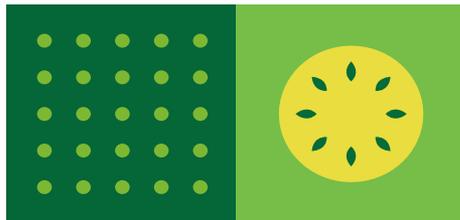


ÉVOLUTION DES REPAS DANS LES ÉCOLES GRANVILLAISES



La Ville de Granville poursuit sa politique du « Bien manger » dans les écoles granvillaises en augmentant la part de produits locaux, de qualité, labellisés et bio au sein de la restauration scolaire des écoles publiques (groupes scolaires Lanos, Simone Veil, Ferry) et privées (écoles Notre-Dame et Saint-Paul) malgré l'augmentation des coûts des produits et de l'énergie.

Les repas sont élaborés suivant les conseils d'une diététicienne qui veille au bon équilibre alimentaire des enfants sur un cycle de menu.

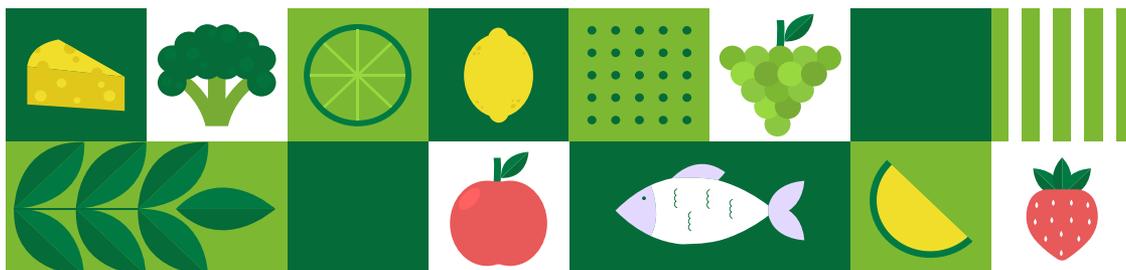
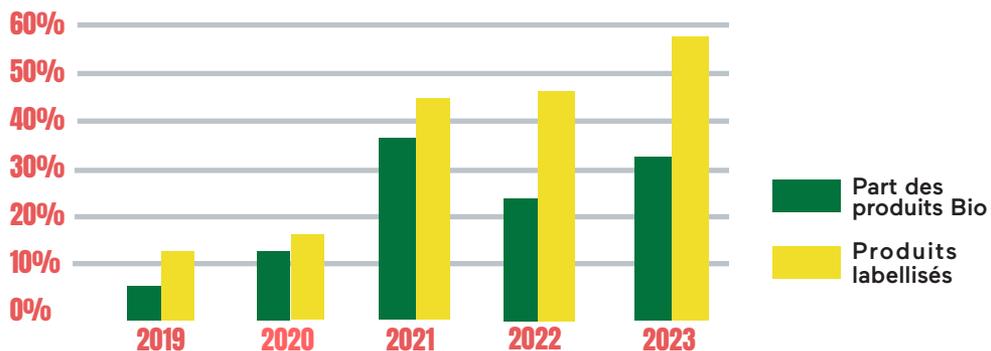
Les **lois Egalim** et **Climat et Résilience** encadrent la qualité des produits achetés entrant dans la composition des repas servis en restauration collective : les repas doivent comporter, à partir de l'année 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables dont au moins 20 % issus de l'agriculture biologique.

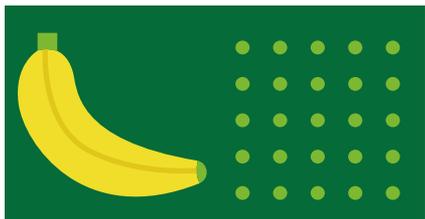
Les produits de qualité et durables sont des produits labellisés : produits issus de l'agriculture biologique, Label rouge, AOC, AOP, indication géographique, mention « fermier »...

Ils sont passés, dans les cantines granvillaises, de **13%** en 2019 à **58%** en 2023.

Les produits biologiques sont quant à eux passés de **5%** en 2019 à **32%** en 2023.

Diagramme sur l'évolution des produits labellisés et Bio en 5 ans



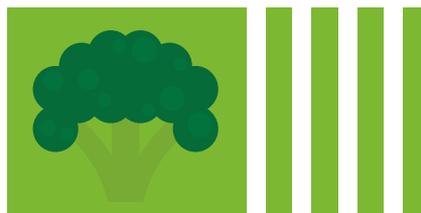


LES OBJECTIFS DE LA COLLECTIVITÉ



- Continuer à augmenter la part de produits biologiques et labellisés.
- Diversifier les menus végétariens (1 par semaine).
- Poursuivre la réduction du gaspillage alimentaire.
- Maintenir une politique tarifaire différenciée en fonction des revenus des familles (8 tranches tarifaires pour la rentrée scolaire 2024 - 2025).
- Veiller au bon équilibre alimentaire de l'enfant en poursuivant notre travail avec une diététicienne.

LA RESTAURATION SCOLAIRE



Entre 2022 et 2023, la Ville de Granville a connu une augmentation de 18% des dépenses liées à la cuisine centrale.

La politique alimentaire de la Ville reste inchangée et concrètement dans les assiettes des écoliers, cela se traduit par plusieurs actions :



- Toutes les céréales et la plupart des fruits et légumes sont issus de l'agriculture biologique.
- La viande est souvent labellisée ou issue de l'agriculture biologique, d'origine locale quand c'est possible (Normandie et Bretagne).
- Les portions sont ajustées en fonction de l'âge des enfants pour limiter le gaspillage alimentaire.
- Le fromage est proposé à la coupe pour limiter les petits emballages plastiques et renforcer le plaisir de la dégustation !
- Le personnel de restauration est impliqué pour accompagner les enfants et les inviter à goûter à tout.