

RESTAURATION

Une équipe de pros au service des enfants

Des repas équilibrés pour les enfants qui déjeunent dans les restaurants scolaires, préparés à partir de produits de qualité et dans des conditions de sécurité maximum : c'est le premier objectif du service Restauration mutualisé des communes de La Chapelle-des-Marais, Donges, Saint-Joachim et Saint Nazaire.

Pour l'atteindre, toute une chaîne de professionnels est mobilisée :

Au sein du service Restauration mutualisé :

Des techniciens sélectionnent les fournisseurs et choisissent les produits.

Des professionnels de la restauration préparent les plats.

Des agents gèrent la logistique d'approvisionnement des denrées et de livraison des repas.

Une diététicienne structure les repas et propose les menus.



La cantine, mais pas que !

Le service Restauration mutualisé prépare également :

- › les repas des accueils de la petite enfance et des centres de loisirs des communes partenaires,
- › les repas du restaurant du personnel.

Il assure aussi des prestations de réceptions publiques de la Ville de Saint Nazaire et de la CARENE.

Au sein de chaque commune partenaire :

Dans les offices livrés, d'autres professionnels préparent les entrées, desserts, réchauffent et servent les plats.

Des agents de service et d'encadrement veillent au bon déroulement des repas.

Une allergie ?

Si votre enfant est concerné par un trouble de la santé, des repas adaptés lui sont proposés dans le cadre d'un « plan d'accueil individualisé ».

EN CHIFFRES... année 2018

1 unité de production alimentaire mutualisée (située sur le site de Coulevé à Saint-Nazaire)

produisant : **824 590** repas cuisinés



5 450 repas / jour en période scolaire

livrant : **26** restaurants scolaires
 › Saint-Nazaire 20
 › Saint-Joachim 2
 › Donges 3
 › La Chapelle-des-Marais 1

7 structures de la petite enfance
8 centres de loisirs



LE SERVICE PUBLIC MUTUALISÉ DE RESTAURATION QUÉSACO ?

Depuis 2012, les villes de La Chapelle-des-Marais, Donges, Saint-Joachim et Saint-Nazaire collaborent pour assurer les prestations de restauration à destination des enfants des écoles primaires, des centres de loisirs et des structures de la petite enfance.

Une alimentation saine, éducative et responsable,

c'est l'ambition du partenariat, concrétisé par :

La construction, en 2015, de l'unité de production alimentaire mutualisée intégrée à la plateforme logistique de Coulevé (Saint-Nazaire),



la maîtrise des coûts de revient sur la durée par :
 › une production centralisée,
 › une productivité optimale.

la mise en place d'une organisation permettant aux agents des 4 communes de partager et d'enrichir leurs compétences et savoir-faire en matière de :
 › nutrition, veille réglementaire,
 › adaptation aux mutations technologiques et aux évolutions sociétales.

De l'écologie à l'école ?

Les achats responsables sont privilégiés par une production :

- › en région Pays de la Loire ou Bretagne,
- › et/ou en agriculture biologique,
- › et/ou labellisé ou respectant un cahier des charges spécifique (Bleu blanc cœur...),
- › et/ou du commerce équitable.

Être transparent vis-à-vis des familles

Chaque année des visites de l'unité de production alimentaire mutualisée sont organisées. C'est l'occasion pour les représentants de parents d'élèves de découvrir le process, le métier, et de poser toutes leurs questions.

EN CHIFFRES...

12 millions d'euros TTC c'est le coût total de la plateforme logistique de Coulevé foncier inclus opération portée par la Ville de Saint-Nazaire

Dont **3 025 000 € HT**

pour l'unité de production alimentaire mutualisée (hors matériels process et foncier),

Avec la participation financière au prorata du nombre de repas prévus :

374 000 €
 › par la Ville de Donges

121 000 €
 › par la Ville de Saint-Joachim

93 000 €
 › par la Ville de La Chapelle-des-Marais

et

961 250 €
 › de la CARENE au titre de la globalité de l'équipement



RESTAURATION SCOLAIRE

une démarche sociale et environnementale



ÉQUILIBRE ET VARIÉTÉ Sont au menu...

Répondre aux besoins nutritionnels et aux goûts des enfants, leur plaire sans les lasser, leur faire découvrir de nouvelles saveurs... Telle est l'ambition partagée qui doit être conciliée avec les exigences nutritionnelles réglementaires et la saisonnalité des produits.

Comment ça marche ?



Les menus sont construits pour une période de 6 à 7 semaines, selon le rythme scolaire entre les vacances. Les menus proposés par la diététicienne sont ajustés et validés en « commission de menus », composée de professionnels de la restauration, des ATSEM et de personnel d'encadrement de la pause midi.

Jusqu'au bout !

La diététicienne accompagne les enfants des 4 communes en déjeunant tous les jours dans l'un des restaurants desservis par l'unité de production alimentaire mutualisée.

De bonne composition...

Le menu du déjeuner peut inclure 4 ou 5 composantes :

- › l'entrée,
- › le plat principal protidique,
- › la garniture,
- › le dessert, qui peut être précédé de fromage ou autre produit laitier.

Éveiller la curiosité et les papilles



Les contraintes de production et budgétaires ne doivent pas éclipser le rôle éducatif de la restauration auprès des enfants. Chaque année sont organisés 8 à 10 repas à thème, et des animations festives qui participent à leur apprentissage.

UN CIRCUIT bien balisé

Le plat principal est cuisiné de manière « traditionnelle » par des professionnels de la restauration avec des produits de qualité (fraicheur, saisonnalité).
Le frais représente plus de 2/3 du coût des denrées d'un repas.
Le surgelé et les conserves sont très peu utilisés.

À l'UPAM, très peu de stock, juste les besoins pour deux à trois jours. À la réception des produits qui vont entrer dans la composition des repas, la quantité, la qualité et la traçabilité sont vérifiées.

Les emballages des denrées sont désinfectés à leur arrivée puis l'ensemble est stocké en chambre froide.

Beaucoup de plats sont cuits durant la nuit à basse température : une cuisson à cœur entre 68° et 73°C ne dégrade pas les produits. C'est le secret des viandes moelleuses et du goût de la cuisine à l'ancienne.

Conditionnés puis refroidis, les repas préparés sont entreposés dans un local réfrigéré puis livrés dans les restaurants scolaires, la veille de leur consommation.

Les responsables des offices livrés réchauffent en fin de matinée le plat pour un service qualitatif à midi.

La qualité et la sécurité alimentaire des repas préparés sont en permanence évaluées (audits internes, analyses bactériologiques, présence de la diététicienne sur le temps du repas...).

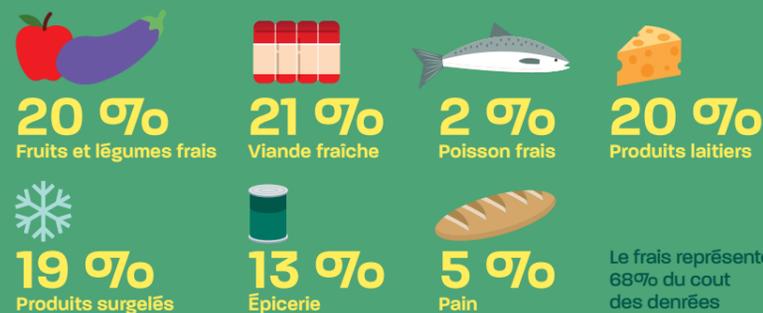
Un échantillon de chaque repas est conservé au frais durant cinq jours. Il est mis à la disposition des services sanitaires lorsqu'ils en font la demande.

Qu'est-ce que ça coûte ?

2,851 €
c'est le coût de revient d'un repas livré en 2018

11 €
c'est le coût total moyen estimé de l'accueil d'un enfant pendant la pause de midi (repas + encadrement)

COMPOSITION D'UN REPAS TYPE répartition des achats sur une année (Réal année civile 2018)



DU BON SENS et de bonnes pratiques

De simples mesures de bon sens permettent de limiter l'impact de l'activité sur l'environnement, de consommer responsable, de réduire, recycler et valoriser les déchets. Depuis plusieurs années la lutte contre le gaspillage alimentaire est également un engagement.

La certification ISO 14001* dans le viseur en juin 2020

Plusieurs dispositifs ont été mis en place dans le cadre de cette démarche :

le grammage est ajusté à la production et lors du service

les enfants sont incités à goûter à tout, à finir leur pain...

une affiche et un dépliant pédagogique les informent sur les bons gestes du tri

une table de tri, un seau, des composteurs sont en place pour valoriser les restes alimentaires et des pesées de nourriture non consommée sont effectuées au moins 1 fois par an.

Des approvisionnements responsables !



- › Toutes les viandes sont d'origine française (bœuf, veau, agneau, porc, volaille) et ponctuellement est proposée de la viande locale, celle du Parc naturel régional de Brière par exemple.
- › L'approvisionnement de denrées issues des régions Bretagne et Pays de Loire est privilégié. Depuis 2013, ce taux de produit locaux est établi annuellement.
- › Depuis 2016, les œufs proviennent d'élevages en plein air bretons.
- › La part de produits issus de l'agriculture biologique augmente. Cela concerne les fruits, les légumes, les céréales, les produits laitiers.

EN CHIFFRES...

45 % en 2019
c'est l'objectif d'approvisionnement en produits locaux

28 % en 2018
de gaspillage en moins dans nos écoles que la moyenne nationale !**



Les 20 groupes scolaires de Saint-Nazaire sont équipés de composteurs depuis 2015.

La démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire est menée pour limiter les déchets

Le compost ainsi produit est utilisé directement sur site par les enfants dans le cadre de projets jardin par exemple

Les déchets alimentaires restants sont compostés dans les restaurants scolaires par les enfants et l'équipe encadrante

** ISO 14 001 : démarche environnementale

**50 g de restes par repas et par enfant en moyenne dans nos communes contre 70 g en moyenne nationale. (année 2018)