



RÉUNION PUBLIQUE

RESTAURANT SCOLAIRE

LE 23 Juin 2025

DÉROULÉ DE LA REUNION PUBLIQUE

PARTIE 1: LE PROJET D'EXTENSION DU RESTAURANT SCOLAIRE

A) LA DÉMARCHE DU PROJET ET LES INTERVENANTS

B) PRÉSENTATION DU PROJET

C) MISE EN ŒUVRE DU PROJET

PARTIE 2: LABELLISATION « MON RESTAU RESPONSABLE »

PARTIE 1:

LE PROJET D'EXTENSION DU RESTAURANT SCOLAIRE

A) LA DÉMARCHE DU PROJET ET LES INTERVENANTS

LE RESTAURANT SCOLAIRE ACTUEL

Construit en 2017, capacité d'accueil de 795 enfants maximum.

- **Besoin de places assises supplémentaires** car effectifs du restaurant scolaire et des écoles en hausse
- **Renouvellement du matériel de cuisine et réorganisation des flux nécessaire** (production 100% sur place)

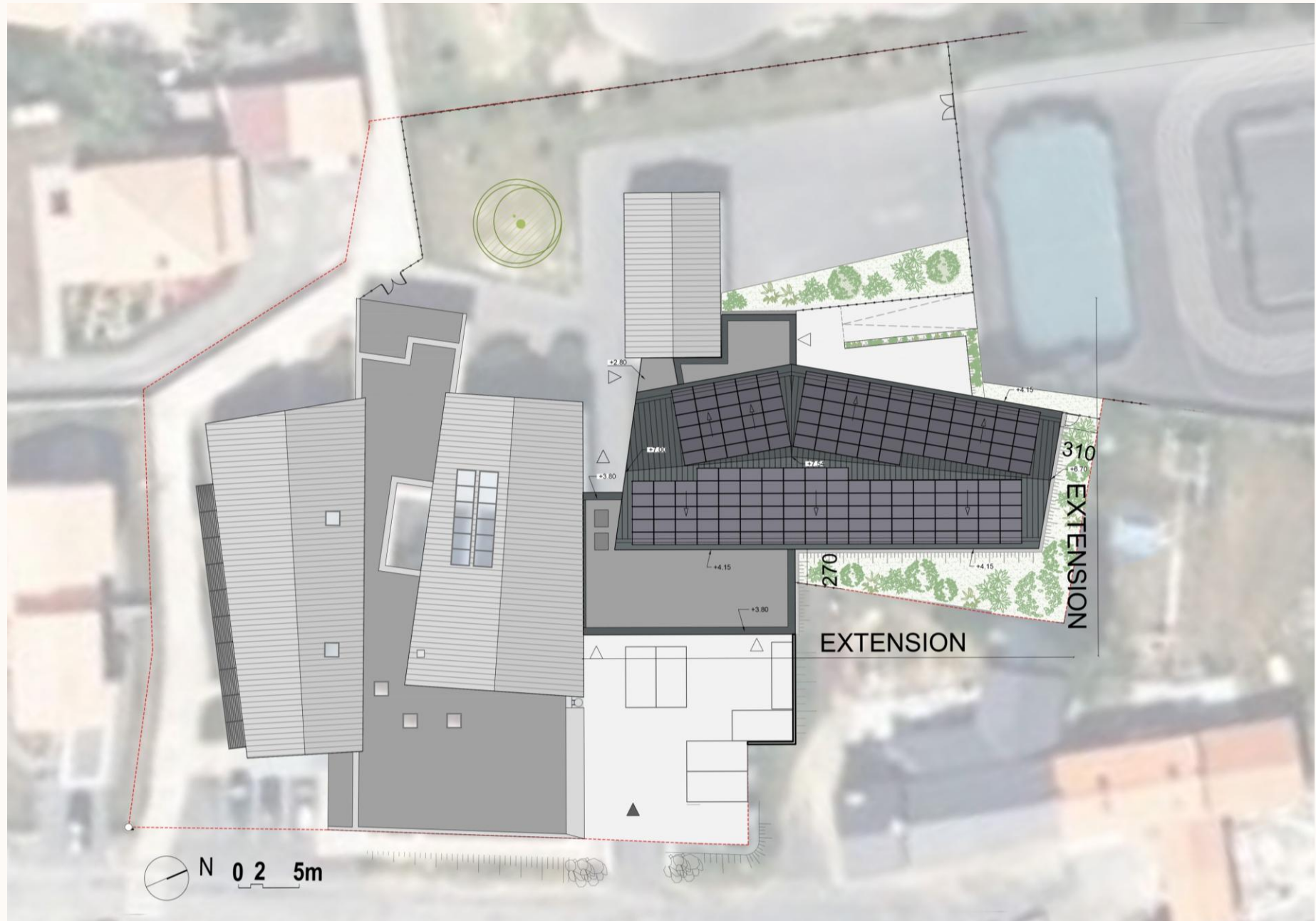
LES INTERVENANTS

- Engagement d'**études de programmation** en 2022 (MP CONSEIL)
- Puis **études de conception** avec ARCHI URBA DECO

LA CONCEPTION

- **Fonctionnalité** des espaces recherchée car surface foncière réduite
- **Mutualisation** possible de l'équipement avec **salle polyvalente**
- Démarche **environnementale** forte souhaitée par la commune: isolation par l'extérieur et panneaux photovoltaïques

B) PRÉSENTATION DU PROJET



B) PRÉSENTATION DU PROJET



B) PRÉSENTATION DU PROJET

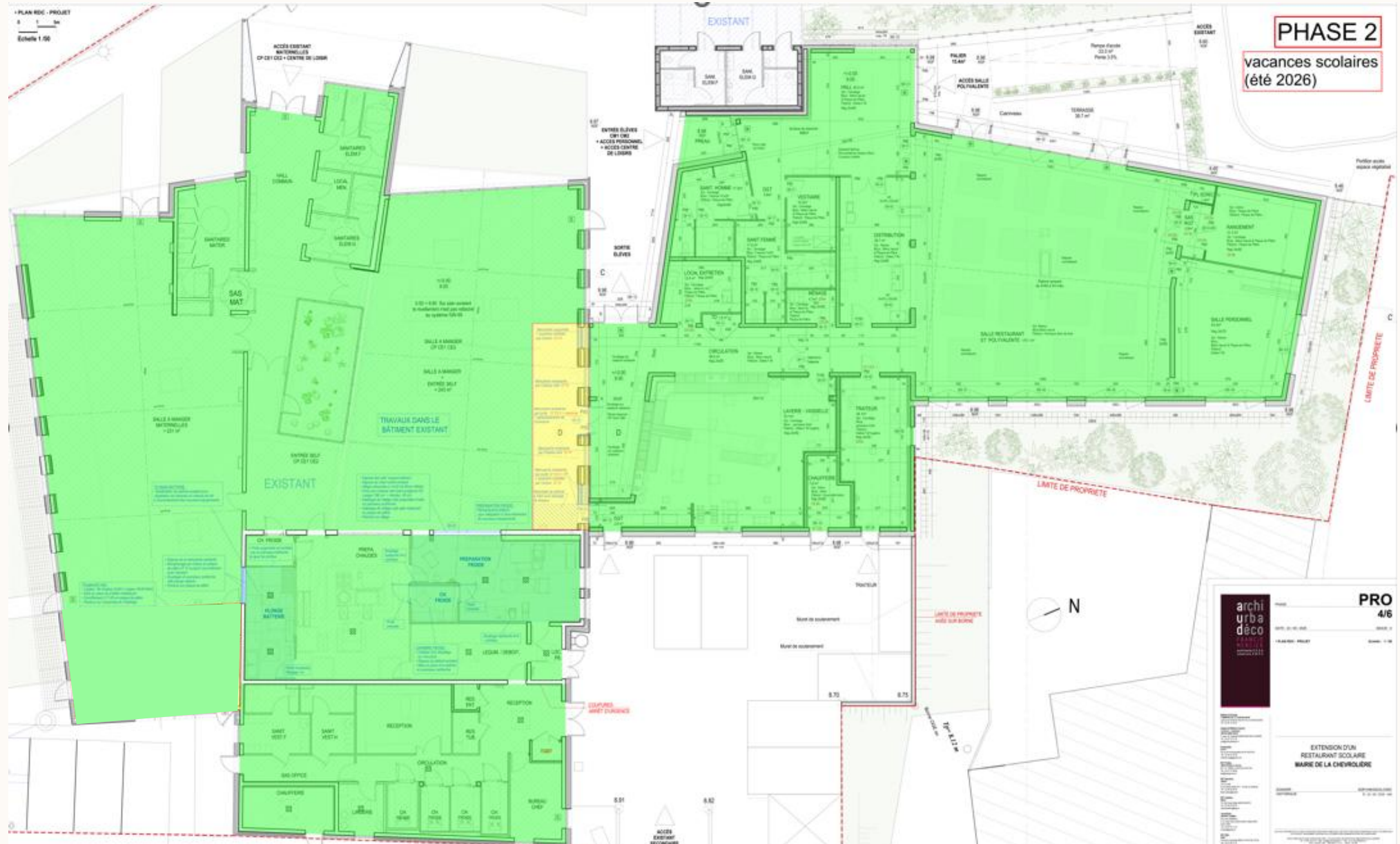


PLANNING PREVISIONNEL		Observations
Consultation travaux	Sept 2025 – Oct 2025	
Désignation des entreprises travaux	Oct 2025	Montant estimé des travaux: 2 076 874 € HT
Préparation de chantier	Nov 2025	
Travaux	Déc 2025- Août 2027	En 3 phases, présentées ci- après

[illegible]

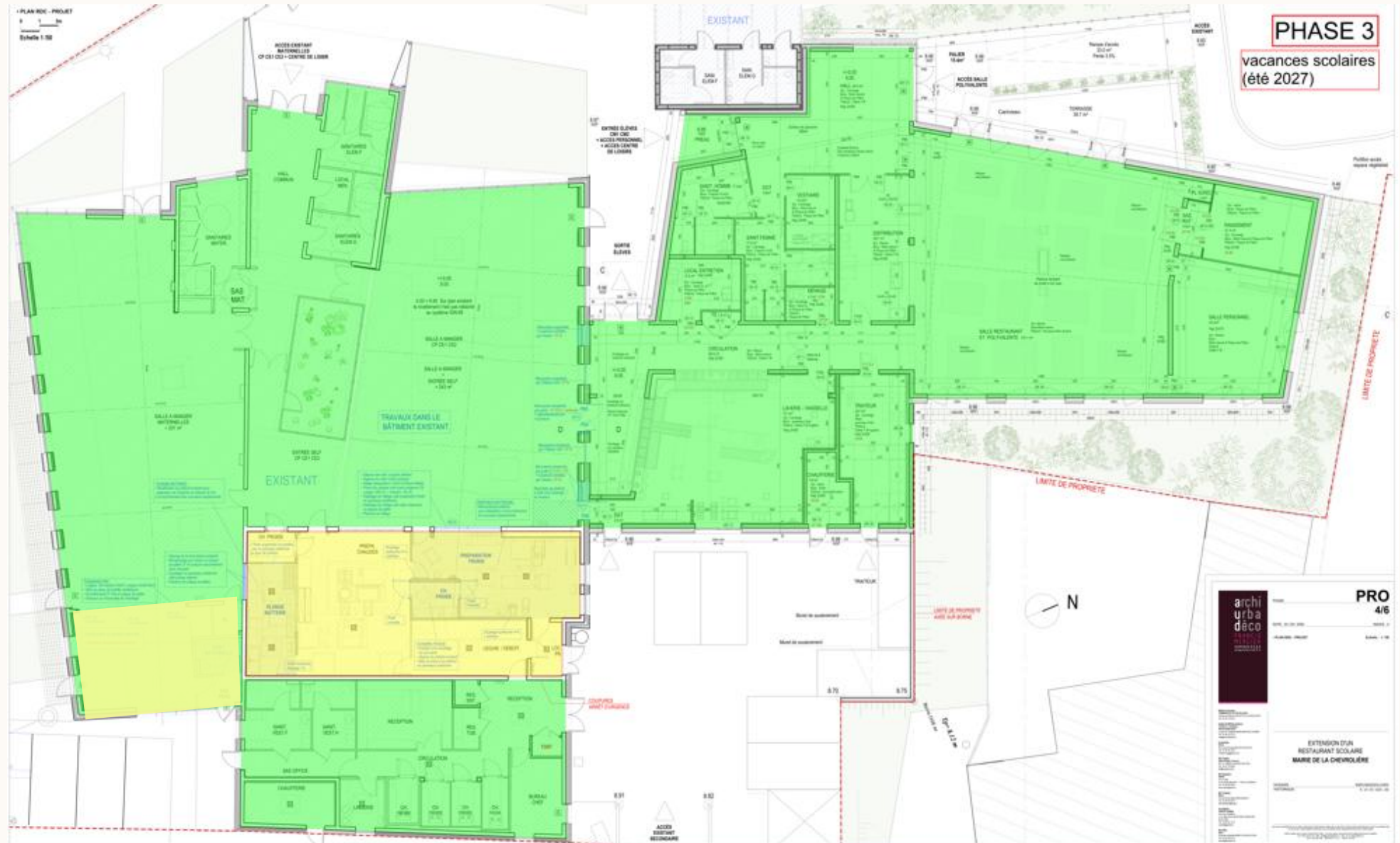
C) MISE EN ŒUVRE DU PROJET- PHASE 2

Préparation de la liaison entre l'existant et l'extension, modification de l'espace maternelle : vacances scolaires été 2026



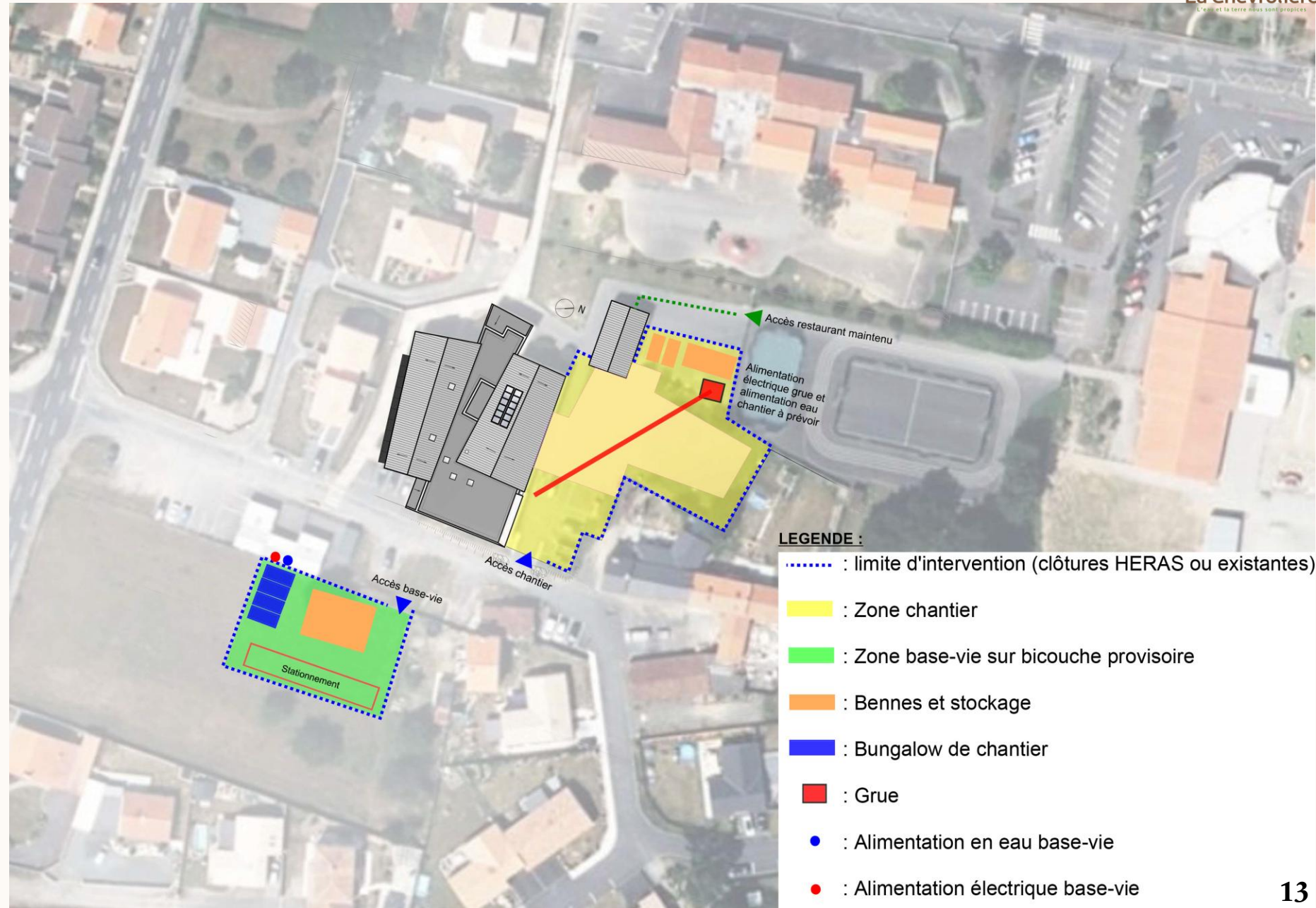
C) MISE EN ŒUVRE DU PROJET- PHASE 3

Bascule des élèves dans l'extension et modifications de la cuisine existante : vacances scolaires été 2027



C) MISE EN ŒUVRE DU PROJET – PRÉSENTATION DU PLAN D'INSTALLATION DE CHANTIER

- Chantier sécurisé et clos par des barrières chantier
- Traversées d'engins rue de Villegaie



MERCI POUR VOTRE ATTENTION

ECHANGES



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



Mon Restau Responsable est une démarche validée par



Partenaire FNH



Partenaires Restau'Co



Avec le
soutien de



SÉANCE PUBLIQUE



23 juin 2025

Mot de bienvenue

Johann BOBLIN
Maire de la Chevrolière



Les étapes
de la démarche



2022

2025



Bien être des convives



Qualité nutritionnelle et santé



Temps du repas

Le bien-être





**Réaliser des travaux
d'extension du restaurant.**



Vue du Citystade



Vue arrière



Réduire le temps d'attente sur la ligne de self.

- Accompagnement des enfants le long de la ligne de self pour leur expliquer ce qu'ils vont manger
- Distribution du pain en fin de ligne de self
- Création d'une salle pour les CM2 afin de désengorger le self

Self Participatif

- capacité d'accueil de 108 enfants (4 x 27 places)
- les enfants peuvent gérer leur repas à leur rythme, se resservir, choisir ce qu'ils mangent, débarrasser.



- L'autonomie apporte le calme au sein de l'espace de restauration
- La diminution du nombre d'enfants dans le self permet un meilleur accompagnement du volume sonore

Réduction du bruit au sein du restaurant.

2022

2025



Agriculture responsable

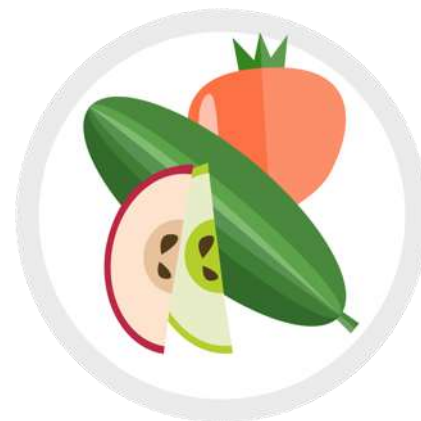


Proximité



Cuisine

L'assiette responsable





Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Restaurant scolaire Le Grand Chêne

© La Chevrolère

702 couverts

B. Enseignement

M. Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2024



En 2023, nos produits étaient à 36 % bio et 22 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès

-  Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.
-  La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.
-  Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !
-  La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.

En 2023, la crise inflationniste a provoqué une hausse des prix alimentaires de 11,9% en moyenne, auxquels s'ajoutent 4,5% pour l'année 2024.

L'obligation de maîtrise budgétaire nous a amené à réduire nos approvisionnements en Bio, tout en conservant une exigence de qualité supérieure aux standards exigés par la loi Egalim.

**Stabiliser
l'approvisionnement de bio
(actuellement 42%), local et
bio-local (actuellement 48%).**

2022

2025



Gaspillage et déchets



Economies d'eau et d'énergie



Produits d'entretien

Les éco-gestes





Un composteur traditionnel
installé en 2016



Des agents formés et
investis.



Système présentant cependant des défauts de nuisance et d'hygiène.

Depuis Avril 2023 :
ramassage hebdomadaire par l'entreprise les Alchimistes



- Compostage externalisé conforme aux réglementations.
- Ergonomie de travail renforcée pour l'équipe.
- Disparition des nuisances

**Transformer le composteur
actuel pour un meilleur usage.**



Robot Blixer 20L

- Ergonomie de travail accrue
- Réduction du nombre d'utilisations grâce à sa grande capacité.
- Réalisation de mixés rapides permettant de limiter les pertes en fruits.



Nouvelle vitrine de service en salle des CM2

- Allumage automatique horodaté
- Gestion optimisée de la température



Autolaveuse à batterie Numatic

- Economie d'eau
- Gestion de recharge optimisée
- Ergonomie de travail accrue

Acquérir du matériel économe en énergie.



**Mettre en place des cuissons
basse température et de nuit.**

Achat d'un enregistreur de température pour suivre les cuissons de nuit afin d'encadrer cette pratique sur le plan sanitaire.
Maintien de la préparation au dessus de 63°C toute la nuit.

2022

2025



Engagement social



Travail avec les acteurs du territoire



Sensibilisation et implication



L'engagement social et territorial



Participation régulière au Projet Alimentaire Territorial du Pays de Retz



Participer à des groupes de travail sur l'approvisionnement local.

Souscription au Groupement de Commande pour l'approvisionnement en denrées alimentaires de la restauration collective en Loire Atlantique.



Concours anti gaspi spécial coupe
du monde de rugby en lien avec les
écoles primaires.



Semaine du goût



Passerelle crèche municipale /
restaurant scolaire.

Plusieurs projets en cours avec les écoles

**Réaliser des ateliers en
collaboration avec les écoles.**



**Valoriser les producteurs
collaborant à nos côtés.**

Fête de printemps de la commune : présentation des produits de producteurs locaux par notre fournisseur local Oplusprès lors de la mise en œuvre d'un menu végétarien 100% local.



Publication de Ville de la Chevrolière

Ville de la Chevrolière
1 j

[RESTAURANT SCOLAIRE]

La semaine dernière, le personnel du restaurant scolaire a travaillé autour des légumineuses, lesquelles constituent une alternative riche en protéines pour les repas végétariens. Dans ce sens, les agents ont produit pour la première fois des falafels, qui ont eu leur succès auprès des enfants et dont voici la recette :

- * Pois chiche sec : 250g
- * Patate douce : 250g
- * Oignon rosé : 250g
- * Huile d'olive : 65g
- * Sel / Poivre / Cumin / Ail / herbes

La veille, mettre à tremper les pois chiches dans de l'eau et couvrir. Il vont gonfler pour prendre 1.5 fois leur volume

Le jour de la préparation :

- ✓ Préchauffer votre four à 180°C
- ✓ Éplucher et râper la patate douce
- ✓ Mixer ensemble tous les éléments
- ✓ Assaisonner à votre convenance
- ✓ Former des petites boules de 35gr environ et déposer sur une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé
- ✓ Enfourner 20 min

✓ A déguster chaud ou froid en salade ou à l'apéritif

Bon appétit!

Proposer un affichage et une communication sur le fait maison et les recettes.



Les nouveaux engagements



- Dynamiser l'offre en self en proposant de nouvelles recettes et nouvelles façons d'aborder le repas.
- Améliorer les conditions d'accueil dans les différentes salles (mise en œuvre du projet d'extension).

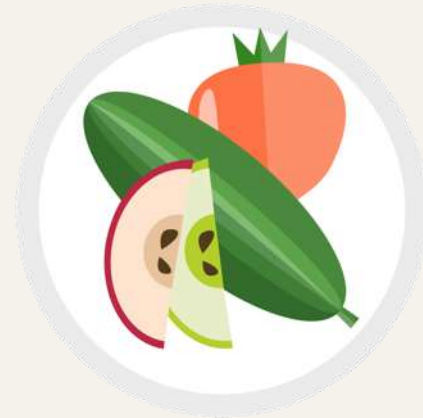
Le bien-être





- Approfondir le plan pluriannuel de diversification des sources de protéines.
- Redéfinir les objectifs d'approvisionnement afin de les stabiliser durablement en garantissant un minimum de 30% de produits bio et 20% de produits durables, quand la loi Egalim demande 20% de produits bio et 30% de produits durables.

L'assiette responsable





- Engager une transition pour l'achat de vaisselle éco responsable et durable.
- Améliorer l'équipement de production pour répondre aux enjeux d'une restauration collective de qualité.

Les éco-gestes





- Engager une réflexion sur les restes de service encore consommables.
- Développer l'achat local en travaillant avec de nouveaux partenaires.

L'engagement social et territorial





Règles de vote :

- Bulletin secret, abstention non comptabilisée
- Majorité des $\frac{3}{4}$: garantie pour 2 ans
- Entre la moitié et les $\frac{3}{4}$: garantie pour 1 an
- Moins de la moitié : pas de garantie, perte du logo, 1 an de délai avant d'organiser une nouvelle séance de garantie

Vote de la garantie



que le restaurant a réellement progressé



Visite du restaurant
suivant la marche en avant
des produits



Merci !

