




Bien vivre aux Allues

TRAVAILLER AVEC DES PRODUITS DE SAISON ET BIO ET STRUCTURER UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DE QUALITÉ

<p>Contexte et constat</p>	<p>La cuisine centrale des Allues s'applique à fabriquer et à servir des repas de qualité à base de produits de saison et répondant à des normes de plus en plus contraignantes (loi Egalim). Elle dessert les deux groupes scolaires de Méribel et des Allues et est actuellement gérée par la commune. Un repas végétarien est servi toutes les semaines. Un produit bio est servi à chaque repas.</p> <p>Le service de restauration scolaire est un service mis en place par la collectivité, qui n'est pas obligatoire. De ce fait et compte tenu de la mise en place du service commun, les tarifs au quotient familial sont appliqués à l'identique de la CCVV. Le service est budgétairement déficitaire mais apporte un service public fondamental de qualité pour la population.</p>		
<p>Description</p>	<p>L'enjeu de l'action est de pérenniser un service de restauration de qualité, favorisant l'utilisation de produits bio, locaux et de saison, tout en respectant les normes imposées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prise en compte de la loi Egalim, - Recensement des producteurs et/ou fournisseurs locaux et biologiques du territoire pour faciliter l'achat de tels produits par les services, - Mise en place de repas type avec des produits de saison, - Achat des denrées et produits de qualités, frais et de saison, - Prise en compte des produits BIO et végétarien, - Fabrication des repas en respectant les normes d'hygiène, - Livraison des repas au groupe scolaire des Allues, au centre communal et à la mairie en respectant la chaîne du chaud et du froid (y compris le mercredi pour le centre de loisirs des Allues). <p>L'utilisation de produits bio et locaux répond à un triple objectif sanitaire, environnemental et économique (soutien aux filières agricoles locales et biologiques ou engagées dans des démarches respectueuses de l'environnement). Au-delà des obligations réglementaires actuelles, il s'agit également d'anticiper l'évolution législative et réglementaire (potentielles futures obligations).</p>		
<p>Pilote</p>	<p>Commune des Allues</p> 	<p>Partenaires</p>	<p>Producteurs locaux répondant aux normes en matière de label inscrit dans la loi Egalim Communauté de communes Val Vanoise</p> 



Bien vivre aux Allues

Calendrier prévisionnel	2022	2023	2024	2025	Bénéfices attendus				
	X	X	X	X					
Moyens financiers	Montant Global : 252 000 € HT				Pistes pour le prochain plan d'action (après 2025)	<p>Conserver un service de qualité</p> <p>Selon les décisions prises en matière de gouvernance (éventuel transfert de la compétence scolaire et restauration scolaire à la CCVV), évolution vers la mise en place d'une cuisine centrale intercommunale qui permettra également de contribuer au maintien à domicile des personnes âgées par un service de livraison à domicile)</p>			
	2022	2023	2024	2025					
	<i>Montant prévisionnel (HT)</i>								
	60 000 €	62 000 €	64 000 €	66 000 €					
	<i>Financement prévisionnel (HT)</i>								
Moyens humains	Commune				Indicateurs de suivi annuel	2022	2023	2024	2025
	Recettes des repas reversées par la CCVV en fin d'année					<p>Fabrication des repas dans les règles d'hygiène obligatoire et en respectant la loi Egalim</p> <p>Un repas végétarien par semaine</p>			
Moyens humains	Personnel du restaurant scolaire Elus de la commission scolaire, agent de la collectivité service population				Indicateurs de résultat	<p>Fabrication des repas dans les règles d'hygiène obligatoire et en respectant la loi Egalim :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 50% de produits durables et de qualité (valeur d'achat), dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique au 1er janvier 2022 ; - 60% (valeur d'achat) de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons au 1er janvier 2024 (loi Climat et Résilience) 			
Risques identifiés	Éloignement géographique par rapport aux producteurs, existence partielle de circuits courts pour la distribution de produits bio ou locaux Les repas doivent répondre à des normes d'hygiène Les repas servis doivent être correctement identifiés afin d'éviter tout risque d'allergie aux enfants ayant un PAI								
Actions liées	Action 3.5.4 - Sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire et à la gestion des déchets dans le cadre du service de restauration scolaire				Info / Focus carbone	<p>Données émissions de gaz à effet de serre en fonction du repas :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 repas végétarien: 0,5 kg CO₂ EQ - 1 repas avec du poulet: 1,6 kg CO₂ EQ - 1 repas avec du poisson: 2,0 kg CO₂ EQ - 1 repas avec du boeuf: 7,0 kg CO₂ EQ 			