



FAMILLE, SERVICES À LA POPULATION

Le restaurant scolaire confirme son engagement dans la démarche « Mon Restau Responsable® »

Deux ans après son entrée dans la démarche Mon Restau Responsable®, le restaurant scolaire de la commune a réuni l'ensemble de ses partenaires à l'occasion de sa séance de garantie. Ce temps fort, qui s'est déroulé jeudi 22 octobre dernier, a permis de dresser le bilan des engagements pris en 2024, de mesurer les avancées réalisées et de définir de nouveaux objectifs pour les années à venir.

Publié le 26 octobre 2026

Portée collectivement par la municipalité, les équipes du restaurant scolaire, les enseignants, les familles, les producteurs locaux et les enfants, cette démarche vise à faire du temps du repas un véritable levier éducatif, social et environnemental. Comme l'a rappelé le maire lors de cette séance, le restaurant scolaire est aujourd'hui « bien plus qu'un lieu où l'on déjeune : c'est un espace d'éducation de découverte, de partage et d'apprentissage de la citoyenneté » souligne Claude Bodet, Maire de Saint-Lyphard.

Des enfants pleinement acteurs de leur restauration

Au cours des deux dernières années, la commune a renforcé l'implication des enfants dans la vie du restaurant scolaire. Création de menus avec les classes élémentaires, club testeur, repas thématiques, ateliers cuisine pendant les vacances ou encore développement de l'autonomie lors des repas : autant d'actions qui permettent aux jeunes convives de devenir acteurs de leur alimentation. Cette dynamique s'appuie également sur une forte mobilisation des équipes pédagogiques qui intègrent des notions de saisonnalité, d'équilibre alimentaire et de découverte des produits dans leurs projets éducatifs.

<https://www.mairie-saintlyphard.fr/information-transversale/actualites/le-restaurant-scolaire-confirme-son-engagement-dans-la-demarche-mon-restau-responsabler-32464?>

Une alimentation toujours plus locale et durable

La qualité des repas demeure une priorité pour la commune. Le travail engagé avec le prestataire et les producteurs du territoire a permis de faire progresser la part des produits locaux et durables dans les assiettes. Entre les années scolaires 2023-2024 et 2025-2026, la part des produits locaux est passée de 12 % à 23 %, tandis que les produits durables sont passés de 37 % à 48 %. La part de produits biologiques atteint désormais 24 %.

De nouveaux partenariats ont également été développés avec des producteurs régionaux, notamment pour les pâtes bio, les lentilles et les fruits, dans le respect des objectifs fixés par la loi EGAlim.

Des résultats encourageants contre le gaspillage alimentaire

La réduction du gaspillage alimentaire constitue un autre axe fort de la démarche. Grâce aux campagnes de pesées, aux actions de sensibilisation et au travail quotidien des équipes, les biodéchets ont diminué, passant de 87 grammes à 74 grammes par convive lors des campagnes de mesure.

Les enfants sont associés à cette démarche à travers des animations pédagogiques qui leur permettent de mieux comprendre l'impact du gaspillage alimentaire et des ressources consommées.

De nouveaux engagements pour poursuivre la dynamique

À l'issue de cette séance de garantie, plusieurs perspectives ont été retenues pour les prochaines années : renforcer encore la participation des enfants, développer les projets pédagogiques autour de l'alimentation durable, consolider les partenariats avec les producteurs locaux, poursuivre les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire et associer davantage les familles à cette démarche.

La commune souhaite notamment expérimenter la participation d'enfants aux commissions menus, diffuser les recettes du club testeur dans le bulletin municipal, poursuivre les formations des équipes et développer de nouveaux projets éducatifs avec les écoles et les producteurs du territoire.

Une réussite collective

La municipalité tient à saluer l'engagement de l'ensemble des acteurs mobilisés : agents du restaurant scolaire, équipes d'animation, enseignants, producteurs locaux, partenaires, élus, familles et enfants. Grâce à leur implication, le restaurant scolaire est devenu un véritable outil éducatif au service du Projet Éducatif de Territoire et un modèle d'alimentation plus responsable pour les générations futures.

« Continuons ensemble à faire du restaurant scolaire de Saint-Lyphard un lieu où l'on mange bien, où l'on apprend et où l'on prépare les habitudes durables de demain. »

Retour en images sur la séance de garantie du 22 octobre



**HOTEL DE VILLE DE
SAINT-LYPHARD**

1, rue de Kerio
44410 Saint-Lyphard

📞 02 40 91 41 08

