



Présentation du nouveau marché Elios

Août 2016- août 2020

FOURNITURE DE REPAS , PETITS DÉJEUNERS ET GOÛTERS

Marché d'un an, renouvelable 3 fois

Coût : 1 600 000 € / an

6 400 000 € sur 4 ans

- 514 000 repas servis par an /
 Environ 3000 repas par jour scolaire (2740 enfants,
 250 adultes)
- 60 000 petits déjeuners par an (140 par jour scolaire)
- 245 000 goûters par an (environ 800 par jour scolaire)
- 65 agents de restauration, 7 référentes

Nouvelles orientations politiques

- Amélioration de la qualité, notamment des viandes et poissons;
- Evoluer vers un plus grand respect de l'environnement et du développement durable;
- Réduire le gaspillage;
- Améliorer la présentation des repas pour développer le plaisir et le goût des enfants;
- Moderniser les modes de fonctionnement

Engagements qualité viandes

- Viande bovine 100% race à viande origine France
- Veau 100% race à viande, de moins de 6 mois
- Volaille fermière française classe A, Label rouge de Loué (élevage en plein air et alimentation 100% végétale)
- Viande ovine : origine France, « Agneau fermier de l'Aveyron »
- Viande porcine origine France, certifiée BBC « Bleu Blanc cœur », jambon Madrange

Engagements qualité poissons

- Poisson garanti sans peau et sans arêtes, pêche durable certifiée RFA et engagement aquaculture raisonnée
- Davantage de variétés : Colin d'Alaska, Limande, Saumon, Caillaud, Lieu noir, Thon, Merlu, Hoki, Eglefin
- A minima un poisson frais par mois parmi le saumon, le lieu noir, le cabillaud ou l'églefin

Engagements qualité fruits et légumes

- Fruits et légumes 70 % extra
- Une vingtaine de fruits proposés : abricot, nectarine, pêches, prunes, banane, kiwis, orange, pommes, clémentines, melon, poire, raisin, ananas, fraise, pamplemousse, oranges ;
- Fruits et légumes de saison en circuit court. Mise en place d'une légumerie.

Engagement qualité fromages

- Produits AOC :

Munster, Bleu d'Auvergne, Cantal jeune, Epoisses, Fourme d'Ambert, Langres, Livarot, Maroilles, Picodon, Pont L'Evêque, St-Nectaire;

Spécificité pain

- Contractualisation avec un boulanger pontellois :
 - Boulangerie Pons, Av. de la République
- Pain d'une gamme supérieure
- Introduction progressive :
 - 5 écoles en octobre (Granet, Barberet, Césaire, Anne Frank, Trois Merlettes),
 - 3 le 31 octobre (Pagnol, Dubus, Candalle),
 - 3 le 28 novembre (Picasso, Marginéa, Neruda)
 - 3 le 1^{er} janvier 2017 (Pajot, Prévert, Rostand)
- Passage à 2 livraisons par jour

Développement durable

Installation d'éco-futs
pain et eau dans tous les
restaurants scolaires.

Animations anti-
gaspillage et semaine du
développement durable

Barquettes bio-
dégradables à partir
d'octobre 2016.

Introduction de 2
produits bio et 2
produits agriculture
raisonnée par semaine.
Légumes et fruits frais en
circuit court.

Installation de tables de tri
et débarrassage dans les
selfs et développement
des selfs en élémentaire.

Lutte contre le gaspillage


















- Signature d'une convention avec l'épicerie sociale pour redistribuer les repas et/ou denrées non-consommés
- Formations et consignes de présentation des repas

Mise en place d'un groupe de travail pour élaborer les conditions de mise en œuvre de ces évolutions.

Passage à 4 composantes

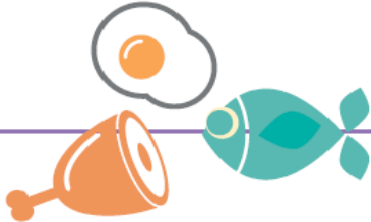



Repas soit sans entrée, soit sans fromage, soit sans dessert.

Un repas à 4 composantes est formé par :

 menu 1 menu 2 menu 3 menu 4				
entrée			 entrée contenant du fromage	
plat principal				
garniture				
produit laitier				
dessert				 dessert lacté riche en calcium

Qualité nutritionnelle du repas à 4 composantes

Il existe plusieurs structures de repas à 4 composantes :

1 plat principal +	1 garniture +	1 produit laitier +	1 entrée ou 1 dessert
Un plat principal à base de viande, poisson ou œuf pour l'apport en protéine et fer.	Une garniture de légumes ou féculents pour l'apport en fibres, minéraux et/ou glucides complexes.	Un produit laitier pour les apports en calcium. S'il n'y a pas de fromage, le produit laitier est introduit dans l'entrée ou le dessert.	Une entrée ou un dessert dont le choix se fait en complémentarité avec les autres plats sélectionnés. Un fruit frais si un féculent est servi avec le plat protidique, par exemple.
			

Dans tous les cas, l'enfant dispose des apports réglementaires et de la quantité suffisante.

Animations/formations

Interventions Tap	Démarrage novembre 2016
Kit/formation amélioration des entrées froides (herbes aromatiques, condiments)	Début novembre 2016
Kit/formation amélioration de la présentation des desserts	Vacances de la Toussaint
Animation "Chasse au gaspi"	nov-16
Salades de fruits frais à faire sur les sites	Vacances et/ou goûters
Opération Pommes et Poire d'Ile-de-France	Hiver 2016 - 2017
Opération Yaourts Ferme de Viltain- Benoit Dupré	janv-17
-	
Menu du "chef" ou Menu "Etoilé"	mars-17

Et toutes les animations calendaires : repas de rentrée, de Noël, de Pâques, épiphanie, fin d'année // et thématiques : repas violet, repas chinois, semaine du goût, semaine du développement durable,...

Modernisation « Zéro » papier

- Mise à disposition par Elixor d'une tablette numérique par site pour suivre et anticiper les effectifs, suivre les commandes, livraisons, réajustements, avoir accès à l'ensemble des fiches produits, allergènes,...
- Introduction possible du pointage des enfants
- Possibilité également d'y faire remplir toutes les enquêtes, observatoire du goût...
- Favorise la communication entre cuisine centrale, service restauration et sites, pour le suivi des commandes et livraisons, puis préparer la récupération des repas non consommés.

Communication/Partenariat

- Flyers distribués entre le 15 et le 30 septembre, mis en ligne sur le site.
- Article dans le magazine municipal
- Repas sur chaque groupe scolaire avec les parents d'élèves élus entre le 30 septembre et décembre
- Nouvelle plaquette menus envoyée par mail
- Enquête auprès des enfants sur les éléments nouveaux du marché courant décembre
- Organisation de visites pour les parents et agents à la cuisine centrale et chez les fournisseurs Elixor (la légumerie par exemple)

Suivi du marché

- Réunions hebdomadaires avec la chargée de clientèle Elior, Mme Isabelle Tricard
- Réunions trimestrielles avec le Directeur de la cuisine centrale d'Elior, M. Darche
- Commissions menus impliquant : référentes de restauration, directeurs de centre et animateurs, Atsee, Atsem et le Dr Noroy, médecin DeeJ, avec la chargée de clientèle Elior
- Mise en place d'indicateurs de suivi et d'évaluation
- Implication de la commission restauration avec les parents d'élèves (oct./mars/juin)



pontault-combault.fr