



## Notice explicative du projet N°6.8

### **Amélioration du service de restauration scolaire de la Commune de Mesnil sur l'Estrée : Mise en place de « repas durables » mensuels à la cantine scolaire**

Fiche-dispositif N°6 : développement des services à la population dans une perspective de développement durable

**Comité de Programmation du 17 octobre 2011**

## **I. DESCRIPTIF DU PROJET**

### **1. Présentation du projet**

#### ➤ **Contexte :**

La commune de Mesnil sur l'Estrée dispose d'une cantine scolaire adaptée à la confection des repas sur place. Les menus sont élaborés, autant que possible, à partir de produits frais. En conséquence, l'usage de plats préparés (en conserves ou surgelés) est limité. L'objectif recherché est de faire découvrir aux enfants les multiples transformations possibles des produits alimentaires et de les sensibiliser aux bienfaits d'une nutrition saine.

Ces principes de fonctionnement ont logiquement conduits les élus de Mesnil sur l'Estrée à participer aux « repas d'agriculture durables » organisés pendant quatre années par le lycée agricole de Chambray. Durant cette période, ils ont donc bénéficié du soutien logistique offert par le lycée pour organiser 3 à 4 repas par an composés à 100% de produits locaux.

A l'issue de l'accompagnement réalisé par le Centre de Ressources et d'Education à l'Environnement du lycée de Chambray, les élus ont réaffirmé leur volonté de soutenir les producteurs locaux. Les professeurs de l'école étant également investis sur cette thématique<sup>1</sup>, les élus de Mesnil sur l'Estrée ont alors choisi d'amplifier leur action en faveur du développement de la vente directe de produits locaux.

Toutefois, constatant qu'il était impossible de passer à un approvisionnement régulier en produits locaux en raison de contraintes techniques (capacité de stockage des denrées alimentaires insuffisantes), les élus ont choisi d'augmenter significativement la fréquence des « repas durables ».

#### ➤ **Objectifs du projet :**

- Favoriser le développement des circuits courts dans la restauration scolaire
- Amplifier le soutien aux producteurs locaux en achetant plus fréquemment en vente directe
- Faire (re)découvrir aux enfants les produits locaux et la saisonnalité
- Améliorer la qualité du service de restauration scolaire

#### ➤ **Public ciblé (statut, nombre) :**

110 enfants scolarisés à l'école de Mesnil sur l'Estrée (dont 35 enfants de moins de 6 ans)

<sup>1</sup> Chaque année, les professeurs de l'école réalisent un jardin potager afin d'expliquer la saisonnalité aux enfants et de leur faire découvrir les fruits, les légumes et les herbes aromatiques.

## ➤ **Contenu :**

Le cout d'un « repas durable » étant 1,5 fois plus important qu'un repas habituel, les élus sollicitent une aide au démarrage de ce nouveau mode de fonctionnement.

Les menus seront élaborés de façon à prévoir un repas par mois qui sera réalisé uniquement à base de produits locaux.

Les parents seront informés de la fréquence et du contenu des « repas durables » via le panneau d'affichage des menus ainsi que par des articles dans le bulletin municipal.

L'action sera évaluée, et éventuellement ajustée, en Conseil d'école, rencontre trimestrielle réunissant les professeurs, les parents d'élèves et les élus.

Les produits locaux suivants seront commandés :

- Viande : volailles, porc/charcuteries, lapin
- Produits laitiers : fromages, crème
- Fruits : pommes, poires, fraises, cerises, tomates
- Légumes : carottes, poireaux, pommes de terre, salades variées, radis, concombres, courgettes, betteraves cuites, potimarron, céleris raves, oignons, aubergines, poivrons

*Informations complémentaires :*

- *Habituellement, les achats en pain sont déjà réalisés auprès du boulanger de la commune. Les élus ont choisi de poursuivre ce mode de fonctionnement pour continuer à soutenir le commerce local. Le pain ne fait donc pas partie de la présente demande de subvention.*
- *Pour compléter la sensibilisation des enfants, les professeurs utiliseront le potager de l'école pour effectuer des animations de découverte des légumes, des fruits et des herbes aromatiques produits localement. Il est d'ailleurs prévu que ces dernières soient intégrées à l'élaboration des repas.*

## ➤ **Calendrier de réalisation (déclinaison des étapes) :**

- Juin 2011 : lancement de la réflexion
- Aout 2011 : précision de volumes et des quantités de produits concernés
- Septembre 2011 : montage du dossier de demande de subvention
- Janvier 2012 : lancement de l'opération pour l'année 2012
- Juin 2012 : bilan à mi-parcours
- Décembre 2012 : bilan de l'opération

## **2. Localisation de l'opération**

### ➤ **Lieu de réalisation de l'opération :**

- Restaurant scolaire de l'école élémentaire de Mesnil sur l'Estrée

### ➤ **Zone géographique d'où proviennent les bénéficiaires :**

- Principalement de la commune de Mesnil sur l'Estrée et de quelques communes alentours

## II. EVALUATION DU PROJET

### ➤ **Indicateur(s) de réalisation (moyens mis en œuvre à travers l'action) :**

1. Nombre d'enfants bénéficiaires de l'opération : environ 110 enfants par repas
2. Types de produits locaux achetés pour les « repas durables » : viande, produits laitiers, fruits et légumes

### ➤ **Indicateur(s) de résultats (effets attendus) :**

1. Part du budget annuel dédié à l'achat régulier de produits locaux : 9%
2. Nombre de commandes de produits locaux sur un an : 10 commandes centralisées auprès d'un producteur organisé en point de vente collectif
3. (Re)découverte des produits locaux et apprentissage de la saisonnalité aux enfants

### ➤ **Critères de notation**

#### **Partenariat/Concertation :**

L'opération « repas durables » a été élaborée par les élus de la commission « cantine scolaire », en concertation avec la cuisinière et les professeurs de l'école. Les modalités de mise en œuvre des livraisons et de facturation ont été définies avec un producteur ayant développé un point de vente collectif de produits fermiers sur son exploitation.

Potentiellement 8 producteurs situés dans un rayon moyen de 37 km pourront être associés à l'action (dont 3 implantés sur le Pays d'Avre, d'Eure et d'Iton).

#### **Caractère pilote/Innovation :**

La nouveauté de ce projet réside dans deux aspects. D'une part, la commune va assurer la prise en charge de l'intégralité de la logistique, de la planification des repas, à la réception des livraisons, en passant par l'élaboration des menus et l'organisation des commandes. D'autre part, les « repas durables » vont véritablement rythmer l'année scolaire en étant organisés de façon beaucoup plus régulière.

#### **Diagnostic ascendant :**

- *Qui a réalisé le diagnostic/constat ?* Les élus de la commission « cantine scolaire » de Mesnil sur l'Estrée
- *Comment ?* En analysant les avantages d'un point de vue nutritionnel et pédagogique
- *A quelle échelle ?* A l'échelle de la commune de Mesnil sur l'Estrée et dans un rayon de 70 km
- *Un document a-t-il été réalisé ?* Oui. Une estimation des quantités et des prix d'un « repas durable »

#### **Social :**

Le projet favorise le rapprochement entre les producteurs et les consommateurs.

Il contribue au développement de comportements éco-citoyens dans la mesure où la sensibilisation des enfants pourra avoir une répercussion positive sur leurs parents, qui pourraient à leur tour favoriser les produits alimentaires issus de l'agriculture locale dans leurs achats.

#### **Ecologie/Environnement :**

Ce projet contribue au maintien d'une agriculture qualitative (agriculture intégrée, agriculture raisonnée, agriculture fermière) et à faible empreinte écologique (diminution des distances parcourues pour les livraisons).

Le projet va permettre aux enfants de redécouvrir les produits locaux et leur saisonnalité.

#### **Economie :**

L'organisation régulière de « repas durables » vise à soutenir le développement des circuits courts de commercialisation, notamment des points de vente collectifs.

Comme l'approvisionnement régulier en produits locaux, la planification fréquente de « repas durables » représente une opportunité pour les exploitants de se structurer pour développer le débouché de la restauration collective.

### III. PLAN PREVISIONNEL DE FINANCEMENT DU PROJET

Nature des dépenses	Montant HT en €
Prix d'une journée « repas durable » en 2010	282,39
Prix pour 10 journées « repas durable »	2 823,90
<b>Coût prévisionnel du projet</b>	<b>2 823,90</b>

Financement d'origine publique	Montant en €
<i>Financeurs publics sollicités</i>	
Etat	
Conseil Régional	
Conseil Général	
Autres (commune, PNR, EPCI...)	
<i>Autofinancement : maître d'ouvrage public</i>	
Autofinancement	1 270,76
Emprunt	
<b>Sous-total contrepartie nationale</b>	<b>1 270,76</b>
<b>Financements européens (FEADER) sollicités dans le cadre de LEADER</b>	<b>1 553,15</b>
<b>Sous-total financements publics</b>	<b>2 823,90</b>

Financement d'origine privée	Montant en €
Autofinancement : maître d'ouvrage privé	
Autofinancement public non co-finançable	
Autres financeurs privés	
<b>Sous-total financeurs privés</b>	<b>0,00</b>

Recettes prévisionnelles générées par le projet	Montant en €
<b>Sous-total recettes prévisionnelles</b>	<b>0,00</b>

<b>TOTAL = coût général du projet</b>	<b>2 823,90</b>
---------------------------------------	-----------------