



NOTE DE PRESSE

Date : 31 mai 2023

Lieu : restaurant scolaire Gutenberg

Service communication

Pauline Martineau / 05 49 64 85 26 / martineaupa@cc-parthenay-gatine.fr

Elus : David Wanschoor, conseiller municipal délégué à la restauration scolaire

Service : Stéphanie Sardet, responsable du service restauration scolaire

NOTE DE PRESSE

La Ville de Parthenay rejoint la démarche Mon Restau Responsable®

Désireuse d'approfondir sa démarche écoresponsable, de gérer au plus juste ses stocks et approvisionnement et de proposer dès que possible des produits locaux et biologiques, la Ville de Parthenay s'engage aujourd'hui pour une alimentation plus durable, en rejoignant le système participatif de garantie Mon Restau Responsable® créé par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'co.

S'engager pour une alimentation saine et durable

La loi Egalim fixe un objectif de 50% d'alimentation de qualité – dont 20% de produits bio – en restauration collective.

La Ville de Parthenay a mis en place plusieurs actions pour répondre à cette loi comme

- Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire
- Produits venant de producteurs locaux dans le cadre du marché lancé par la collectivité
- Participation à l'opération Grand Repas pour sensibiliser les enfants au manger local et de saison

La collectivité souhaite marquer et poursuivre son engagement en rejoignant la démarche Mon Restau Responsable®.

Mon Restau Responsable® : une méthode originale pour entrer dans une démarche de progrès

Mon Restau Responsable® est une garantie participative dédiée à la restauration collective.

Pas de note, de label ou de classement : Mon Restau Responsable propose une méthode souple et évolutive qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués.

Rejoindre Mon Restau Responsable® : une démarche en quatre étapes

Pour le service restauration scolaire de Parthenay, comme pour chaque organisme de restauration collective souhaitant participer, l'adhésion à la démarche s'est faite en quatre étapes :

- Le service a d'abord complété son questionnaire d'évaluation sur monrestauresponsable.org ;
- Il a ensuite reçu la visite du responsable d'un autre restaurant, déjà engagé dans la démarche pour échanger sur les pratiques : **à Parthenay, le service restauration scolaire a reçu la visite de Cécile Brangier, responsable du service restauration de la Ville de Niort**
- La municipalité et le service restauration scolaire se sont réunis pour choisir collectivement les pistes d'amélioration et les nouveaux engagements
- **Le restaurant invite des acteurs locaux pour rendre publics ses engagements, lors d'une séance publique : Ce mercredi 31 mai, la Ville de Parthenay présente ses engagements face à ses parties prenantes : enfants et parents, producteurs, distributeurs, associations, élus, etc.**

Les 19 engagements de la Ville de Parthenay

- **Le bien-être des convives**
 - Développer les animations sur le temps du repas
 - Renforcer l'affichage des menus
 - Mettre en place les actions Petit déjeuner à l'école en partenariat avec la Communauté de communes
 - Renforcer les actions pour limiter le bruit dans les restaurants scolaires
- **L'Assiette responsable**
 - Augmenter la part de produits BIO et locaux
 - Pour le BIO : 20% en 2023 - 22% en 2024 (aujourd'hui 16%)
 - Pour le local : 35% en 2023 - 50% en 2024 (aujourd'hui 25%)
 - Augmenter la consommation de céréales semi complètes
 - Ouvrir à la variété des céréales proposées (Quinoa, millet, sorgho)
- **Les éco-gestes**
 - Développer et généraliser les actions anti-gaspillage alimentaire (ex petites faims, grandes faim)
 - Centraliser le tri des déchets dans un espace défini dans les salles de restauration et avoir du matériel ludique et pédagogique

- Etudier le développement d'un partenariat avec les associations caritatives pour les dons alimentaires
- Communiquer à période défini sur les actions du gaspillage alimentaire et les résultats
- Diminuer le volume le coût des ordures ménagères et augmenter la part du tri et du compost
- Etudier l'achat de matériel répondant aux nouvelles techniques de cuisson pour diminuer les coûts énergétiques
- Etudier les techniques de nettoyage à la vapeur

- **L'engagement social et territorial**

- Acter la présence d'un représentant de la collectivité dans le groupe de travail du PAT
- Développer les ateliers culinaires en faveur des publics fragiles comme les bénéficiaires du CCAS
- Développer l'accueil de stagiaires, d'apprentis, personnes en situation de réinsertions ou situation de handicap
- Faire de Mon restau responsable le fil rouge du projet de service (chaque agent devra s'approprier au moins une action)
- Enrichir la communication avec les usagers

Une évaluation tous les deux ans

Après la première séance publique, le service restauration scolaire organisera dans deux ans une séance de garantie, au cours de laquelle il fera valider par ses parties prenantes (enfants, parents, élus, fournisseurs, etc.) le respect des engagements pris et il en présente de nouveaux.

C'est bien le public présent, et non pas la FNH ou Restau'co, qui sera garant et attestera du respect des engagements.