

## Une restauration scolaire à 70 % bio et moins chère



Grâce à un dispositif mis en place par l'État, « l'objectif est que les familles ne paient qu'un euro par jour pour le repas de leurs enfants au restaurant scolaire d'Agonac », rappelle la maire. PHOTO ROMAIN LONGIERAS

**Marine PETIT**

m.petit@dordogne.com

Chaque midi, 165 élèves scolarisés à Agonac déjeunent au restaurant scolaire de la commune. Deux services permettent à toutes ces petites têtes d'avoir un repas quotidien et équilibré. Pour l'instant, les repas coûtent entre 2,96 et 3,11 € par jour et par enfant. Mais à partir du 1<sup>er</sup> octobre, les prix seront modifiés pour de nombreuses familles en fonction de leurs coefficients familiaux. « Le premier prix sera à 50 centimes pour la première tranche, le second à 1 €, le troisième à 3,08 € et ensuite à 3,11 € », détaille Christelle Boucaud, maire d'Agonac.

### Des repas à moins d'1 € pour 80 % des familles

Les parents ont dû fournir leurs indicateurs et d'ici deux semaines, la note sera pour une majeure partie d'entre eux nettement diminuée. « Dès cette date, un repas au restaurant scolaire

Pour près de 80 % des familles, le prix du repas au restaurant scolaire d'Agonac sera revu à la baisse. La cantine sera également repensée afin qu'elle soit plus lumineuse et moins bruyante.

coûtera un euro ou moins à 80 % des familles », annonce Stéphanie Bomme-Roussarie, conseillère déléguée à la restauration scolaire pour la Ville. Sachant qu'un repas coûte environ 6,10 € entre le prix des matières premières et du personnel. Cette nouvelle mesure répond à un dispositif de l'État qui soutient la mise en place de la tarification sociale dans les cantines scolaires, pour permettre aux enfants des familles les plus modestes, de manger à la cantine

pour 1 € maximum ; l'État verse ainsi 3 € à la collectivité par tête et par repas.

### Une nouvelle cantine à l'étude

Autre volonté de la mairie : restructurer le restaurant scolaire qui est pour le moment trop bruyant et repenser les cuisines pour les rendre plus adaptées. « Un courrier a été envoyé à des architectes et ils ont jusqu'à la fin du mois pour répondre. On aimerait bien avoir une idée du projet avant la fin de l'année », espère l'édile. Un réaménagement sera repensé pour qu'il y ait plus de lumière, moins de bruit dans les réfectoires, et créer trois espaces séparés. Un espace pour les enfants avec des troubles du comportement sera réfléchi dans cette nouvelle configuration. Des changements importants que la municipalité souhaite porter car « la restauration scolaire est un véritable service public qui ne sert pas qu'à manger, mais à gommer les inégalités ».

## Près de 70 % de bio dans les assiettes

Depuis que Chloé a investi les cuisines du restaurant scolaire d'Agonac, la part des produits biologiques est de 70 %, contre 51 % en 2020. « Et on essaiera de faire encore plus », espère-t-elle. L'employée de la commune travaille avec un maximum de produits frais : « Dès 7 heures on coupe et on épluche. Ce n'est pas du tout le même travail que lorsque les plats sont déjà prêts et qu'il y a juste à réchauffer ». Au-delà de la santé et du bio, le restaurant scolaire s'efforce à travailler avec des produits locaux. « C'est une économie que l'on soutient », poursuit Chloé. Cette dernière travaille notamment avec les plateformes Mangerbio Périgord, Agrilocal et auprès de Perrine, maraîchère installée en bio à Agonac. Alors forcément dans les assiettes, il y a du changement. Les parents ont les menus à l'avance et un travail est aussi mené pour lutter contre le gaspillage alimentaire. « On sensibilise au tri, au gaspillage



Sur le menu réfléchi et proposé par Chloé, la majorité des produits sont locaux et bio. PHOTO ROMAIN LONGIERAS

et on a même un composteur en bas de la cantine », montre Christelle Boucaud, maire d'Agonac. Pour la petite anecdote, 20 kg de courge y ont poussé. « On arrive à ne pas avoir trop de déchets, on explique aux enfants ce qu'ils mangent et on insiste sur

l'importance de varier. Et ils sont curieux, ils mangent pour découvrir et parfois même pour me faire plaisir », sourit Chloé. Et même s'ils ne mangent pas ce type d'alimentation à la maison, « ils auront au moins eu ce repas équilibré, important pour qu'ils tiennent toute la journée ».



## Le vintage s'est emparé de l'Ehpad



Une journée vintage a été organisée, dimanche 5 septembre, à l'Ehpad Les Chênes Verts. Le matin, sont venues de vieilles voitures avec le club automobile Auto Rétro de Périgueux. L'après-midi a été animé par Sport danse 24, danses de salon en tenue années 50. Une belle journée pour les résidents suite à de long mois sans intervenants extérieurs. PHOTO DR