

# RESTAURATION

## *RESTAURATION SCOLAIRE - Un travail commun avec les communes du Cœur Vert*

### **La loi EGalim et ses mesures principales**

La loi EGalim promulguée en 2018, complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis et améliorer l'impact environnemental de la restauration collective. Dans le cadre de la loi EGalim, pour la restauration scolaire en particulier (de la maternelle au lycée), plusieurs mesures sont ou seront obligatoires d'ici 2025.

Depuis 2020, certaines obligations sont entrées en vigueur, comme par exemple l'expérimentation d'un menu végétarien par semaine, l'interdiction des ustensiles en plastique à usage unique et des bouteilles d'eau plate en plastique, la mise en place de diagnostic et de démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.

En janvier 2022 et jusqu'en 2025, la loi EGalim prévoit des mesures obligatoires supplémentaires, concernant notamment l'approvisionnement des restaurants scolaires, avec :

- Une obligation de s'approvisionner avec au moins 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits bio : il s'agit de produits bio, de produits label rouge, IGP, AOP/AOC, HVE, produits fermiers, pêche durable.
- Une meilleure répartition de la valeur pour permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne
- Un renforcement des engagements sur le bien-être animal
- Une réduction de l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire

### **ADABIO, médiateur entre les communes et les traiteurs**

En Septembre 2021, le Pays Voironnais proposait aux communes un accompagnement technique, en partenariat avec l'association ADABIO (<http://www.auvergnhonealpes.bio/qui-sommes-nous/> adabio), afin de les aider à rédiger un appel d'offre de Restauration Collective, en intégrant au mieux les nouvelles exigences de la Loi EGalim.

Notre cantine et le portage à domicile n'étant plus engagés dans le cadre d'un appel d'offre avec Guillaud Traiteur, les élus ont saisi l'occasion ! Partageant avec les élus de Saint-Cassien, La Murette et Charnècles à la fois des besoins mais aussi des objectifs similaires, nous avons donc travaillé sur un projet commun de restauration collective (cantine scolaire et portage à domicile). La mise en place d'un groupement de commandes permettra ainsi de mettre en place des critères qualitatifs plus performants, d'obtenir des conditions financières globalement plus intéressantes et de réaliser des économies d'échelle.

### **Un appel d'offre commun**

Afin de privilégier l'approvisionnement en produits locaux, de renforcer les circuits courts et d'augmenter la part du Bio dans l'alimentation de nos enfants, tout en maîtrisant les coûts, nous avons élaboré un cahier des charges nous permettant d'aller au-delà de la loi EGalim. La maîtrise des coûts dans ce projet est, à l'heure actuelle, d'autant plus importante que les prix des matières premières s'envolent.

C'est au terme d'un long travail (de septembre 2021 à juin 2022) que la commission intercommunale pour la restauration collective a publié son appel d'offre commun pour débiter un nouveau marché à la rentrée scolaire de septembre 2023.

Nous nous réjouissons du travail collaboratif effectué avec les élus de nos communes voisines, nous permettant de mieux nous connaître, échanger sur nos pratiques avec un seul objectif : la qualité des repas servis à nos enfants et aînés bénéficiant du portage à domicile.

# RESTAURATION

## Un nouveau traiteur ... et un boulanger

Les traiteurs candidats (6 au total) ont été évalués sur plusieurs critères, dont notamment :

- Le prix des repas
- La qualité gustative (dégustation)
- La qualité des matières premières : 50% de produits de qualité et durables, et possibilité d'évolution au-delà de la loi EGalim
- La part de produits biologiques : 20% de produits bio et possibilité d'évolution au-delà de la loi EGalim
- Le type d'approvisionnement : part de produits locaux, d'approvisionnement en circuit court, réduction des intermédiaires (mesures non mentionnées par la loi EGalim)
- Le type de contenant utilisé, avec pour objectif de favoriser les contenants ré-utilisables en inox
- Les actions anti-gaspillage et les animations d'éducation proposées

Sur la base de cette étude, un nouveau traiteur pour la restauration scolaire et pour le portage des repas a été choisi. Il s'agit de la société Cécillon Traiteur, basé à Vinay ([www.cecillon-traiteur.fr](http://www.cecillon-traiteur.fr)), qui nous a convaincu, notamment sur la qualité gustative, sa très grande part de « fait-maison » et ses approvisionnements locaux.

Autre nouveauté pour la rentrée : la commission a décidé de sortir le pain du marché. Le pain pour la cantine et pour les portages sera désormais fourni par le fournil de Charnècles (<https://lefournilcharnecles.eatbu.com/?lang=fr>), ce qui évite le stockage du pain en chambre froide comme il est d'usage chez les traiteurs.

Nous espérons que ces changements sauront ravir vos papilles !

## Et maintenant ?

Au cours de cette nouvelle saison scolaire, ces changements vont nécessiter des ajustements (immédiats ou mis en place au cours de l'année).

De plus, nous avons décidé de continuer notre travail collaboratif avec les 3 autres communes de l'appel d'offre avec la mise en place d'une commission de suivi, qui aura pour but d'étudier les menus, de communiquer avec le traiteur, de faire remonter les problèmes, de favoriser des actions de prévention et d'éducation, etc.



Mairie de La Murette



Charnècles

