



BILAN RESTAURATION COLLECTIVE MUNICIPALE

jeudi 28 FEVRIER 2019, 18h

Une restauration collective municipale sur la commune depuis la rentrée 2017-2018

Rôle et missions

- Offrir un repas équilibré
 - De qualité
 - Dans un lieu adapté
- Faire redécouvrir le goût des aliments (ré éduquer)



Une restauration collective municipale sur la commune depuis la rentrée 2017-2018

Quels enjeux pour le territoire?

- Economique
- Social
- Environnemental

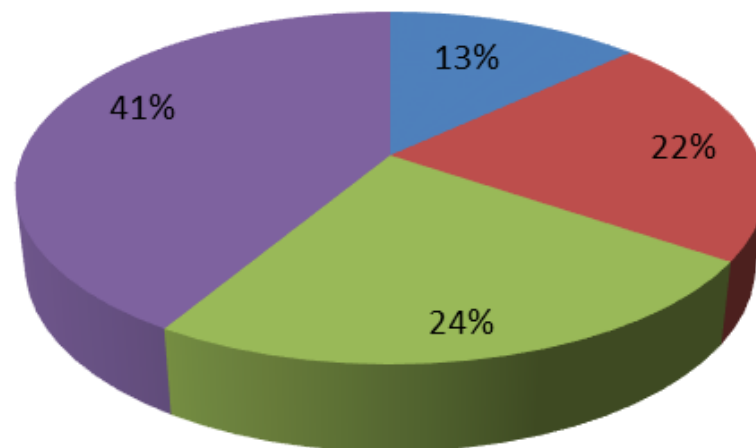
Quelques éléments sur la restauration actuelle

Tarifs des repas:

QUOTIENTS	0 – 599 €	600 – 999 €	1000 – 1399 €	+ de 1400 €
TARIFS	2,95 €	3,05 €	3,15 €	3,25 €

REPARTITION DES TARIFS RESTAURATION PAR FAMILLE 2018-2019

**Répartition des tarifs restauration
par famille 2018-2019**



■ 2,95	→	38 familles
■ 3,05	→	62 familles
■ 3,15	→	70 familles
■ 3,25	→	120 familles

Quelques éléments sur la restauration actuelle

- **Nombre de repas commandés / servis en 2017-2018**

Sur 154 jours de restauration

Repas commandés

Maternelle	Elémentaire
16 429	32 292
48 721	

Repas servis

Maternelle	Elémentaire
14 981	28 870
43 851 + 4 992 (LEC)	

- **Avec le prestataire de service en 2016-2017**

Sur 182 jours de cantine

Repas commandés

Maternelle	Elémentaire
15 055	32 406
47 461	

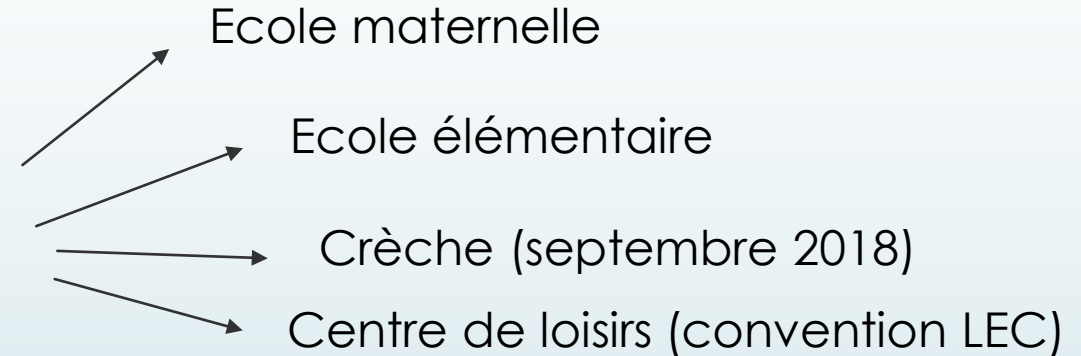
Repas servis

Maternelle	Elémentaire
12 692	29 910
42 602	

Le projet de restauration collective municipale de Gréasque

Prestations :

- Confection des repas pour les structures petites enfance et enfance



- Achats et distributions des goûters pour le périscolaire
- Confection d'apéritifs pour la commune, repas des aînés et vœux du Maire
- Gestion des stocks et achats des denrées



La restauration collective municipale de Gréasque

Ressources humaines:

- Présentation de l'équipe de restauration
 - Cuisine centrale : 4 personnes (Michel, Caroline, Cathy, Martine)
 - Cuisine satellite: 2 personnes (Incar, Céline)

A dark grey arrow points to the right from the left edge of the slide. Below it, several thin, curved lines in shades of blue and grey sweep across the left side of the slide.

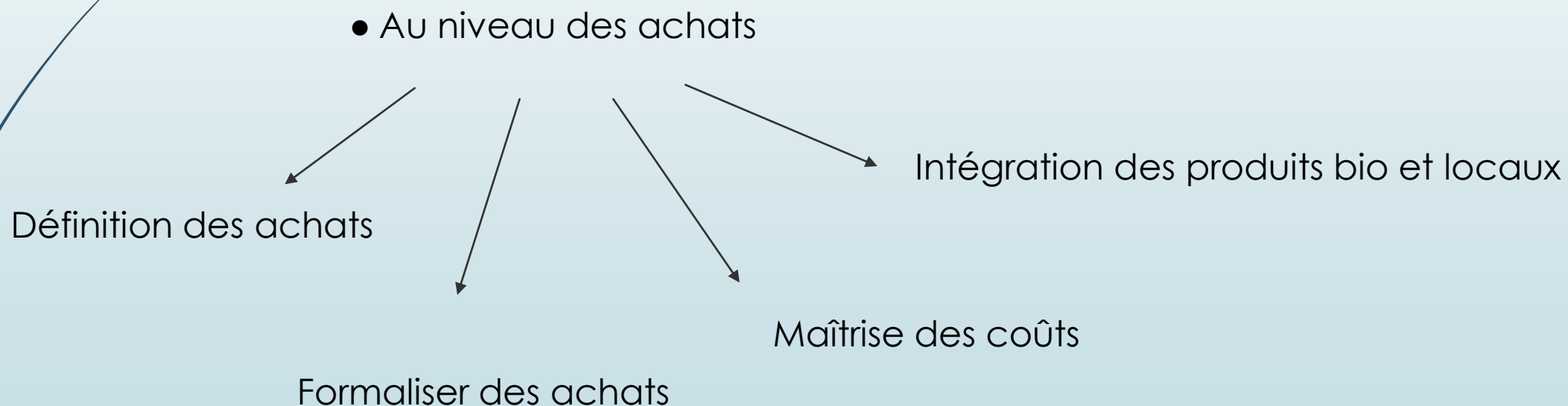
La restauration collective municipale de Gréasque

De la fabrication à la distribution:

- Organisation de la fabrication
- Organisation de la distribution / liaison chaude

La restauration collective municipale de Gréasque

Modes d'approvisionnement:



La restauration collective municipale de Gréasque

Retours sur l'année de fonctionnement :

- **Recettes :**

- **14 476,80 €** (convention LEC)
- **150 506,85 €** (encaissement familles)

- **Dépenses:**

- alimentaire: **111 397,96 €**
- produits d'entretien: **3 875,98 €**

- **CCAS :**

- Prise en charge de 2 familles: **531 €**



La restauration collective municipale de Gréasque

Mise en œuvre:

- Au niveau des actions:
 - ▶ Education à la nutrition
 - ▶ Lutte contre le gaspillage
 - ▶ Élaboration de repas de saison
 - ▶ Découverte du patrimoine culinaire (menus à thèmes...)

La restauration collective municipale de Gréasque

Mise en œuvre:

- Un service à table pour:
 - Échanger avec les enfants
 - Les inciter à goûter, découvrir
 - Instaurer un climat de convivialité
- Le rôle des intervenants: personnel mairie / animateurs

Accompagnement et sensibilisation

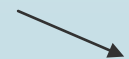


Notre souhait, celui des parents

- Instances de concertations



Commission des menus (mensuelle)



Commission extra municipale (groupes projets)

La restauration collective municipale de Gréasque

♦ Actions à mener sur:

- Le bruit
- Le gaspillage
- L'offre alimentaire

La restauration collective municipale de Gréasque

◆ Le devenir de notre assiette:

- Achat local, de qualité !

FOURNISSEUR	PRODUITS	LOCALITE
Le potager de Gréasque	Fruits et légumes	Gréasque
Martin	Surgelé	Plan d'Orgon
Passion froid	Frais, surgelé	Aix En Provence
Primarest	Boucherie	Marseille
Provence collectivité	Epicerie	Vitrolles
Fantino	Pâtes fraîches	La Bouilladisse
Cruciani	Pain	Gréasque
Le fournil de Gréasque	Pain	Gréasque
Vert net 83	Produits d'entretiens	Villecroze
Manger bio 13	Fruits et légumes	Marseille


La restauration collective municipale de Gréasque

◆ Exemple de coûts journaliers :

JOURS	MENUS	COÛT/ DENREE (€)	COÛT TOTAL/ ENFANT (€)
Lundi	<ul style="list-style-type: none">- Salade composée- Steak Haché- Haricots verts- yaourt	<ul style="list-style-type: none">0,150,500,120,23	1 €
Mardi	<ul style="list-style-type: none">- Nem au poulet- Beignet de crevette- Emincé de dinde- Nouilles sautées- Beignet de pomme	<ul style="list-style-type: none">0,310,260,690,340,29	1,89 €
Jeudi	<ul style="list-style-type: none">- Potage- Filet de poisson- Carottes- Fromage- Fruit	<ul style="list-style-type: none">0,201,330,800,320,20	2,85 €
Vendredi	<ul style="list-style-type: none">- Salade- Galette blé noir/ poulet- PDT sautées- Crêpes sucrées- Divers	<ul style="list-style-type: none">0,040,700,1370,440,10	1,42 €

La restauration collective municipale de Gréasque

◆ Le devenir de notre assiette:



BOULE A L'AGNEAU SURGEEE

Réf : E Préparation à base de viande d'agneau, de mouton et de dinde assaisonnée et de protéines de soja surgelée.

315

pièces de
30 g environ

Produit surgelé : à conserver à -18°C.
Ne pas recongeler un produit décongelé.
Ne peut être vendu séparément.
Transformation française.
GELAE - RD928
76340 POUCHARMONT

Poids
net: **5 kg**

Date de surgélation (N° de lot):
25/10/2018
A consommer de préférence avant le:
25/04/2020


Ingrédients : Viande d'agneau (21%) (origine UE ou hors UE), protéines de SOJA réhydratées (20%), eau, viande de mouton (16%) (origine UE ou hors UE), viande de dinde (16%) (origine UE), chapelure de BLE (farine de BLE, sel), sel, dextrose, ail déshydraté, fibre de bambou, arôme, épices, fibre de BLE.

Mise en oeuvre : A CONSOMMER CUIT A COEUR.
A CUIRE SANS DECONGELATION à la poêle ou en sauteuse avec un peu de matière grasse et à feu doux pendant 10 minutes ou au four à 150°C pendant 30 minutes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g:

ENERGIE :	664 kJ / 160 kcal
MATIERES GRASSES :	11g
dont acides gras saturés :	5.5g
GLUCIDES :	0.5g
dont sucres :	<0.5g
FIBRES ALIMENTAIRES :	3.4g
PROTEINES :	13g
SEL :	1.30g

FR
76 278 001
CE



(01)03255790003152(15)200425(10)251018

Languedoc Lozere Viande
3 Imp. du Geant
Avenue de la meridienne
48100 ANTRENAS



FR
48.005.003
CE

1221003

Saute de veau congele 5kg BI

Pays naissance FRANCE	Categorie VEAU	Type racial
Pays elevage FRANCE	Lieu abattage FR 48.005.001	Lieu decoupe FR 48.005.003

A conserver a -18°

Ne jamais recongeler un produit decongele.

Lot: 00861719

Congele le 27/11/18 DLUO 16/11/20

Poids Net : 2.5100 kg



(90)122100300861719002510

N° Pesee : 0

STEAKS HACHES PUR BOEUF SURGELES 15%MG 100G VBF

FORME STRIE LARGE

60 portions de 100g

LOT: 1232920

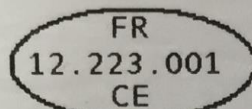
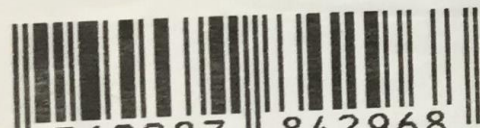
Ingrédients :

100% viande bovine Origine France

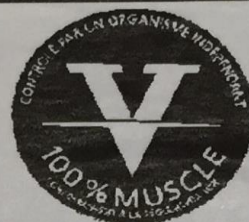
100% muscle

Mode d'utilisation:

Sans décongélation préalable, sans ajout de matières grasses, cuire à la poêle ou au grill 4 minutes sur chaque face.
A CONSOMMER CUIT A COEUR.



EMB 12223A



Valeurs nutritionnelles pour 100 g
Energie:878kj/211kcal
Matières grasses:15.0 g
Dont acides gras saturés5.9 g
Glucides:0 g
Dont sucres:0 g
Fibres alimentaires ...:0 g
Protéines:19.1 g
Sel:0.16 g

A conserver à -18°C Ne jamais recongeler un produit décongelé

Fabriqué par Arcadie Sud-Ouest PE
ZA les Bessières
12420 ARGENCES EN AUBRAC

Code Article 16289

Poids net **6,000 kg**

N° carton 224309178



Pourcentage de matières grasses inférieur à 15%
Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à 15%
Fabriqué et surgelé le 23/11/2018
A consommer de préférence avant le 23/11/2019

Né en France
Abattu en France
Élevé en France

Elaboré en France



(01)03760087842968(15)191123(10)1232920



La restauration collective municipale de Gréasque

◆ **Le devenir de notre assiette:**



La restauration collective municipale de Gréasque

◆ Le devenir de notre assiette:

- Le bio ou responsable
- Les repas de substitution