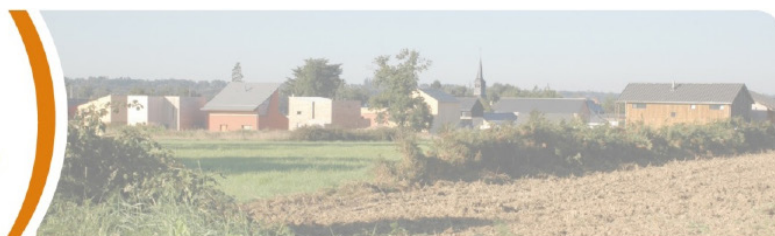




Bretagne rurale et urbaine
pour un développement
durable

Breizh ar maezloù ha maezkêrel
evit an diorren padus



► Saint-Georges-de-Reintembault (35)

Les écoliers vont manger au restaurant scolaire du collège

Collégiens et écoliers bénéficient du service de restauration scolaire du collège. C'est le fruit d'un étroit partenariat entre la commune, le collège et le Département. Un an a été nécessaire pour élaborer la convention tripartite sur un modèle juridique inexistant jusqu'alors.

Saint-Georges de Reintembault est une commune rurale d'Ille-et-Vilaine d'un peu plus de 1500 habitants de Fougères Agglomération.

Elle dispose de deux écoles et de deux collèges (publics/privés). Les établissements publics accueillent respectivement 110 élèves pour l'école de l'Être et 148 élèves au collège Roquebleue.

➤ Une solution de restauration à trouver

Depuis plus de 25 ans, il n'y a plus de cuisine à l'école, les repas étant confectionnés par un prestataire puis livrés en liaison froide. La qualité des repas ne satisfaisant pas, la commune lance en 2010 un appel d'offres auquel les deux collèges répondent. La proposition du collège public est plus intéressante mais aucun cadre juridique ne lui permet de vendre en prestation. Le marché lui ayant été attribué, il se dédie.

Lors de la relance de l'appel d'offres, c'est finalement le collège privé qui le remporte. Il confectionnait déjà les repas de l'école privée et n'est pas soumis au cadre juridique du Département.

S'engage alors un partenariat étroit : la responsable de la cantine organise des formations avec des intervenants de qualité autour de la végétalisation des assiettes, la préparation de produits frais... financées par la commune, elles sont ouvertes aux cuisiniers de tous les établissements (EPHAD, l'IME/MAS et restaurant privé). Cela crée une belle émulation entre cuisiniers et



Les élèves du CE1 au CM2 viennent prendre leur repas au self du collège, tandis que les plus jeunes le prennent à l'école

aboutiront à des initiatives tels que le ramassage des déchets végétaux putrescibles par les services techniques communaux pour les ajouter au compost communal. Pratique qui perdure encore aujourd'hui.

Les années passent, la responsable de la cantine part, plusieurs cuisiniers se succèdent à son remplacement, la direction du collège change également et les relations deviennent compliquées. Tandis que la commune s'empare des enjeux de la loi EGAlim et du Plan Alimentaire Territorial de Fougères Agglomération, le collège semble éloigné de ces préoccupations.

Par ailleurs, le prix du repas augmente au gré des relances annuelles de l'appel d'offres. De 3,20€ il passe à 5,50€ en 2023. Une négociation s'opère entre le collège et la com-

Cuisine sur mesure

Cette formule de restauration a plusieurs atouts :

- Répondre aux besoins des familles et au PAT de Fougères Agglomération

- Garder la conception de la restauration sur le territoire et permettre une proximité entre enfants et cuisiniers.

En effet, l'engagement de l'équipe de cuisine sur ce projet les amène à échanger quotidiennement avec les enfants lors du temps de restauration ainsi qu'avec les adultes qui les accompagne, ce qui permet une réactivité sur les aliments ou les plats appréciés ou non goût et d'ajuster les quantités pour éviter le gaspillage alimentaire. ■

mune, cette dernière étant poussée par les parents d'élèves pour diminuer le prix qui leur sera facturé. Un accord est négocié à 4.5€ mais tend d'autant plus les relations.

➤ Une convention tripartite élaborée

Cette solution n'est pas satisfaisante tant pour la commune que pour les parents et Marie-Claire Boucher, maire, s'engage à trouver une solution. Durant l'été 2023, elle se rapproche à nouveau du Conseil Départemental d'Ille-et-Vilaine qui accepte d'y réfléchir à nouveau. Cette mission est confiée à l'agence départementale de Fougères dont le responsable s'investit sur le sujet. Une forme juridique blindée travaillée avec les juristes du Département, les agents et les décideurs des 3 entités permet d'aboutir à une convention d'objectifs tripartite de 3 ans avec reconduction tacite et ponctuée de réunion annuelle d'évaluation. Elle est validée à l'unanimité par la Commission Permanente du Conseil Départemental, le Conseil d'Administration du Collège de Roquebleue et le Conseil Municipal.

L'objet de la convention repose sur la sensibilisation des élèves à une

“ Cette mutualisation va au-delà des aspects logistiques : elle s'inscrit dans une démarche éducative visant à sensibiliser les jeunes à une alimentation saine, durable et de qualité. ”



Marie-Claire Boucher, maire

alimentation saine et durable pour les éduquer au goût et à l'équilibre alimentaire, conformément au PAT du CD35 et de Fougères Agglomération. Elle intègre des actions de sensibilisation et un souci de qualité des repas, et se traduit par la confection des repas des élèves de l'école par le service de restauration du collège, dans un objectif de « bien manger ».

Dans ce cadre, la commune s'engage à mettre à disposition un mi-temps de personnel communal à la cantine du collège. Le cadre de cette mise à disposition est détaillé dans la convention (missions, horaires, hiérarchie) tout comme les éléments financiers (tarif externe voté en conseil d'administration) et les modalités de paiement des

redevances.

➤ Une organisation trouvée

Ainsi, depuis la rentrée de janvier 2025, les élèves de l'école des de l'Etre bénéficient des repas confectionnés au collège de Roquebleue. Pour faciliter l'organisation, 45 à 52 élèves vont prendre leur repas au collège tandis qu'une liaison chaude assure les repas des plus jeunes à l'école. « Une journée-test avait eu lieu en décembre et a permis quelques ajustements notamment en termes d'aménagement pour faciliter l'accès au self pour les plus jeunes » se rappelle Marie-Claire Boucher.

Cette formule qui veut que les élèves aillent manger au collège permet aussi une véritable passerelle entre l'école et le collège. Ces déplacements sont parfois mobilisant pour les agents mais les élèves aiment se déplacer et bouger dans la journée.

➤ Une formule gagnante

Pour le Conseil Départemental, cette convention rejoint ses objectifs politiques : « L'égalité des droits et des chances est un engagement fort du projet de mandature. Cet engagement passe également par l'accès à une alimentation de qualité pour toutes et tous ».

Pour le collège, il accueille en sus huit élèves d'une unité d'enseignement externalisée, présents deux jours par semaine et une vingtaine d'adultes qui déjeunent également chaque midi au self du collège. Résultat : environ 265 repas sont préparés chaque jour par le chef de cuisine et son équipe, renforcés par du personnel communal mis à disposition pour assurer cette montée en charge. Un second de cuisine est également en cours de recrutement. ■



Venir manger au collège permet aussi une véritable passerelle entre l'école et le collège

CONTACT :

Marie-Claire Boucher, maire / 02 99 97 01 13 / contact@stgeorgesrlt.org

BRUDED bénéficie du soutien technique et financier de :



Fiche expérience • juin 2025

BRUDED www.bruded.fr