



# LE PROJET DE RESTAURATION SCOLAIRE EN RÉGIE MUTUALISÉ POUR LA RENTRÉE 2023



## LES ÉTAPES DU PROJET

1. Constitution d'un groupe de travail et accompagnement par le cabinet Terralim.
2. Étude des scénarios de gestion du restaurant scolaire présenté par Terralim
3. Visites de restaurants scolaires en régie à Rosnoën et La Grigonnais.
4. Présentation du projet à la commune de Sainte-Anne-sur-Vilaine.
5. Approbation du passage à une restauration en régie par le conseil municipal de La Noë-Blanche.
6. Recrutement du cuisinier.
7. Acquisition d'équipements complémentaires et réalisation de travaux.
8. Rédaction d'une convention entre les deux communes.
9. Intégration de produits bio dans les repas et recherche de fournisseurs locaux.
10. Adoption des mesures de la loi EGALIM pour la restauration collective.
11. Approbation de la convention par les deux conseils municipaux.
12. Vote d'un nouveau tarif applicable à la rentrée 2023.
13. Signature de la convention par Monsieur Frédéric MARTIN et Monsieur Jean-Michel GAUDICHON

## CONTEXTE

La municipalité de La Noë-Blanche dispose d'un bâtiment récent construit en 2008 avec une capacité d'accueil de 90 convives. Ce bâtiment a été pensé pour permettre l'approvisionnement en liaison chaude, en liaison froide et un fonctionnement en régie.

Depuis 2008, la municipalité a conclu des contrats avec différents prestataires en liaison froide.

En novembre 2020, les enfants de l'école ont interpellé Monsieur Frédéric Martin, le maire, en lui remettant un courrier relatant leur mécontentement sur la qualité des repas servis. Il s'est suivi un moment d'échanges entre les élèves et les élu·e·s afin d'apprécier la qualité de la prestation fournie.

Après plusieurs mois de réflexion, le constat s'est révélé sans appel, la qualité n'est pas au rendez-vous.

# ÉVOLUTION DU PROJET DE MUTUALISATION DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

Le conseil municipal de La Noë-Blanche a décidé de constituer un groupe de travail composé d'élue·e·s, du responsable du service technique, de parents d'élèves et de se faire accompagner par le cabinet Terralim spécialisé sur le sujet afin d'entamer une réflexion sur le mode de gestion du restaurant scolaire. Le cabinet Terralim a accompagné le groupe de travail pendant 6 mois et a permis d'étudier les différents scénarii possibles.

Des visites de restaurants scolaires en régie ont été réalisées par les élu·e·s à Rosnoën (29) et à La Grignonais (44). L'étude montre que le scénario d'une restauration en régie est viable en mutualisant avec une commune voisine.

Suite à ce constat, Monsieur Frédéric Martin, le maire, a présenté le projet à plusieurs équipes municipales voisines. La commune de Sainte-Anne-sur-Vilaine a exprimé un intérêt pour le projet. Aujourd'hui la commune de Sainte-Anne-sur-Vilaine travaille avec le même prestataire de service de restauration que la commune de La Noë-Blanche. Des échanges ont eu lieu entre Monsieur Frédéric Martin, Monsieur Jean-Michel Gaudichon, et Sophie Aubry et Katia Riffault, adjointes aux affaires scolaires.

En janvier 2023, la conseil municipal de La Noë-Blanche a approuvé le passage à une restauration scolaire en régie à la rentrée 2023. Le cuisinier a été recruté en avril.

Différentes acquisitions sont venues compléter l'équipement actuel : vaisselle, petit matériel de cuisine, matériel de transport, matériel technique pour le stockage et la cuisson ainsi qu'un self-service pour les plus grand·e·s.

Lors des récents conseils municipaux, les élu·e·s ont voté le nouveau tarif applicable à la rentrée 2023 pour être en accord avec la qualité des repas servis. Il est important de rappeler que chacune des municipalités n'avait pas révisé ses tarifs depuis au moins 5 ans.

**Le nouveau tarif applicable sera de 4,20€.**

En terme d'inscription pour vos enfants au restaurant scolaire, rien ne change, vous continuerez respectivement à faire vos réservations sur le portail famille.

## UNE CONVENTION A ÉTÉ RÉDIGÉE ENTRE LES DEUX COMMUNES.

*La commune de La Noë-Blanche étant pourvue d'une cuisine centrale, il est acté qu'elle produise des repas en liaison chaude pour le restaurant scolaire de la commune de Sainte-Anne-sur-Vilaine.*

*Le transport des repas sera assuré par un agent de la commune de Sainte-Anne-sur-Vilaine dans un véhicule adapté selon la réglementation en vigueur et les repas sont transportés en liaison chaude.*

*Les repas seront élaborés en respectant la loi EGALIM qui comporte de nombreuses mesures pour la restauration collective : 50% de produits de qualité durables, dont au moins 20 % de produits biologiques, la diversification des sources de protéines, la substitution des plastiques, la lutte contre le gaspillage alimentaire. Un repas végétarien sera également fourni une fois par semaine.*

*Un travail va être réalisé pour construire les liens nécessaires avec les producteurs locaux qui permettront la fourniture en produits locaux.*

Cette convention a été approuvée par les deux conseils municipaux, le 22 juin pour la municipalité de Sainte-Anne-sur-Vilaine et le 26 juin pour la municipalité de La Noë-Blanche et signée le 28 juin par les deux maires.

