

LE SERVICE RESTAURATION de la ville de ST PRIEST

Et le développement Durable

Notre vocation :

**Fabriquer et servir des prestations alimentaires
pour 6 sortes de convives**

- ✓ 16 restaurants scolaires
- ✓ CCAS : portage + Auberge pour personnes âgées
- ✓ 3 Crèches
- ✓ 11 centres de loisirs
- ✓ 1 Restaurant municipal
- ✓ Des prestations municipales

Soit plus de 3000 repas servis par jour

Nos engagements :

⇒ Nutritionnel

⇒ Règlementaire

⇒ Qualitatif :

- Démarche culinaire
 - Réduire le gaspillage
 - Qualité des denrées
-

Comment allier : Qualité, développement durable et alimentation

- ❑ C'est avant tout des denrées qui sont mijotées par une équipe de professionnels sensibilisée à la qualité ; l'utilisation de plats cuisinés à l'avance est très limitée
 - ❑ Mise en place de cuissons spécifiques au traitement de gros volumes et plus respectueuses des aliments
 - ❑ Tout au long de l'année : démarche d'intégrer de nouvelles recettes avec des produits de saison
 - ❑ Remise en cause des pratiques par : suivi hebdomadaire de la satisfaction des convives et par la mise en place de commissions de restaurants (9 / an)
-

Réduire le gaspillage :

Installation de mini selfs pour les primaires :

Chaque enfant s'engage à :

- goûter de tout
- Manger ce qu'il a sur son plateau

Toutefois nous constatons encore des déchets dans les assiettes



Sensibiliser les enfants au gaspillage

Comment :

- ❑ Faire participer les enfants à la démarche
- ❑ Chacun tri ses déchets en débarrassant son plateau
- ❑ Chaque fin de service : un groupe d'élèves pèse les aliments jetés
- ❑ Sensibilisation par un affichage en fin de service
- ❑ + Informations aux familles

Réduisons nos déchets

Lundi 26/11 trop de
nourriture a été jetée : 8
KILOS
soit 102 grammes par
personne
BOUH !!!!!!!

Réduisons nos déchets

Mardi 27/11
5 KILOS de déchets
soit 58 grammes par
personne

Bravo !!! Nous avons réduit
nos déchets !

Développement durable et alimentation :

Qualité des denrées

- Définition précise de la qualité des produits attendue, afin d'ouvrir l'accès au marché public à un producteur local spécialisé sur un produit.
 - Les critères de choix, la fraîcheur des produits ou leur poids après cuisson permettent d'écarter de façon objective des produits venus de très loin et congelés dans de mauvaises conditions
-

Exemple :



□ Poisson surgelé

Le poisson est :

- Pêché au filet
- Surgelé entier sur le bateau
- Décongelé en usine (dans des pays où le coût de la M.O. est bas)
- Pulvérisé d'eau et de Polyphosphate (le glazing : +30 % de poids)
- Parfois mélangé pour être reconstitué en pavé
- Pesé
- Surgelé une 2ème fois (double surgélation)

= Perte à la cuisson : **60 %**

□ Plein filet de poisson, pêché à la ligne, en glaçage compensé, simple surgélation

Le poisson est :

- Pêché à la ligne
- Détaillé
- Pesé
- Surgelé sur le bateau de pêche (simple surgélation)

= perte à la cuisson : **30 %**

Développement durable et alimentation : Les marchés publics et le Bio

Le Bio : pas un choix communal mais
une démarche qualité a été mise en place

- ❑ Pas de marché BIO, mais 1 produit bio servi par semaine.
 - ❑ Plus spécifiquement sur les entrées, légumes, fromages et fruits.
 - ❑ Les surcoûts sont compensés par une gestion plus rigoureuse des grammages, du nombre de repas à livrer aux restaurants, et des coûts des autres plats des menus.
-

Développement durable et alimentation : Les circuits courts

Marché public : Bilan carbone difficile à
analyser (niveau d'expertise)

- ❑ Définition précise de la qualité attendue de l'ensemble des produits
 - ❑ Proposition de produits de saison (Française) aux menus
 - ❑ Partenariat avec notre fournisseur de fruits et légumes qui nous propose chaque semaine une liste de produits locaux
 - ❑ Un budget hors marché est prévu pour l'achat de produits locaux (15 000 € / an)
-

Cette semaine nous vous proposons comme produits de notre région :

PRODUITS	PRODUCTEURS	PROVENANCE	KM
Mesclun	Vert frais	CALUIRE (69)	21
Herbes fraîches	Jardin du printemps	RILLIEUX (69)	30
Navets Blancs et Navets Raves Violets	SAS Guillaume Tisseur	ST MARTIN EN HAUT (69)	50
Betterave cube et ou bio	Cormoreche	LES ECHETS (01)	18
Betterave, pomme de terre, choux blancs, choux rouges	Chambeyron	MIRIBEL (01)	23
Batavia Brune et blonde	Minand Jean-Paul	SORLIN EN BUGÉY (01)	85
Potimaron, Potiron	Jean-Luc Pessiné	ST BARDOUX (26)	100
Radis Noirs	EARL Guichardos	BAGE LA VILLE (01)	80
Feuille de Chêne Blonde, Brune, Laitue, Lolo Rossa, rougette	Ets Gros	ST GEORGES DE RENEINS (69)	54
Celeris rave, poireaux	Terroir du Val de Saone	MANZIAT (01)	70
Choux verts frisés	J Chapolard	MIRIBEL (01)	23
Feuille de Chene Blonde, Brune, Batavia, Salade 5 variétés, Celeris raves	Jardins du Divin	ANSE (69)	20

Quenelles	Desmaris	Toussieu (69)	10
(nature, brochets, volailles, morilles, beurre)			