

RESTAURATION COLLECTIVE

Pour une alimentation saine, bio et locale en restauration collective

Objectifs : Accompagner les restaurations collectives publiques et privées dans la mise en place d'une alimentation cohérente : équilibrée, saine, appétissante et bio en prenant en compte les spécificités des convives.

Public cible : Élus locaux, gestionnaires, chefs cuisiniers, acteurs du temps de restauration, chargés de mission, convives de la restauration collective

Mise œuvre :

Cet accompagnement peut passer par les actions suivantes :

- Réduction du gaspillage alimentaire avec la mise en place d'un plan d'actions correctives sur la base d'une évaluation des pratiques
- Travail sur l'équilibre alimentaire et les techniques culinaires en partenariat avec des diététiciens-nes et chefs-fes cuisiniers spécialistes de la thématique
- Formation des acteurs-rices encadrant le temps de la restauration pour favoriser le bon déroulement du repas
- Aide à la rédaction de marchés publics (objet, critères de notation, pondération, mémoire technique,...) pour répondre aux orientations de la loi EGALIM et permettre à la production bio régionale d'être identifiée au moment du sourcing
- Gestion du budget alimentaire en identifiant les sources de réduction du coût du repas
- Planification de l'approvisionnement avec les producteurs-rices



“ Il y a quelques années la ville d'Amiens s'est rapprochée de l'association pour travailler sur l'introduction de produits biologiques locaux au sein des repas destinés aux enfants de la ville.

C'est un travail de longue haleine qui s'est alors organisé et qui nous permet, aujourd'hui, d'atteindre environ 20% du budget annuel consacré à la restauration.

Pour les quelques 7000 repas quotidiens et les équipes (cuisine centrale et équipe de restauration), cela a été une remise en question, une découverte de nouveaux produits et de nouvelles méthodes de travail. Nous avons travaillé sur la filière pain en relocalisant l'approvisionnement de la farine bio et en développant un partenariat avec notre boulanger local.

Nous œuvrons pour que nos jeunes convives puissent bientôt manger de la viande bio locale après avoir testé les yaourts bio locaux et bien sûr les légumes en entrée et en accompagnement dans le cadre de la rénovation de notre légumerie. Nous souhaitons poursuivre cette démarche pour répondre à la loi mais également pour maintenir nos efforts engagés dans la qualité de notre restauration.

Mathilde Roy, Adjointe au Maire d'Amiens, en charge de l'Education, la Petite Enfance et la Réussite scolaire

CONTACT :



Sophie Rosblack,
s.rosblack@bio-hdf.fr
07 87 32 85 80

