la restauration scolaire implique aussi l'apprentissage du goût et l'éducation à une alimentation saine et équilibrée. En plus de ce qui est enseigné au sein des classes, les animations faites par Sodexo seront plus nombreuses.

À l'instar des bars à jus proposés ces dernières années pour encourager la consommation de fruits et de légumes, une animation gourmande, une animation petit-déjeuner et une animation « producteurs locaux » seront assurées annuellement dans chaque école.



D'autres actions seront réalisées sur le thème de la lutte contre le gaspillage alimentaire, notamment avec l'association *Récup et gamelles*. Pour développer la curiosité des enfants et le plaisir de manger, des repas à thème sont organisés régulièrement, ou encore des animations plus exceptionnelles comme la « cantine chic », qui se transforme alors en véritable restaurant !

Nouveauté en 2023, un « atelier des petits goûteurs » va être mis en place avec des enfants volontaires. L'idée est de faire goûter des recettes variées aux enfants, pour les habituer à de nouveaux goûts et avoir leur ressenti, afin de proposer ensuite des menus diversifiés et appréciés par les enfants.

Un travail sur l'alimentation saine est également mené sur le temps périscolaire par les personnels municipaux, notamment autour d'événements comme le Parcours du cœur, à travers des activités ludiques autour du tri des déchets alimentaires, ou encore pendant les vacances autour d'animations culinaires ponctuelles ou lors du stage Top chef...



LUNDI MENU BIO	MARDI	JEUDE	VENDEDE
Chou rouge BIO mariné	Salade de lentilles BIO à la vinaigrette	Radis beurre	1 <b>Préparé en cuisine</b> Potage de potiron et fromage fondu
Pomelos	Salade de riz artemquin	Salade coleslaw	Haricots verts à la vinaigrette
Bolognaise de bœuf BIO	Poisson frais sauce citron	Omelette BIO à l'emmental	Rôti de dinde froid et mayonnaise
SV : Bolognaise végétale			SV : Confit de légumes et haricots rouges
Coquillettes BIO	Carottes BIO au beurre	Petits pois BIO	Pommes de terre rissolées
Gouda BIO	Brie BIO	Fromage frais Petit Cotentin	Yaourt nature BIO
Saint Nectaire AOP	Coulommiers	Fromage fondu Samos	Petit fromage frais
Purée de pommes BIO	Fruit de saison BIO	Tarte aux pommes	Fruit de saison BIO
Purée pomme-banane	au choix	Tarte au citron	au choix

## → FACILITER L'INFORMATION DES FAMILLES

En toute transparence, les menus des enfants sont disponibles pour les familles plusieurs semaines à l'avance. Ils sont consultables sur l'application gratuite *SoHappy* du prestataire, et aussi sur celle de la Ville.



Cela peut faciliter la vie des parents de savoir ce que les enfants ont mangé à midi pour harmoniser les repas du soir à la maison !



Et pour une plus grande transparence, les menus comportent le plat de remplacement pour les menus sans viande, et des pictogrammes pour signaler les labels des différents produits ainsi que les éléments bio.