



Présentation Restauration Scolaire

Commune de BOUVRON - Réseau BRUDED

2 décembre 2020



LES PETITS PALAIS

Restaurant scolaire Bio & Local depuis 2008

Contexte de la restauration scolaire sur Bouvron

- ▶ Commune 3 200 habitants environ



- ▶ Restauration à destination des élèves de l'école publique FELIX LECLERC exclusivement
 - ▶ 11 classes et 270 élèves
 - ▶ 200 repas servis par jour et sur 2 services

Organisation de la restauration scolaire



- ▶ Délégation de Service Public confiée à une association LES PETITS PALAIS créée en 2013

- ▶ Organisation
 - ▶ Bureau (parents d'élèves)
 - ▶ Conseil d'Administration (mairie, association des parents d'élèves, conseil des maîtres et Amicale laïque)
 - ▶ Équipe des salariés (confection des repas, relation avec les fournisseurs, gestion de la salle et de la facturation)

- ▶ Fonctionnement
 - ▶ Bureau/CA (orientations, gestion administrative, financière et des salariés, projets...)
 - ▶ Expert-comptable (bulletin de salaires, édition des comptes)
 - ▶ Mairie (entretien des bâtiments, gros investissements)

Personnel du restaurant scolaire

- ▶ Repas confectionnés sur place par le cuisinier Joël
- ▶ De nombreux parents bénévoles
- ▶ Détail du personnel (6 salariés) en ETP :
 - ▶ 1 cuisinier (menu, achat, confection des repas)
 - ▶ 0.4 ETP cuisine, 0.4 ETP facture
 - ▶ 0.9 ETP gestion de la salle
 - ▶ + 3 pers pour le service et le nettoyage soit entre 1.5h et 3h de travail/jour



Démarche et engagement

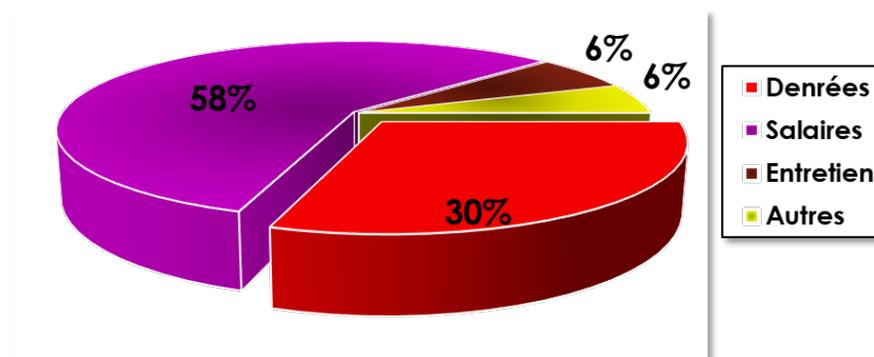
« Bien manger au restaurant scolaire »

- ▶ Commandes et liens avec les fournisseurs gérés directement par le cuisinier
- ▶ Prendre en compte les valeurs :
 - ▶ Éducation, épanouissement des enfants
 - ▶ Préservation de la santé
 - ▶ Protection de l'environnement
 - ▶ Solidarité, l'équité, la mixité sociale
 - ▶ Développement local participatif
- ▶ Depuis 2007, cuisine 100% bio et locale
- ▶ 2008 : Signature de la Charte « Bien manger au restaurant scolaire
- ▶ 2018 : Renouvellement de notre engagement en présence du Président de l'Assemblée nationale, François de Rugy

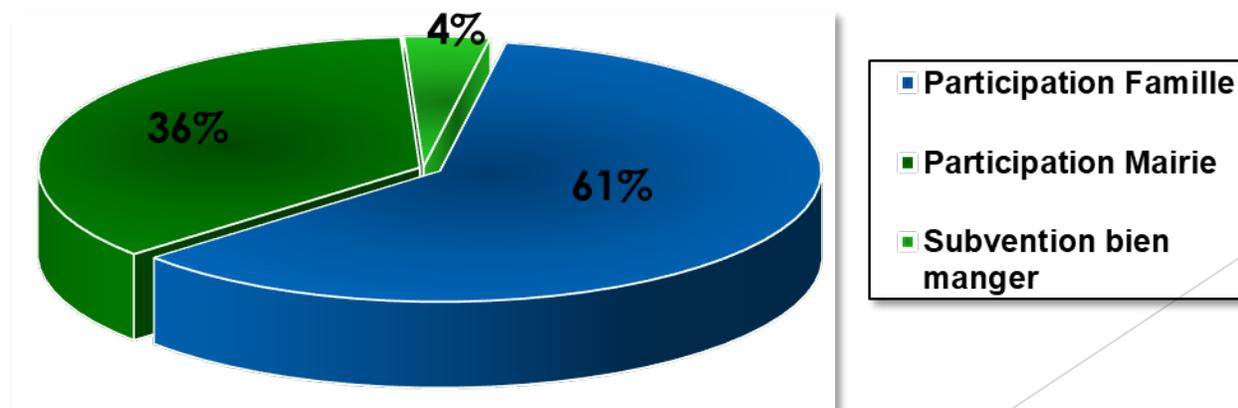
Coût des repas



► Prix de revient : 5,70 €



► Prix du repas : 5,70 €





Les investissements portés par la commune

- ▶ Entretiens courants des bâtiments (montants variables selon les années)
- ▶ Investissements conséquents en 2015 (démarche de conception intégrée pour l'ensemble du Pôle Enfance). 90.000€ HT pour la rénovation de la cuisine, principalement.

Clés de la réussite



► Clés de la réussite

- Une organisation stable dès le départ pour tous les intervenants : des parties prenantes impliquées et un cuisinier qui cuisinait déjà des produits frais
- Une démarche qui a pris son temps (4 ans) : introduction des ingrédients un à un, création d'un réseau de fournisseurs et communication avec les parents
- Hygiène : Accompagner des producteurs pour qu'ils répondent aux exigences de la restauration collective (ex : lait) / Rassurer, en communiquant sur l'utilisation de protocoles pour l'utilisation de produit frais (ex : œufs coquilles, lait cru).
- **Un bilan très positif 12 ans après : implication des enfants et des parents !**
 - Autonomie des enfants
 - Gaspillage : Les déchets « retour de salle » sont de 20g/enfants (moyenne nationale au primaire 70g/enfants) et en fin de repas, les enfants trient des aliments compostables/non compostables, Cuisson basse température des viandes (préservation de la saveur et de sa masse)
 - Diversification des protéines (repas à base de protéines végétales introduits depuis plusieurs années (avant la loi Egalim))
 - Affirmation de la démarche bio / locale

Point de vigilance

- ▶ Les locaux construits sur un terrain très humide
- ▶ La situation budgétaire : des dépenses générées par le protocole sanitaire du premier confinement et une perte d'activité

Quelques photos...

