

RESTORIA

Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

Commission restauration scolaire

Mairie du Pellerin

Décembre 2019



Sommaire

La loi Egalim explicitée :

- Les repas sans viande, sans poisson
- L'impact sur la réalisation des menus.
- Les produits de qualité dans l'assiette
- Autres articles

La genèse de la Loi

👉 Loi Agriculture et Alimentation

Issue des États généraux de l'alimentation (**EGalim**)



3 objectifs :

- payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- **favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.**

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION 

**LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES
DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE
ET UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLE**

Un texte de loi...qui aujourd'hui peut encore prêter à interprétations. Quelques décrets parus, d'autres en attente.

Contenu détaillé de la Loi

LES MENUS, SOURCES DE PROTÉINES



1 PLAN PLURIANNUEL
de diversification des protéines
pour garantir l'équilibre
alimentaire et la variété des
plats proposés aux enfants

▶ 



1 MENU VÉGÉTARIEN
PAR SEMAINE au menu
du restaurant scolaire

▶  

Art. 24 : Diversification protéines

Présentation des gestionnaires à leurs structures dirigeantes d'un plan pluriannuel de diversification en protéines incluant les alternatives à base de protéines végétales

Art. 24 : Menus végétariens

Les gestionnaires sont tenus de proposer, au moins 1 fois par semaine un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales

Elaboration des menus

1^{ère} étape : Les menus sont élaborés par le Service Diététique en tenant compte de plusieurs critères:

✓ **L'équilibre alimentaire**, chaque jour, le menu est composé de :

Pour l'apport en fibres et en vitamines, un **fruit et/ou un légumes**



Un apport en **protéines** animales et parfois végétales



Une portion de **féculent** pour la satiété et les vitamines du groupe B



Pour l'apport en calcium et vitamine D, d'un **produit laitier**



Elaboration des menus

✓ La conformité avec la réglementation

L'arrêté du 30/09/2011 rend obligatoire certaines recommandations du GEMRCN, notamment le contrôle de fréquence de présentation de certains plats.

Il s'agit de contrôler la fréquence de certains plats susceptibles d'influer significativement sur l'équilibre alimentaire



Elaboration des menus

	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée sur 20 repas
Entrées contenant plus de 15% de lipides						4 maximum
Crudités légumes/fruits contenant au moins 50% de légumes ou de fruits						10 minimum
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides						4 maximum
Plats protidiques ayant un rapport P/L < ou = à 1						2 maximum
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70% de poisson, et P/L > ou = 2						4 minimum
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie.						4 minimum
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson						3 maximum
Composantes ou plats complets associant céréales et légumineuses Composantes ou plats complets associant œuf et/ou produit laitier Composantes ou plats complets associant céréales et/ou pde terre et/ou légumineuses +œuf et/ou produit laitier Composantes ou plats complets à base de soja						4

Contrôle de Fréquence de présentation de certains plats

	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée sur 20 repas
Légumes cuits, autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes						10
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50% de légumes secs, féculents ou céréales						10
Fromages contenant au moins 150mg de calcium laitier par portion						8 minimum
Fromages dont la teneur en calcium laitier est comprise entre 100mg et moins de 150mg par portion						4 minimum
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100mg de calcium laitier, et moins de 5g de lipides par portion						6 minimum
Desserts contenant plus de 15% de lipides						3 maximum
Desserts ou laitages contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides						4 maximum
Desserts de fruits crus 100% fruit cru, sans sucre ajouté						8 minimum

Animations 2019/2020

Radis la Toque part en voyage en Asie



8
Menus Animations

4
Événements
Responsables

7
Animations
Calendaires

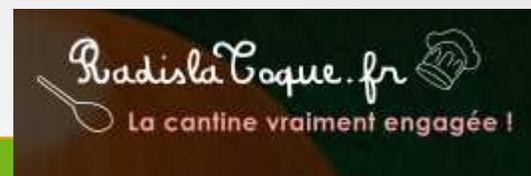
Elaboration des menus

2ème étape: transmission des menus au Chef Gérant

- Respect des engagements contractuels demandés (choix des produits , intégration du bio, des labels...)
- Adaptation aux contraintes de fabrication (matériel volume de repas...)
- Ajout des événements spécifiques du restaurant (animations sorties, anniversaires...)



Diffusion des menus



RESTAURANT SCOLAIRE LES ASPHODELES
6 Rue de l'Hermitage - LE PELLERIN - 44640

LE MENU

SEMAINE DU
16 DÉCEMBRE AU 22 DÉCEMBRE

	LUNDI 16/12	MERCREDI 18/12	JEUDI 19/12	VENDREDI 20/12
Entrée	 Pâtes multicolores au fromage	 Mousse de foie	 Terrine de poisson	 Pamplermousse
Plat principal	 Paupiette de veau à la tomate	 Parmentier au canard	 Sauté de volaille sauce suprême	 Emincé de porc
Légumes	 Petits pois bio	 Salade verte	 Pommes pins/ salade verte	 Blé bio
Fromage	 Gouda	 Camembert bio	 Galette de la loire	 Emmental bio
Dessert	 Pomme bio	 Gourmand au chocolat	 Bûche de Noël	 Yaourt aromatisé bio
	QU'EST-CE QU'ON MANGE CE SOIR ? RADIS TE CONSEILLE...			
	CRUDITES POISSONS FECULENTS LAITAGE	FECULENTS LEGUMES LAITAGE FRUIT CRU	FECULENTS LEGUMES LAITAGE FRUIT CRU	FECULENTS LEGUMES LAITAGE FRUIT CRU

- ↳ Consulter les menus
- ↳ Avoir des informations sur les engagements RESTORIA
- ↳ Se tenir informé sur les animations dans les restaurants
- ↳ Des conseils pour les menus du soir

Exemples de plats végétariens

LES MENUS, SOURCES DE PROTÉINES



1 PLAN PLURIANNUEL
de diversification des protéines
pour garantir l'équilibre
alimentaire et la variété des
plats proposés aux enfants



1 MENU VÉGÉTARIEN
PAR SEMAINE au menu
du restaurant scolaire



1^{er} nov. 2019



- Tortillas aux pommes de terre, champignons et tomates, Salade verte
- Pizza aux pommes de terre et raclette
- Riz et lentilles à la provençale
- Quiche aux légumes frais
- Croustillant de blé, duo de carottes et panais...

Exemple de menu végétarien

LES MENUS, SOURCES DE PROTÉINES



1 PLAN PLURIANNUEL
de diversification des protéines
pour garantir l'équilibre
alimentaire et la variété des
plats proposés aux enfants

▶ 



1 MENU VÉGÉTARIEN
PAR SEMAINE au menu
du restaurant scolaire

▶  

LUNDI 09/12	
 Entrée	 Oeuf dur sauce ciboulette 
 Plat principal	 Lasagnes végétariennes 
 Légumes	Salade verte 
 Fromage	Camembert 
 Dessert	Poire 

Contenu détaillé de la Loi

SOUTIEN À L'AGRICULTURE FRANÇAISE

Intégration de **PRODUITS
ISSUS DU COMMERCE
ÉQUITABLE**
> pour soutenir l'agriculture
française



Art.24 : Produits commerce équitable :

Développer l'acquisition de produits issus du commerce équitable ainsi que l'acquisition de produits dans le cadre des projets alimentaires territoriaux

Contenu détaillé de la Loi

DES PRODUITS DE QUALITÉ DANS L'ASSIETTE !

**50 % DE PRODUITS
DE QUALITÉ ET DURABLES**
en valeur d'achat €

- ▷ 20 % BIO + produits végétaux
- ▷ Des produits **SIQO** (Signes Officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine) ou de **mentions valorisantes et autres labels**



- ▷ Des produits **acquis** selon les modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales
> objectif : limiter l'impact CO₂




**50% de produits
locaux ou sous signes
d'origine et de qualité**
(dont bio) dans la
restauration collective
publique en 2022.

Contenu détaillé de la Loi

INFORMATION DES CONVIVES

COMMUNIQUER 1 FOIS / AN

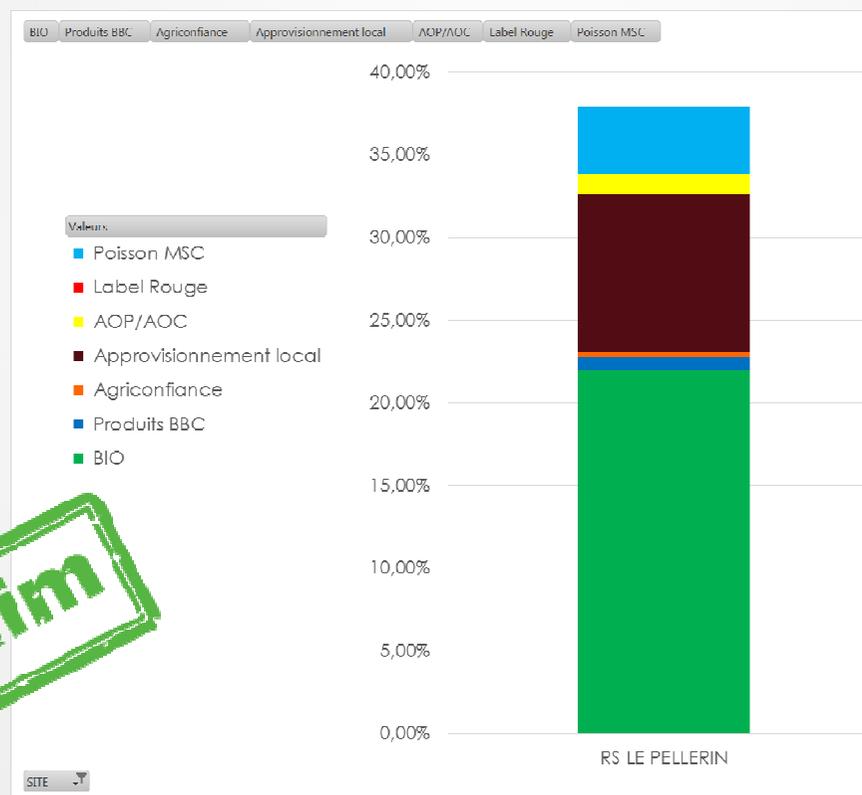
la part des produits entrant
dans la composition des
50% de produits durables et
issus du commerce équitable



Où en est-on ?

Article 24 – 50% produits durables

	BIO	Produits BBC	Agriconfiance	Approvisionnement local	AOP/AOC	Label Rouge	Poisson MSC
RS LE PELLERIN	21,98%	1%	0,36%	9,53%	1,20%	0,00%	4,08%



Loi EGalim

MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION
**LOI POUR L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES
DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET ALIMENTAIRE
ET UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE**

Contenu détaillé de la Loi

INTERDICTION DU PLASTIQUE



**INTERDICTION DES
BOUTEILLES D'EAU PLATE
EN PLASTIQUE**



**INTERDICTION DES
CONTENANTS
ALIMENTAIRES
EN PLASTIQUE**



Contenu détaillé de la Loi



👉 Article 88 – Diagnostic de lutte contre le gaspillage alimentaire

➔ Notre Diagnostic « Mon Contrat responsable »
Evaluation des pratiques dans votre restaurant

Naturellement Bon

- Vraiment Cuisiner
- Elaborer des menus équilibrés
- Assurer le bien-être des convives pendant le repas: environnement
- Assurer le bien-être des convives pendant le repas: prestation
- Garantir la sécurité alimentaire
- Faire du restaurant un lieu de vie



Naturellement Positif

- Tendre vers le Zéro Impact Négatif
- Préserver la biodiversité
- Militer pour le 0 gaspillage alimentaire
- Faire de nos déchets des ressources
- Réduire les consommations de fluides et d'eau
- Produits d'entretien/usage unique/tenues



Naturellement Partageur

- faire une place à chacun
- contribuer au bien-être des équipes
- Contribuer au développement des équipes
- Une restauration accessible et solidaire



Naturellement Collaboratif

- Favoriser les achats de proximité
- Développer un partenariat fort : client signataire et RESTORIA
- Sensibiliser et impliquer les convives et leurs familles
- Etre membre d'un écosystème RSE



A votre écoute :



RESTORIA

Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager

Siège social – Parc de l'Angevinière
12 rue Georges Mandel – CS50955 – 49009 Angers Cedex 01
Tél. 02 41 21 18 50 – Fax 02 41 25 25 77 – info@restoria.fr

www.restoria.fr