



RESTAURATION SCOLAIRE

Qualité et diversité au menu !



UNE RESTAURATION RECONNUE ET LABELISÉE

La Communauté d'Agglomération de Saintes propose une restauration de qualité et de proximité, labélisée au titre du « Programme National Nutrition Santé » (PNNS).



Les menus validés par une diététicienne

La diététicienne de l'agglomération :

- Contrôle le respect de l'équilibre alimentaire
- Surveille la couverture des besoins nutritionnels des enfants
- Choisit les produits en tenant compte de la saisonnalité
- Propose des animations nutritionnelles

Diversité, variété et équilibre alimentaire sont les maîtres-mots des menus.

Le commerce local à l'honneur

Dans ses marchés, l'agglomération laisse une place aux producteurs locaux.

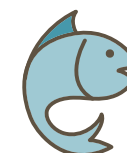


1/3 des produits proviennent des circuits courts

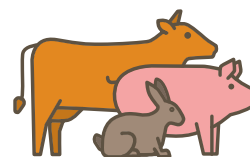
Le pain vient de 11 boulangeries de Saintonge



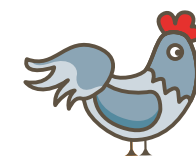
Les produits laitiers viennent du fournisseur local de Surgères



Le poisson provient de la Côtinière



La boucherie de Burie approvisionne la commune de Saint-Césaire et de Burie



Les volailles viennent de Vendée et des Landes

C'est quoi le PNNS ?

C'est le cadre de référence en matière de nutrition en France. Il fixe les règles pour favoriser une alimentation équilibrée, riche en fruits et légumes, et pauvre en sel, sucre ou graisses. Il donne également des recommandations sur la pratique des activités physiques afin de réduire la prévalence du surpoids chez les enfants. Les territoires labélisés ont ainsi l'obligation de suivre ces règles.

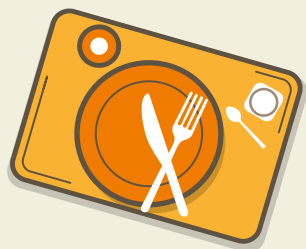
Le bio se fait une place

D'ici 2022, les repas dans la restauration collective devront comprendre au moins 50% de « produits biologiques, locaux ou sous signes officiels de qualité ».

La Communauté d'Agglomération de Saintes est d'ores-et-déjà engagée sur cette voie puisqu'elle cherche, en concertation avec le Conseil Départemental et la Chambre d'Agriculture, à développer des partenariats avec les producteurs locaux et les producteurs bio.

La restauration scolaire

en quelques chiffres



4500 repas servis
quotidiennement

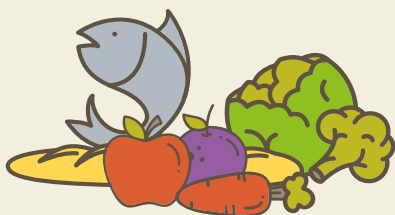
622 000 repas servis
par an



110 agents
mobilisés



43 restaurants
scolaires
répartis sur **36 communes**



935 000 €
dépensés par an pour l'achat des
denrées alimentaires

UNE RESTAURATION QUI ÉDUQUE AU GOÛT

Sur l'agglomération, on goûte avant de dire qu'on n'aime pas ! La découverte des saveurs est une clé de voute de la restauration scolaire. Elle s'accompagne d'une action de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Goûter et découvrir

La Communauté d'Agglomération propose régulièrement des animations nutritionnelles, telles que des ateliers cuisine sur le temps scolaire. Les enfants sont invités à découvrir les aliments et à s'initier à de nouvelles saveurs au travers, par exemple, de la Semaine du Goût, de la Semaine de la "Fraich'Attitude" et de plusieurs journées thématiques.



Lutter contre le gaspillage

Quatre écoles — Ecurat, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Vaize et Saint-Césaire — participent au projet « 1000 écoles et collèges contre le gaspillage alimentaire », porté par Cyclad.

Lors du temps périscolaire, place aux recettes anti-gaspi ! Les enfants apprennent ainsi à cuisiner les restes d'aliments bruts, participent à des pique-niques zéro-déchets, et se questionnent sur la quantité des portions désirée pour éviter le gâchis.



Composter

22 établissements scolaires sont équipés d'un composteur. C'est une manière participative d'aborder les questions liées au tri des déchets. Le compost obtenu est utilisé pour faire les potagers des cours de récréation ou donné aux jardins familiaux.

UNE RESTAURATION ACCESSIBLE

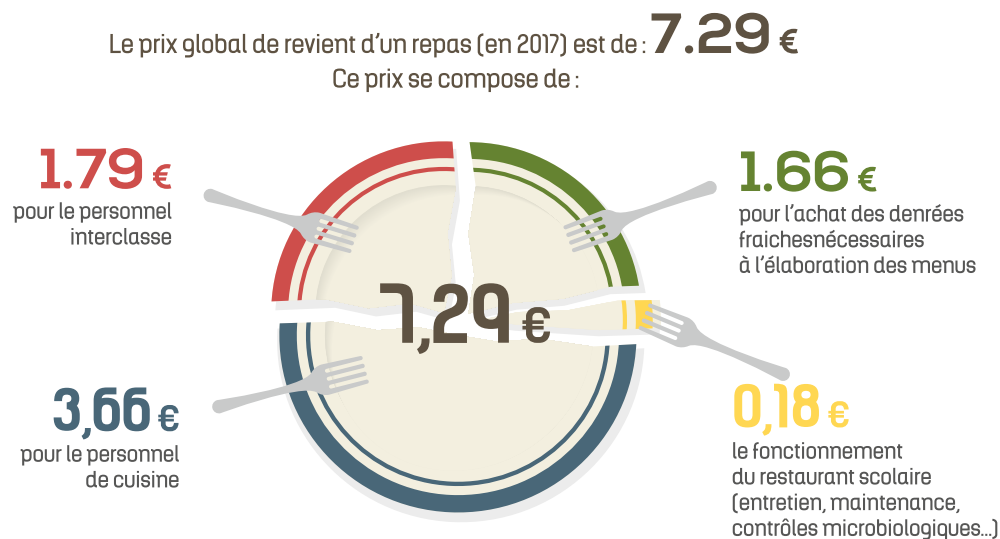
Sur le territoire, le prix du repas reste majoritairement porté par l'agglomération pour la rendre accessible à tous. La tarification dépend du quotient familial et s'adapte ainsi aux budgets.

Une tarification solidaire

La Communauté d'Agglomération de Saintes veille à ce que la politique de restauration collective n'impacte pas le budget des familles. Les tarifs pratiqués dépendent du quotient familial. Un barème de six catégories permet ainsi d'adapter les tarifs aux différents revenus des familles.

Une restauration dans la moyenne basse du département.

Même si une attention particulière est apportée à la qualité des produits et au choix des circuits-courts, la Communauté d'Agglomération propose un tarif plus bas que la majorité des villes voisines.



Selon le quotient familial, **57% à 89%** du prix du repas reste à la charge de la Communauté d'Agglomération.

UNE RESTAURATION EN PRATIQUE

Comment inscrire mon enfant à la restauration scolaire ?

L'inscription à la restauration scolaire est automatique. Il n'y a pas de réservation au préalable. La facturation se fait en fin de mois selon les présences de l'enfant.

Où puis-je consulter les menus ?

Les menus du mois sont consultables sur votre espace familles, rubrique "Infos pratiques" / "Menus de la restauration".

L'espace familles est accessible depuis www.agglo-saintes.fr

Quand et comment payer ?

La facture vous est envoyée à la fin de chaque mois. Vous pouvez directement régler la somme due à la trésorerie municipale, rue Saint-Vivien ou choisir le prélèvement automatique.

Mon enfant est soumis à un régime alimentaire spécifique. Quelles démarches dois-je engager ?

Prenez contact avec le directeur de l'école qui vous indiquera la marche à suivre.



Sur www.agglo-saintes.fr, je fais toutes mes démarches en ligne.

Vous souhaitez payer une facture ? Consulter les menus ? Inscrire vos enfants aux activités ? Rendez-vous sur www.agglo-saintes.fr, rubrique "Espace Familles" pour créer votre compte personnel et faciliter vos démarches !

COMMUNAUTÉ DE D'AGGLOMÉRATION DE SAINTES



Service

ÉDUCATION / ENFANCE / JEUNESSE

Tél : 05 46 98 24 65

service.enfance.jeunesse@agglomeration-saintes.fr

COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DE SAINTES

4 AVENUE DE TOMBOUCTOU - CS 90316 - 17 108 SAINTES
TÉL. 05 46 93 41 50 - FAX : 05 46 74 29 46

www.agglomeration-saintes.fr