

Communiqué de Presse

22 janvier 2025

Le collège public de Roquebleue de Saint-Georges-de-Reintembault et l'école publique de la commune mutualisent la restauration scolaire

Dans une démarche de coopération entre collectivités, le Département d'Ille-et-Vilaine, la commune de Saint-Georges-de-Reintembault et le collège public de Roquebleue ont signé une convention, afin de mutualiser la restauration scolaire du collège public de Roquebleue et de l'école publique de la commune.

L'alimentation durable et plus particulièrement l'accompagnement de la transition alimentaire dans les collèges est l'un des axes majeurs du projet de mandature de la majorité départementale.

Ce projet atypique, innovant et répondant à un besoin du territoire a débuté le 6 janvier 2025.

Un unique service de restauration scolaire pour 241 élèves

Depuis le 6 janvier 2025, ce sont 148 élèves demi-pensionnaires du collège public de Roquebleue de Saint-Georges-de-Reintembault, 85 élèves de l'école publique et 8 élèves de l'unité d'enseignement externalisée (UEE) demi-pensionnaires le mardi et le jeudi, qui profitent de la restauration scolaire du collège. Sur les 85 élèves de l'école publique, 45 se déplacent pour manger au collège et 40 élèves mangent à la cantine de l'école de l'Être., avec livraison sur site. Par ailleurs, 23 à 25 adultes mangent au self tous les midis. Le chef de cuisine prépare tous les jours 265 repas.

Ce véritable projet de solidarité territoriale, porté notamment par des enjeux de mutualisation, se traduit par ailleurs par la mise à disposition d'un personnel communal auprès de l'équipe de cuisine.

Dans le cadre de ce projet, le Département d'Ille-et-Vilaine, le collège de Roquebleue et la commune de Saint-Georges de-Reintembault souhaitent mettre en place des démarches communes afin de sensibiliser les élèves à une alimentation saine et durable.



L'accès à une alimentation de qualité dans les collèges : une priorité pour le Département d'Ille-et-Vilaine

L'égalité des droits et des chances est un engagement fort du projet de mandature de la majorité départementale.

Cet engagement passe également par l'accès à une alimentation de qualité pour toutes et tous.

L'expérimentation « 100 % produits bio, locaux et faits-maison », menée dans certains collèges, s'inscrit dans le projet ambitieux du Département d'Ille-et-Vilaine de tendre vers 50 % de produits bio et locaux dans tous les restaurants scolaires des collèges publics breilliens à l'horizon 2028.