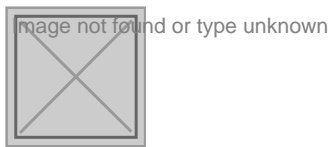


Mon restau responsable ®

21 décembre 2021

Saint-Sébastien-sur-Loire a été la première ville du département à s'inscrire dans la démarche « Mon restau responsable® ».

Pour obtenir la garantie Mon Restau Responsable®, les équipes de restauration scolaire ont rempli un questionnaire basé sur les 4 piliers d'une restauration collective durable : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les écogestes, l'engagement social et territorial.



Les engagements de la Ville en 2020

Bien-être

1. Poursuivre l'installation de panneaux antibruit et expérimenter la mise en place de sols Flotex.
2. Mesurer la température dans les réfectoires pour améliorer les conditions d'accueil.
3. Mettre à disposition de l'eau chaude pour le lavage des mains des enfants avant le repas.

Assiette responsable

1. Atteindre 30 % de produits bio et continuer à augmenter les pourcentages de produits locaux ; mieux informer les enfants sur la qualité des denrées.
2. Mettre à disposition les recettes de plats alternatifs sur le site internet de la Ville.

Écogestes

1. Valoriser les restes de pain, en recherchant des débouchés pour la transformation.
2. Diminuer les emballages en plastique (choix des fournisseurs, système de consignes...) et améliorer le réemploi et le recyclage des plastiques consommés.

Agir sur les consommations d'eau et d'électricité :

1. Réduire la consommation d'électricité en systématisant l'éclairage par LED et en formant les équipes à la cuisson basse température.
2. Équiper les bâtiments (existants, à rénover, à construire) pour permettre la production et l'autoconsommation d'électricité (installation de panneaux photovoltaïques).

3. Équiper les bâtiments (existants, à rénover, à construire) pour permettre la récupération d'eau pour l'arrosage, les toilettes.

Engagement social et territorial

1. Communiquer sur l'engagement de la collectivité avec une structure d'insertion.
2. Impliquer, à leur demande, les enfants du Conseil Municipal Enfants qui souhaitent être ambassadeurs de la démarche.
3. Associer des parents dans la démarche, pour aller au-delà de leur participation aux commissions restauration.

Les 14 engagements de la Ville en 2018

2017 est l'année de référence à Saint-Sébastien-sur-Loire : les achats étaient à 16,5% en bio et 45% en proximité.

Bien être

- Améliorer les conditions d'accueil des enfants et autres convives concernant notamment
 - La gestion des écarts de températures des salles de restauration (Réduction des courants d'air liés aux arrivées successives des convives et de la chaleur liée à l'ensoleillement)
 - Atténuation de la luminosité (Installation de stores)
 - Réduction du bruit (Mesures du bruit, achat de mobilier, mesures pédagogiques)
- Améliorer l'accompagnement des convives sur le temps du repas : poursuivre la formation des agents, organiser un roulement des agents
- Sensibiliser les enfants à une alimentation de qualité (un projet pédagogique par groupe scolaire)
- Permettre de réchauffer des assiettes à la demande des enfants
- Évaluer le degré de satisfaction des enfants et autres convives (enquêtes ou autres à définir)

Assiette responsable

- Augmenter la part de produits biologiques et de qualité
- Poursuivre les achats de proximité
- Améliorer l'offre de repas alternatifs à la viande : formation des cuisiniers, sensibilisation des agents de distribution....

Ecogestes

- Utiliser des produits d'entretien écologiques (respectueux de la santé des agents et préservant l'environnement)
- Réduire les déchets non alimentaires
- Améliorer l'efficacité de la réservation des repas

Engagement social et territorial

- Accueillir et accompagner les nouveaux agents dans leur prise de fonction : mettre en place un système de tutorat et élaborer une fiche pratique sur les actions à accomplir dans la journée

- Renforcer l'appel aux producteurs pour organiser des animations sur l'alimentation
- Améliorer la gestion des ressources humaines : étudier la possibilité d'accueillir des personnes en contrats d'apprentissage et d'avoir plus de personnes dans la cellule ressource.



Saint-Sébastien-sur-Loire est la 1^{re} ville du département qui s'engage publiquement à proposer une « restauration durable » à ses convives dans le cadre de la démarche Mon Restau responsable. La Ville a souhaité former des agents de la restauration afin qu'ils puissent acquérir de nouvelles pratiques. 17 agents ont suivi une formation en 2 jours avec Gilles Daveau, consultant et formateur en cuisine alternative.

- [Réseau Mon Restau Responsable](#)

Contact

Vie scolaire

7 rue du Petit Anjou
44230 Saint-Sébastien-sur-Loire

02 40 80 85 37

[Écrire](#)

Du lundi au vendredi,
8h30 à 12h et 13h30 à 17h30
Fermé le jeudi matin



- [Contact](#)