



Bretagne rurale et urbaine  
pour un développement  
durable

Breizh ar maezloù ha maezkérel  
evit an diorren padus



## ► Rives-du-Couesnon (35)

# Restauration collective : la municipalité développe un projet commun pour ses 4 cantines

Constituée de 4 communes historiques, la commune nouvelle a engagé un projet commun de restauration collective pour ses 4 écoles (220 repas/jour) avec l'objectif de développer les circuits courts et bios.

Commune nouvelle de près de 3 000 habitants, Rives-du-Couesnon est issue de la fusion au 1 janvier 2019 de 4 communes historiques : Saint-Georges-de-Chesné, Saint-Jean-sur-Couesnon, Saint-Marc-sur-Couesnon et Vendel. Membre de Fougères agglomération, elle est située le long de l'A84, à une trentaine de kilomètres de Rennes et à une quinzaine de Fougères. Bien dotée en équipements scolaires, la commune nouvelle se retrouve après la fusion avec autant d'écoles que de bourgs. Chacune des quatre communes avaient confié, par délégation de service public, leur restauration collective en liaison chaude à la société Convivio.

### ➤ Une méthode pour avancer

« Nous n'étions pas satisfaits de la qualité gustative des repas servis. Nous avons eus des retours négatifs de parents et d'enseignants lors de conseils de classe mais également d'enfants et d'élus qui avaient mangé à la cantine » souligne Christelle Cornée, adjointe. « Il y avait également un manque de dialogue de proximité avec le prestataire ». A titre professionnel, l'élue est impliquée dans le conseil-expertise 'sécurité et hygiène alimentaire', des compétences qui seront précieuses pour le pilotage de projet.

Elle établit et propose rapidement à ses collègues une méthode de travail : état des lieux, études de solutions, décision, passage des marchés publics, mise en œuvre puis évaluation. Le projet sera piloté par la com-



Avant la fusion les 4 communes étaient toutes sur des contrats de DSP en liaison chaude avec la même société de restauration collective

mission des affaires scolaires et périscolaires « mise en place juste après les municipales et composée de la coordinatrice scolaire et d'élus dont une est ATSEM, une autre agent de service de restauration et la plupart parents d'élèves ».

### ➤ Répondre à la Loi Egalim

Le travail collectif commence dès juillet 2020. Sur la base des propositions de l'élue, la commission définit des objectifs pour l'évolution de la restauration :

- Améliorer la qualité gustative et nutritive des repas
- Manger plus sainement
- Valoriser les circuits courts
- Améliorer l'impact carbone (transport)
- Maîtriser les déchets et éviter le gaspillage alimentaire

## La Loi Egalim



Elle impose qu'à partir du 1er janvier 2022, 50 % des repas servis dans les restaurants collectifs gérés par des collectivités publiques ou des entreprises privées devront être composés de produits alimentaires durables de qualité, dont au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. ■

