

Nous remercions chaleureusement toute l'équipe de la cuisine centrale des lycées de Toulouse (CCLT) de nous avoir longuement accueillis et fait visiter les installations mardi matin 23 /04/2024.

Des représentants de parents d'élèves FCPE et PEEP des lycées Aragon, Joséphine Baker, Ozenne, Saint Sernin, Toulouse-Lautrec, et une administratrice FCPE 31 ont pu bénéficier de cette visite.

1/ Inquiétudes des parents :	1
2/ La visite de la cuisine centrale des lycées de Toulouse (CCLT) :	2
3/ La cuisine centrale des lycées de Toulouse : CCLT	5
4/ Nos propositions à la région et aux lycées :	7
4-1/ Faut-il sortir de la cuisine ?	8
4-2/ A court terme, améliorer l'existant :	8
4-3/ Soutenir l'éducation à l'alimentation :	8
4-4/ Valoriser le métier de cuisinier	8
4-5/ Créer du lien avec le personnel de l'Éducation Nationale	9
4-6/ Favoriser les circuits-courts :	10
4-7/ Augmenter le soutien financier de la Région à la restauration scolaire de qualité :	10
4-8/ A moyen terme tendre vers la liaison chaude dans les lycées équipés de cuisine:	11
5/ Les politiques « cantine » intéressantes de différentes régions	11
6/ Autres exemples ailleurs	15
* Lexique	17
Fiches techniques	18

1/ Inquiétudes des parents :

Plusieurs parents se sont inquiétés d'une baisse de la qualité et des quantités servies dans des lycées toulousains. Nous avons donc demandé à déjeuner à la cantine et à visiter la cuisine centrale. **Voir document** «**DejeunersCantineLyceeToulouse** » : nous y détaillons nos remarques et l'attente des parents.

Il est important d'associer les parents et les élèves à la politique de restauration scolaire, sinon les parents s'inquiètent, le gaspillage ne diminue pas dans les cantines et les jeunes risquent de manger à l'extérieur.

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/haute-garonne/toulouse/beaucoup-d-enfants-se-plaignent-d-avoir-faim-chips-et-sandwich-a-repetition-a-la-cantine-le-personnel-de-restauration-se-bat-pour-plus-de-moyens-2960873.html>

2/ La visite de la cuisine centrale des lycées de Toulouse (CCLT) :



En tenue pour la visite avec le chef de production. Nous sommes arrivés à 6h45.

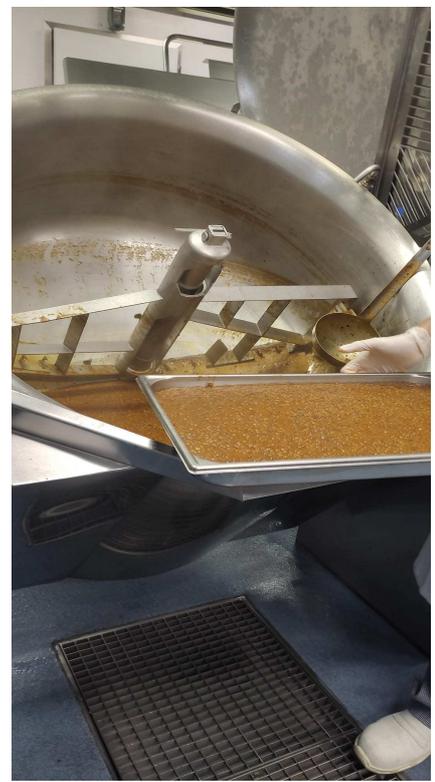
Nous avons vu l'élaboration des plats chauds cuisinés le mardi 23/04/2024, qui seront servis le jeudi 25/04/2024 :

- lentilles bolognaises végétariennes / poisson au cheddar
- coquillettes au beurre / wok de légumes

↓ Cuisson des coquillettes ↓ Chauffage du beurre Lentilles bolognaises ↓

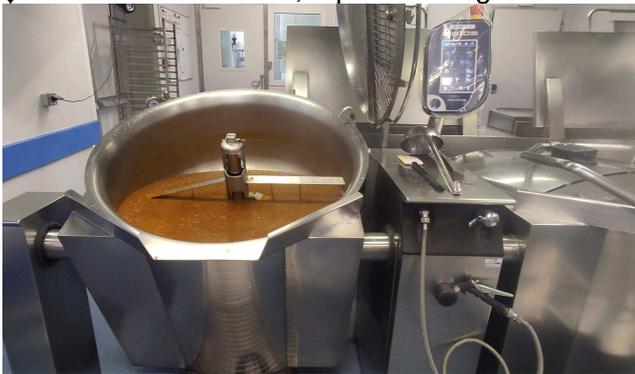


← Le plat de lentilles servis à J + 2
au lycée St Sernin
(avec du poulet du menu de la veille)



↓ Cuisson des lentilles, à partir de légumes secs

Les sauteuses ne sont pas utilisées ce jour ↓



↑ Wok de légumes

↑ Plaquage des poissons surgelés

↑ Rinçage des pâtes à l'eau froide



↑ Cellule de refroidissement



↑ Consignes de réchauffe pour les cuisines satellites : temps de cuisson, th°, couvrir ou pas



↑ Réception d'une livraison de poulet



↑ Épicerie de la CCLT et épicerie des satellites, chacune dans une salle différente



↑ Nettoyage automatique des fours



↑ Étiquette indiquant : poulet français du Gers

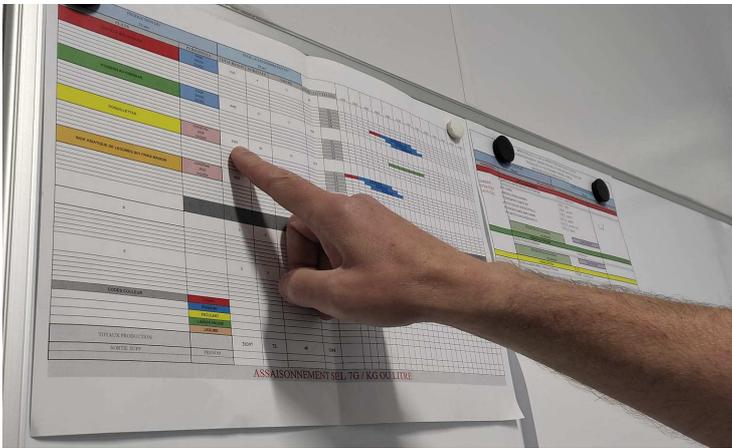


↑ Les échelles rangées par cuisine satellite.
Les cuisiniers y placeront les plats gastro pour partir en livraison



Appareil à nettoyer les échelles au retour des livraisons →

Nombreuses procédures :



DATE		CUISSON				REFROIDISSEMENT CELLULE N°3				
Produit	Nom	t° entrée	H. entrée	t° sortie	H. sortie	t° entrée	H. entrée	t° sortie	H. sortie	Noms
Pate	ed	5°	5:15	5:45	5:50	4°	5:18	2°	6:12	ed
Sauce / Pâtes / Montage		Maintient T° Stop cuisson Assemblage		TEMP°	HEURE	4°	6:46	3°	7:19	Sauk
Stop cuisson = eau froide				Maintient T° = 95°						
Description des actions correctives en cas d'anomalies										
Cuisson					Refroidissement					
AC = AVEC COUVERCLE										



↑ Des procédures rigoureuses à l'aide de l'ordinateur

CONSIGNES		PLATS CUISINÉS		POUR LA CONSIGNATION DU	
24-avr		26-avr		26-avr	
GARDER ETIQUETES LOTS / DLC	0	CUISSE DE POULEUR HT DE CURSE 1800 OCCITANIE BIO	28	BOITE	COMPTER ON
0	0	ETIQUETER DLC DU 24/04/24 AU 28/04/24	30	MINICOVERT	30 MINICOVERT
0	0	FILET DE COLIN LIEU 130 GR EGALIM	30	MINICOVERT	30 MINICOVERT
0	0	PILET DE COULIN LIEU 130 GR EGALIM	30	MINICOVERT	30 MINICOVERT
0	0	BASE SAUCE ANISETTE	165	LITRE	COMPTER ON
0	0	AL PURÉE	2	POT	2 X 3
0	0	ANETH	2	SACHET	2 X 55
0	0	BEURRE PASTEURISÉ ROULEAU DE 1 KG	9	ROULEAU	2 X 8
0	0	COUROUT	2	BOITE	2 X 8
0	0	CREME LIAISON CUISSON	9	KILO	2 X 8
0	0	FARINE DE BLE BIO	2	BOITE	2 X 8
0	0	FENOUIL EMANCÉ 45 OCCITANIE BIO	10	SACHET	2 X 8
0	0	HUILE D'OLIVE 1L	2	BOITELLETTE	2 X 8
0	0	DIGNONS EMANCÉS	13	POCHE	2 X 8
0	0	PURÉE DE CITRON VERT EGALIM	4	BAC	2 X 8
0	0	TOMATES CONCASSEES ETE 511	4	BOITE	2 X 8
0	0	ETIQUETER DLC DU 24/04/24 AU 28/04/24	30	MINICOVERT	30 MINICOVERT
0	0	GRATIN DE COURBOUTTE BIO SURS	30	MINICOVERT	30 MINICOVERT
0	0	COURGETTES RONDELLES BLANCHIE BIO	30	MINICOVERT	30 MINICOVERT
0	0	BASE SAUCE FROMAGERE A FROID	150	LITRE	COMPTER ON
0	0	CREME LIAISON CUISSON	2	X 3	2 X 3
0	0	EAU DE CUISSON	2	X 55	2 X 55
0	0	FARINENTAL RAPE BIO	2	X 8	2 X 8
0	0	NOIX DE MUSCADE MOULUE	2	X 8	2 X 8
0	0	XANTHANE EN GOMME	2	X 8	2 X 8
0	0	ETIQUETER DLC DU 24/04/24 AU 28/04/24	30	MINICOVERT	30 MINICOVERT

3/ La cuisine centrale des lycées de Toulouse : CCLT

La cuisine centrale des lycées de Toulouse est installée au sud de Toulouse. Elle a été construite en 1991. Elle élabore **12.000 repas / jour**, qui sont livrés dans **19 établissements satellites** (collèges et lycées). Sa capacité maximale est 13.000 repas / jour. Pour cela elle dispose de 3 camions frigo en location.

Les repas sont consommés à J+2 (ou J+5 les lundis et mardis). Les repas fabriqués et refroidis le lundi sont livrés le mardi aux satellites. Ils sont réchauffés et servis par les satellites le mercredi. Les établissements disposent ainsi d'1 menu d'avance pour faire des ajustements de dernière minute si besoin.

22 salariés de la région y travaillent (8 en cuisine, 3 magasiniers, 3 plongeurs, 1 pour le ménage, des administratifs...) + 2 personnes Éducation Nationale (la responsable technique et sa secrétaire). Tous les postes sont pourvus.

Aucune grève récemment.

La CCLT fonctionne comme un établissement scolaire rattaché au lycée des Arènes.

Elle est autonome financièrement. La région verse parfois une dotation exceptionnelle pour le renouvellement du matériel. Les camions sont désormais à la charge de la CCLT.

La CCLT gère aussi un groupement de commandes (GC).

Groupement de commandes GC :

La CCLT gère un marché (contrat), qui est renouvelé tous les 2 ans par appel d'offre. **52 établissements autour de Toulouse** sont adhérents au GC (collèges, lycées). Son montant est de 10 millions € de CA / an. L'adhésion au marché **coûte 220€ pour 2 ans** à chaque établissement. Il doit **s'engager à acheter 80% de ses denrées** dans le cadre du marché.

Le dernier marché date d'août 2023.

Les appels d'offre sont divisés par lots.

Ex : les légumes crus viennent principalement de 2 maraîchers (dans le 82 et le 32) qui cultivent et préparent les légumes pour les livrer emballés, prêts à l'emploi, directement aux satellites. Ces légumes sont 100% bio. Les légumes conventionnels (sans label) viennent d'un grossiste (Terrazur groupe Pomona).

Il est possible de connaître les chiffres des achats de qualité effectués par chaque lycée via le GC.

Ex : pour le lycée St Sernin en janvier 2024, il y a eu :

- 32,6% de bio (pour 20% de bio exigé par la loi Egalim*)
- 53,2% de produits de qualité sous label : 20,6% de SIQO* hors bio + le bio (pour 50% exigé par la loi Egalim*)
- et 47% de produits de proximité PQP* (indicateur demandé par la région)

La plateforme **Occitalim**, créée par la région, est un espace d'approvisionnements à disposition de tous les lycées d'Occitanie. On y trouve des produits locaux de qualité à des prix négociés.

Cependant, le GC utilise son propre marché.

Équipements et organisation du travail :

Les menus sont livrés en **liaison froide** : ils sont fabriqués sur place par des cuisiniers, refroidis à <10° en moins de 2h, stockés en chambre froide <3°, puis livrés aux satellites qui les réchaufferont à 63° rapidement (<1h).

6 cellules de refroidissement, 5 fours, 4 marmites de 300l, 3 sauteuses de 150l.

La CCLT **cuisine uniquement les plats chauds**. Elle n'a pas de légumerie*.

Les tournées commencent à 5h. A 8h, tous les plats doivent être en cellule de refroidissement, sauf les plats surgelés comme les poissons, qui continuent à être « plaqués » dans des plats. Autre exception : la cuisson des coquillettes qui va durer ce jour jusqu'à 13h, car il faut enchaîner plusieurs cuissons successives.

Au retour des vacances, les équipes reprennent le samedi à 3h pour lancer les machines et préparer le menu du lundi. 18.000 repas sont alors préparés et 5/6 établissements commencent à être livrés dès le samedi après-midi.

Professionalisme des équipes :

D'une manière générale, les équipes nous ont paru très professionnelles et motivées.

De nombreuses procédures sont établies pour contrôler le travail à chaque étape et assurer le respect des règles d'hygiène.

Les sols jaunes indiquent les magasins (zones de stockage pour l'épicerie). Les sols bleus, les zones froides de production. Chaque étape de fabrication se fait dans une zone dédiée, qui est nettoyée dès que le travail est terminé. Ex : salle de « plaquage », salle de cuisson, espace de réception des livraisons, frigo...

Quantités :

Aucun déchet d'excédent car la CCLT travaille en flux tendus. Donc pas de don à des associations. Les lycées peuvent faire des dons s'ils ont des excédents, en établissant une convention votée en CA.

Le chef de production parvient à faire coïncider les commandes des lycées satellites avec ses sorties de « magasin », pour que les quantités livrées par les fournisseurs remplissent les plats gastro sans générer d'excédent (donc de perte).

1 plat gastro = 15 portions en moyenne (selon les produits)

La CCLT dit que le grammage n'a pas changé depuis des années et respecte le GEMRCN*.

Les lycées commandent souvent une quantité totale de repas inférieure à leur nombre d'élèves. Cela implique que si tous les élèves sont présents, il n'y aura pas assez de quantité à leur servir, sauf si les lycées ont accumulé des restes des jours précédents, ou fait des achats complémentaires.

Depuis quelques temps, la CCLT impose aux lycées de commander une quantité minimum de légumes, pour respecter l'équilibre nutritionnel des menus et ne pas servir que des féculents. Cela peut engendrer le sentiment de ne pas avoir assez (de gratin de patates par exemple) chez certains convives.

Qualité :

En 2023, la CCLT a acheté **25% de produits bio** et 26% de produits sous label de qualité (SIQO*), soit **51% de produits sous label de qualité au total**. Mieux que la loi Egalim* (50% de qualité dont 20% de bio).

Au total, il y avait **45% de produits de proximité** (PQP*= occitan sans label + SIQO occitan + bio français)

En 2024, la qualité a été renforcée : **30% de bio prévu**.

Toute la **viande** achetée crue est **100% française et d'Occitanie**, ce qui est remarquable.

Tous les plats chauds et leur garniture sont **faits maison**, sauf les omelettes qui sont achetées bio et déjà prêtes. Les fonds de sauce industriels ont été supprimés, la CCLT fait ses sauces maison. Mais comme des établissements en demandent toujours, ces produits figurent toujours dans le GC pour les satellites qui les commandent.

Les légumes crus pour les entrées et les potages sont livrés directement du fournisseur vers les satellites, sans passer par la CCLT. Sur place, les cuisiniers peuvent élaborer des entrées variées, ou cuire les légumes pour en faire des soupes (s'ils ont les installations). Idem pour les desserts. Certains cuisiniers de satellite cuisinent eux-même les desserts quand ils ont le temps (le mercredi au lycée Matisse de Cugnaux, jour où il y a moins d'élèves), sinon les desserts sont achetés tout prêts.

Aucun récipient en **plastique** n'est utilisé. Les plats sont en inox (loi Egalim)

L'hygiène nous est apparue irréprochable.

Nutrition:

Une **diététicienne** valide les menus.

Les menus de la CCLT offrent chaque semaine :

- 1 menu végétarien
- 1 menu flexitarien* (soit végétarien, soit poisson)
- 3 viandes
- des fruits frais : pommes, bananes des Antilles françaises sous label de qualité...

On remarque que **du poisson est proposé tous les jours au menu**, parfois même 2 choix de poisson coexistent. Cela est inquiétant quand on connaît les problèmes de surpêche. Du coup, beaucoup de lycées proposent aussi du poisson tous les jours (ils choisissent 2 ou 3 plats parmi les 3 choix possible).

Pourtant, l'ANSES* et le **PNNS* recommandent 2 portions de poisson / semaine** (incluant le soir), en alternant poisson **maigre et gras** (pour avoir des Oméga 3 : saumon, sardine, maquereau, hareng, truite).

=> il serait intéressant de connaître la quantité de poisson commandée comparée à la viande sur une période

=> le poisson surgelé est-il moins cher que la viande locale ?

Lien avec les cuisines satellites :

Des **commissions menu** se tiennent dans une cuisine satellite à tour de rôle. Elles rassemblent 1 chef cuisinier de collège + 1 chef de lycée. Les menus sont élaborés plus d'1 mois avant leur fabrication. On a 2 commissions par période de 7 à 8 semaines : rentrée-Toussaint, Toussaint-Noël, Noël-hiver, hiver-Pâques, Pâques-vacances d'été.

Les menus doivent respecter plusieurs contraintes :

- la trame de menu est validée par une diététicienne
- le PNNS* donne des fréquences de présentation de plats sur 20j
- la loi Egalim*
- la quantité de produits locaux (PQP*) voulue par la région
- le GEMRCN* qui recommande les grammages par classe d'âge (mais les 2ndes et les terminales sont dans la même tranche !)
- techniques : la disponibilité du matériel et du personnel (si les bacs de cuisson sont utilisées pour les pâtes de 6h à 13h, il faut trouver des légumes et des viandes à cuire au four ou dans les sauteuses)

Les chefs des satellites peuvent proposer de nouvelles recettes. La CCLT crée alors une nouvelle fiche recette.

Chaque lycée choisit ses plats et les quantités à commander dans le **tableau de réservation**. Le prix de vente du repas reste identique quelle que soit la sélection.

Des **fiches de satisfaction** sont fournies aux satellites pour connaître les remontées (les plats qui plaisent ou pas) ou avoir des suggestions. Y sont étudiés : le goût, la satisfaction des élèves, le nombre de portions au conditionnement, suggestions, observations. **Peu de lycées remontent ces fiches**.

La CCLT peut se déplacer dans les lycées : une intervention est prévue au lycée Riquet de St Orens pour échanger.

Certification et contrôles :

Des contrôles d'hygiène sont effectués chaque semaine par un laboratoire. Un échantillon de chaque plat du menu est prélevé et mis de côté. Il sera analysé en cas de problème (intoxication) pour en trouver l'origine.

La CCLT a le label « **Ecocert En cuisine** » **niveau 1**: <https://labelbiocantine.com>

Un audit de certification est réalisé régulièrement par un organisme indépendant : Ecocert, qui contrôle les achats, la façon de travailler et se déplace dans les cuisines satellites.

Cette certification garantit :

- 20% de bio minimum,
- un minimum de produits locaux,
- l'interdiction de certains produits (des additifs et produits hydrogénés),
- un diagnostic des produits polluants (produits d'entretien),
- une éducation à l'alimentation.

Coût :

Le **coût denrées est de 2,72€** / assiette, ce qui est rassurant (il n'est pas trop faible).

Aux gestionnaires qui souhaitent un coût denrées de 2,90€, on peut faire remarquer que l'Observatoire national de la Restauration collective durable annonce une moyenne de 36% de bio dans les cantines avec un coût denrée à 2,14€ en 2023. Plus précisément dans les lycées, le coût denrées moyen est de 2,40€ pour 21% de bio en moyenne.

Le **coût réel** d'1 repas est de **3,03€** (hors salaires).

Coût réel hors salaire = les denrées (85% des dépenses) + les fluides (eau, énergie) + amortissement du matériel + charge de fonctionnement, maintenance.

Le **prix de vente** aux établissements satellites est de **2,51€** / repas.

Difficultés financières :

Le prix des matières premières a augmenté et le prix de l'énergie a explosé. **Depuis 1an½ la CCLT utilise ses fonds de réserve.** Elle n'a pas eu pour consigne de faire des restrictions.

Depuis le 22/04/2024, **la CCLT a modifié les entrées 2 jours / semaine.** Elle remplace les entrées chaudes / charcuterie par de la salade mêlée. Il reste un menu à 4 composantes : plat-garniture-fromage/laitage-dessert respectant toujours les quantités du GEMRCN* et validé par une diététicienne.

Conclusion :

La CCLT offre de nombreux avantages :

- **La CCLT cuisine des produits de qualité**, dans les règles d'hygiène, en conservant la traçabilité des denrées.
- La plupart des plats chauds sont **faits maison**
- Elle propose aux établissements satellites des commissions menu et tableaux de satisfaction
- Le Plan National Nutrition Santé est pris en compte : la trame des menus est élaborée par une **diététicienne**
- La loi Egalim* est respectée et la CCLT fait même mieux
- Près de **la moitié des denrées sont issues d'Occitanie**
- La qualité des produits, les pratiques et les normes d'hygiène sont contrôlées par des organismes indépendants (laboratoire et Ecocert) => **la CCLT est labellisée**

Les failles du système :

- Les effectifs dans les satellites sont parfois insuffisants ou manque de formation / qualification / information ?
- la modification de l'entrée 2 jours / semaine réduit le choix : certains élèves risquent de ne pas avoir assez à manger s'ils ne mangent pas le plat principal
- Les entrées et desserts sont souvent de l'assemblage
- Liens insuffisants entre les équipes de la CCLT, les équipes des satellites et les convives ?
- La liaison froide rend les saveurs plus fades et les textures plus molles pour certains plats
- Les lycées ne sont pas tenus de respecter le PNNS* ni la loi Egalim*. Leurs décideurs n'ont pas toujours comme priorité la nutrition, le développement durable et le soutien à l'agriculture locale
- aucune information saisie dans « ma cantine » concernant les lycées toulousains pour informer les parents

4/ Nos propositions à la région et aux lycées :

Nous avons bien conscience que nous ne sommes que des parents d'élèves et que nous ne disposons pas de tous les éléments ni des compétences pour faire de vraies propositions fondées sur des chiffres et des analyses. Nous vous présentons simplement des pistes pour répondre aux problématiques rencontrées par les élèves et leur famille dans les cantines de lycées.

4-1/ Faut-il sortir de la cuisine centrale ?

Certains lycées comme celui de Lunel (950 repas/j) cuisinent tout maison et sur place, avec des produits de qualité : 31% de bio, 48% de local et détient les labels Ecocert et Assiettes Végétales. Les menus y sont très appréciés.

Mais les cuisines autonomes ne sont pas forcément un gage de qualité. Cela dépend beaucoup de la volonté du gestionnaire et du chef d'établissement, de l'adhésion du chef cuisinier, de l'implication des élèves à travers des projets, bref d'une démarche collective. Ex : le lycée Stéphane Hessel (1.600 repas/j) a choisi de ne pas adhérer au GC. En 2021 (avant la crise et après avoir participé 3 ans à l'opération « L'Occitanie dans mon assiette » financée par la région), il y avait :

- 1,1% de bio dans les approvisionnements (au lieu de 20%)
- 1,7% de produits de qualité sous label (au lieu des 50% Egalim), 21% de produits locaux sans label
- les menus végétariens étaient faits de boulettes industrielles, seuls les plats de viande étaient faits maison
- très peu de crudités car les légumes 4ème gamme* coûtent trop cher, l'équilibre nutritionnel n'était pas respecté
- action pour limiter le gaspillage : multiplier les produits industriels ultra-transformés qui plaisent aux élèves

Une cuisine centrale de qualité (certifiée, respectant la qualité exigée par les lois et la région), même en liaison froide, est une valeur sûre pour les familles.

4-2/ A court terme, améliorer l'existant:

On peut tenter de résoudre les problèmes de la liaison froide (qui a tendance à rendre les plats peu appétissants et sans saveur) par les mesures suivantes :

- Renforcer la **formation des cuisiniers de la CCLT en cuisine végétarienne**, chercher des recettes qui plaisent aux jeunes, varier les recettes. Se faire accompagner par des spécialistes de la restauration : Assiettes Végétales (qui accompagne les CROUS), SCIC Nourrir l'Avenir, CNFTP...
- **Faire davantage participer les convives des satellites**
- Améliorer l'**aspect appétissant** des plats (formation des cuisiniers des satellites? Effectif suffisant)
- Les cuisiniers de la CCLT pourraient aller déjeuner / servir dans des satellites de temps en temps pour voir les plats qui plaisent et échanger avec les élèves
- La CCLT pourrait garnir les salade bar des lycées sans les obliger à passer des commandes en plus (souplesse)
- Ne pas suivre à la lettre les grammages conseillés par le GEMRCN*, mais augmenter les quantités dans les plats qui plaisent aux élèves, et les diminuer pour les plats qui plaisent moins. Cela permet de limiter le gaspillage, tout en servant des plats variés et équilibrés (livrer des plats de légumes et de féculents)

Ex : les pâtes au beurre sont souvent critiquées par les élèves dans les commissions menu. Ils trouvent que ça baigne dans la sauce fade et grasse. Pourquoi ne pas leur proposer des pâtes au pistou ou à l'huile d'olive ? Ou des pâtes gratinées au fromage ? Les jeunes en option judo ou danse sont très attentifs au bon et mauvais gras...

4-3/ Soutenir l'éducation à l'alimentation :

Proposer des budgets (via Occit'avenir...) pour soutenir des actions de **sensibilisation des élèves à la nutrition, à l'alimentation durable, au goût**. A une période où l'Éducation Nationale baisse son budget, et après avoir subi l'enfermement du Covid, il est important que la collectivité continue à soutenir les projets pédagogiques des établissements, notamment pour une restauration scolaire vertueuse.

=> mener des projets éducatifs rassemblant les élèves, les profs, l'infirmière scolaire, les cuisiniers, les surveillants...

Ex : découverte des légumineuses avec l'outil pédagogique **Legumicant**, proposé gratuitement par la DRAAF Occitanie : <https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/legumicant-des-legumineuses-dans-les-cantines-r598.html>

L'Ademe et EducSol proposent aussi de nombreux outils gratuits :

<https://eduscol.education.fr/2089/je-souhaite-comprendre-les-enjeux-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>

<https://www.education.gouv.fr/education-l-alimentation-et-au-gout-7616>

<https://eduscol.education.fr/2091/je-souhaite-me-former-et-mettre-en-pratique-les-thematiques-de-l-education-l-alimentation-et-au-gout>

<https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

<https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-methodologiques>

Faire appel à des **associations d'éducation à l'environnement**, à l'alimentation durable : Miamuse, Assiettes Végétales, SCIC Nourrir l'Avenir, Pro portion, Bio Ariège Garonne, CNFPT...

Organiser des **ateliers « fresque de l'alimentation »** avec les élèves et les profs.

Exemples en Normandie :

- **Semaine des produits normands**, dans tous les établissements pour sensibiliser les lycéens aux produits locaux et filières normandes : animations ludiques...
- **Diagnostics bio déchets gaspillage** alimentaire effectués dans les établissements, 9 volontaires en service

civique « Les léopards du Tri »

- **Impliquer les jeunes** normands dans les projets de restauration
- **Signalétique** dans les selfs

Exemples en Nouvelle Aquitaine :

- 6ème **Journée lycéenne d'échanges** sur l'alimentation durable réunissant 25 lycées issus des 3 académies de Bordeaux, Poitiers et Limoges.
- **mettre les lycéens au cœur des décisions** qui les concernent (délégués de classe ou représentants des élèves) en matière de qualité alimentaire en lycée
- **Ateliers** proposés en partenariat avec des associations : réduire et valoriser les biodéchets / éducation à l'environnement / Cuisinez 0 déchet / cuisinez végétarien avec les légumineuses

4-4/ Valoriser le métier de cuisinier

Vérifier que le personnel des satellites soit en **effectif suffisant** et qu'il soit **formé** aux consignes de réchauffe des plats, à la nutrition, à la pédagogie, et à l'élaboration des repas d'internat si besoin.

Exemples en Normandie :

- Organisation d'une **semaine d'animations** dans les cantines scolaires / an pour mettre en relation les chefs des cantines et les producteurs normands et permettre aux filières agroalimentaires et leurs producteurs de démarcher les établissements.
- 18e édition du **Challenge** « Bien Manger en Normandie », **ouvert à toutes les équipes de cuisine en restauration** publique scolaire, afin de valoriser le travail des agents
- 625 agents **formés** aux outils de la restauration, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, aux techniques de restauration, à la composition des menus, à l'accueil en restauration ainsi qu'aux produits locaux de qualité

Exemples en Bretagne:

- **Concours « le défi des chefs »** : cela permet aux 370 agents de restauration de faire connaître leur métier, valoriser leur métier et leurs capacités à tendre vers une restauration de qualité. En préparant des plats de qualité, avec des produits de saison et de proximité, dans le respect d'un budget imposé (2,20€ par assiette).
- Les cuisiniers ont été **formés** au bien-manger, à la cuisine végétarienne à base de légumineuses, à l'éducation et la sensibilisation, à la lutte contre le gaspillage.

4-5/ Créer du lien avec le personnel de l'Éducation Nationale

Les parents d'élèves peuvent demander à la CCLT de proposer une **visite de la cuisine centrale** 1 fois /an, pour les parents, les élèves éventuellement, le personnel du lycée.

Ils peuvent demander aux lycées l'organisation d'une FIL (**Formations d'Initiative Locale**) aux enjeux de la transition écologique de l'alimentation (voir Académie). Cela s'adresse à un large panel de personnel de l'établissement : prof, administratifs...

En effet, les lycées ne sont pas tenus de respecter le PNNS* et la loi Egalim*. Aucune sanction n'est prévue. Leur priorité n'est pas forcément l'alimentation saine et durable. Un proviseur a déclaré en 2021 ne pas connaître la loi Egalim* et qu'on ne lui ferait pas manger des graines.

L'idéal serait que le lycée demande à participer au dispositif du PNA* « **Plaisir à la cantine** », qui s'adresse à tous les acteurs : chef d'établissement, CPE, gestionnaire, équipes de cuisine, parents :

<https://agriculture.gouv.fr/plaisir-la-cantine-un-programme-pour-les-collegiens-mais-pas-que>

Exemples en Bretagne :

- **Labellisation « établissement Bio engagé »** des lycées qui achètent + de 22% de denrées bio, réduction du gaspillage et sensibilisation à alimentation équilibrée (10 lycées labellisés).

Exemples en Normandie :

- Organisation de **concours auprès des lycées** :
Classement % de produits normands : le gagnant a 79%
Classement % de produits bio : le gagnant a 44,5%
Palmarès de lutte contre le gaspillage alimentaire : le gagnant a 7g / assiette
- **label "qualité"** pour 42 lycées normands, durée 2 ans, qui valorise les services de restauration scolaire => respect de la charte qualité élaborée par la Région. **L'élève est un acteur central** pour l'obtention de ce label grâce à son implication au sein des Conseils de Vie Lycéenne et autres commissions de restauration.
- La **charte qualité** repose sur 5 critères
1/ produits de qualité : certains produits industriels sont pénalisants, le fait maison fait gagner des points
2/ produits normands : au moins 50% avec un minimum de produits Egalim* (labellisés)
3/ démarche participative et écocitoyenne : pas de plastique, lutte contre le gaspillage
4/ nutrition pour favoriser les plats allégés, sans sucre, sans assaisonnement
5/ accueil de l'élève : animations, flexibilité de service encouragés

Exemples en Nouvelle Aquitaine :

- Développer les **groupements d'achats locaux** permettant de renforcer l'approvisionnement en produits de proximité et bio pour la restauration, et développer des actions de sobriété.

4-6/ Favoriser les circuits-courts :

Certaines denrées du GC*, la viande notamment, ne proviennent pas directement d'éleveurs locaux, mais de grossistes. Or beaucoup de petits éleveurs locaux sont en difficulté financière. Ils ont besoin de trésorerie. Certains n'ont toujours pas touché les aides PAC (MAE). Il serait intéressant de pouvoir s'approvisionner directement chez eux, plutôt que de passer par des intermédiaires connus pour imposer leur prix aux producteurs et ne pas respecter les lois Egalim* sur le prix de revient des éleveurs (Bigard, Lactalis...).

Côté lait, Lactalis ayant obtenu de l'UE la suppression de l'étiquetage « lait origine France », il est impossible de savoir quelle est la quantité de lait étranger dans les produits laitiers de grandes marques. Lactalis a récemment annoncé vouloir augmenter ses collectes de lait étranger au détriment des éleveurs français. Et Danone a reconverti son usine de produits laitiers du Sud Ouest en 2021, abandonnant la collecte de lait auprès de 180 éleveurs, pour se lancer dans des activités plus lucratives : lait d'avoine (d'Europe) pour le marché européen. Quitte à supprimer des élevages, autant commencer par ceux qui élèvent leurs bêtes en bâtiment, avec des céréales importées, du fourrage arrosé grâce à des bassines et qui rendent l'eau du robinet non potable. Et autant protéger les élevages nourris à l'herbe, qui entretiennent le paysage, la biodiversité, les races locales, dans des zones où on ne peut pas cultiver (montagnes, causses...)

Baucoup de décideurs dans les établissements scolaires sont très attachés à la **viande**. Pouvoir s'approvisionner avec de la viande locale de qualité directement auprès des éleveurs, plutôt que via un grossiste, serait sans doute un atout pour les convaincre d'adhérer à la CCLT et au GC* ?

Des collègues (<1.000 repas/j) parviennent à avoir des **coûts denrées bas** (environ 2€) **avec du quasiment 100% bio, local et fait maison car ils s'approvisionnent en produits brut locaux** directement chez le producteur. Ils disposent d'une légumerie, d'une découpe de viande. Proposer des **menus végétariens** et savoir cuisiner les restes permet aussi de baisser les coûts. Pour cela, il faut un chef cuisinier bien formé, motivé, développer la pédagogie avec les convives, et structurer les filières en amont pour faciliter les approvisionnements en circuits courts (cas du Gers, Dordogne...)

4-7/ Augmenter le soutien financier de la Région à la restauration scolaire de qualité:

Aider la CCLT à maintenir ses objectifs de qualité, son label Ecocert et honorer son marché (30% de bio pour 2024)

Pousser tous les lycées à proposer une cantine de qualité : saine, durable, accessible à tous

Demander aux lycées de respecter une charte de qualité (comme en Normandie) :

- qualité des produits : respecter la loi Egalim*, acheter un minimum de produits locaux de qualité (PQP*), favoriser le fait maison et les produits frais
- nutrition : respecter le PNNS
- développer les menus végétariens (fait maison) et pouvoir en proposer quotidiennement
- sortir du plastique et réduire le gaspillage
- offrir une certaine qualité de service (carafes d'eau sur les tables, possibilité de se resservir, buffet de hors d'œuvre, horaires de service, queue...)
- mener des actions éducatives pour aller vers une alimentation saine et durable
- informer les convives et les parents d'élèves

Les parents remercient la région de ne pas avoir augmenté les tarifs des repas pendant la crise.

Il serait intéressant d'**étudier une tarification sociale** avec un réajustement tenant compte des différences de niveau social d'un lycée à l'autre (pour éviter d'avoir « des cantines de riches et des cantines de pauvres » car il y a de grosses disparités sociales entre les lycées du centre-ville et les autres).

Pour financer ces mesures concernant la restauration scolaire, la région pourrait faire des arbitrages ?

Dépenses d'investissement prévisionnelles <i>(en M€ hors fonds européen Feader)</i>	Trajectoire de référence 2022-2027 : 5,8 Mds €
Agriculture et souveraineté alimentaire	420
Santé, solidarités et inclusion	95
Education, culture, sport, enseignement supérieur/recherche/innovation et relations internationales	1 000
Maîtrise d'ouvrage éducative (lycées)	1 000
Emploi, économie, formation professionnelle	715
Mobilité, cohésion des territoires et politique de la ville	1 600
Tourisme et Méditerranée	600
Urgence climatique	300
Administration générale	110
Total général :	5 840

4-8/ A moyen terme tendre vers la liaison chaude dans les lycées équipés de cuisine:

L'**idéal** serait bien sûr d'avoir **une cuisine sur place** dans chaque lycée. Cela permet d'être en liaison chaude, d'avoir plus de saveur, moins de dépense d'énergie (pas de refroidissement / réchauffe, pas de livraison en camion frigo), plus de liens entre les cuisiniers et les convives. C'est un modèle économique qui a fait ses preuves.

La liaison froide semble être la cause de beaucoup de mécontentements : goût sans saveur, aspect visuel peu appétissant, textures molles. Problèmes liés à la réchauffe : plats desséchés ou grillés sur le dessus, plats non mis en valeur par le personnel de cuisine satellite qui ne l'a pas préparé et n'assume pas toujours ce qui est servi. Absence de lien entre les cuisiniers et les convives, alors qu'un travail de pédagogie est nécessaire auprès des jeunes pour leur faire découvrir des plats auxquels ils ne sont pas habitués. (légumes, VG).

Mais plusieurs lycées de centre-ville n'ont pas de cuisine ou ont des installations qui ne sont plus aux normes. Une cuisine centrale reste donc nécessaire et elle permet de réduire les charges de personnel (l'essentiel du coût d'1 repas).

=> **remettre en service les légumeries des cuisines satellites** en affectant le personnel nécessaire

Avec une légumerie sur place, les satellites pourraient éplucher et travailler des légumes bruts locaux, beaucoup moins chers que ceux de 4ème gamme*. Les vitamines seraient ainsi mieux préservées et les entrées plus appétissantes. Les cuisiniers auraient plus de liberté. La CCLT continuerait de livrer les plats chauds en liaison froide dans ces établissements.

Des lycées sont demandeurs de **plus de souplesse** pour que leurs cuisiniers puissent faire preuve de créativité, et ne se contentent pas de réchauffer les plats.

=> une solution future serait d'**aller vers des cuisines autonomes sur place** pour les lycées comme St Sernin et Aragon qui disposent d'installations, et de garder la CCLT pour les établissements sans cuisine.

Ces installations doivent être maintenues pour rester aux normes.

De plus, le matériel non entretenu régulièrement coûte plus cher aux lycées en énergie et en réparations.

Des parents aimeraient savoir s'il est plus cher de fonctionner avec une cuisine sur place ou une cuisine centrale.

5/ Les politiques « cantine » intéressantes de différentes régions

5-1/ En Bretagne :

<https://www.bretagne.bzh/actions/grands-projets/bien-manger/garantir-le-bien-manger-dans-les-lycees-publics-bretons>

67.000 DP dans 115 lycées, 98 restaurants dans lycées publics. 9 millions repas/an. **19% de bio** en 2023.

Plan Breiz'Alim pour garantir le bien-manger.

Programme exceptionnel de 5,5 millions d'euros pour le bio qui porte à 11 millions le montant des aides sur la période 2023-2024, pour éviter notamment les déconversions, mais aussi un gros engagement en matière de commande publique, pour jouer sur l'effet de levier, à hauteur de 1,35 million d'euros.

Tarif repas

RESTAURATION 2023/2024

VOTRE QUOTIENT FAMILIAL	VOTRE TRANCHE	au forfait		à la prestation ¹	
		PART RÉGION/ FAMILLE	RESTE À CHARGE FAMILLE	PART RÉGION/ FAMILLE	RESTE À CHARGE FAMILLE
700 ou moins	1		2,70 €		3 €
	A				
de 701 à 900	2		3 €		3,30 €
	B				
de 901 à 1100	3		3,30 €		3,60 €
	C				
de 1101 à 1500	4		3,70 €		4 €
	D				
de 1501 à 1700	5		4 €		4,30 €
	E				
1701 et plus ou non-inscrit	6		4,30 €		4,60 €
	F				

1. Repas facturé lors du passage effectif au self

Tarification sociale de 2,70€ à 4,20€ basé sur quotient familial, identique dans tous les lycées depuis sept 2022. 43% des familles devraient payer moins cher, 57% rester à l'identique ou payer plus cher.

Coût complet du repas 8€ (denrées, personnel, fluides).

La région finance une partie du repas :43 à 66% selon les tranches QF.

Abandon des cuisines centrales il y a longtemps. **Chaque lycée a sa cuisine de fabrication** et les cuisines sont « **ouvertes** » pour que les cuisiniers puissent montrer leur métier.

Les **cuisiniers ont été formés** au bien-manger, à la cuisine végétarienne à base de légumineuses, à l'éducation et la sensibilisation, à la lutte contre le gaspillage.

Assistance des acheteurs pour des approvisionnements de qualité et locaux : fiches filières (porc, pêche, lait, volailles, viande bovine, fruits et légumes, œufs et ovoproduits)

Labellisation « établissement Bio engagé » des lycées qui achètent + de 22% de denrées bio, réduction du gaspillage et sensibilisation à alimentation équilibrée (10 lycées labellisés).

Organisation du **concours « le défi des chefs »** : cela permet aux 370 agents de restauration de faire connaître leur métier, **valoriser leur métier** et leurs capacités à tendre vers une restauration de qualité. En préparant des plats de qualité, avec des produits de saison et de proximité, dans le respect d'un budget imposé (2,20€ par assiette).

5-2/ En Normandie :

<https://www.normandie.fr/je-mange-normand-dans-mon-lycee>

Plan « Je mange normand dans mon lycée » depuis 2017 : objectif 51% des denrées servies à la cantine sont normandes et **sensibiliser l'ensemble des acteurs de la restauration scolaire aux enjeux d'une alimentation de qualité et locale**. En 2022, **plus de 60 % des lycées dépassent les 51% de produits normands**.

86.000 repas / jour, 13 millions repas / an pour un coût de 26 millions/an de denrées.

129 restaurants pour 142 lycées publics. 124 cuisines dont 6 cuisines centrales en gestion directes. 69.000 DP et 12.500 internes.

Coût denrées 2,35€ et coût global d'environ 9€/9,5€. 3 millions €/an pour achat équipement de restauration

2470 agents dans lycées dont 129 responsables d'équipes techniques restauration, 331 cuisiniers, 2010 agents d'entretien et de restauration.

Seulement 6,8 % des terres agricoles sont en bio en 2021 (contre 10 % à l'échelle nationale). La bio représente seulement 4,7 % des repas dans les cantines normandes en 2021 (gérées par la Région)

Garantir une restauration axée sur la qualité, la santé et le goût

- Proposer des menus équilibrés et à coûts maîtrisés
- **Impliquer les jeunes normands dans les projets de restauration**
- Répondre aux nouvelles attentes sociétales et environnementales

Lutter contre le gaspillage alimentaire

- La réduction et la valorisation des déchets de restauration
- Collaborer avec tous les acteurs

Promouvoir une restauration plus vertueuse :

- **menu végétarien quotidien**
- réduction des déchets et du gaspillage alimentaire
- **signalétique dans les selfs...**

Organisation d'**une semaine d'animations dans les cantines scolaires** / an. Les objectifs sont :

- de mettre en relation les chefs des cantines et les producteurs normands
- de sensibiliser les élèves à travers des animations ludiques
- l'occasion pour les filières agroalimentaires et leurs producteurs de démarcher les établissements.

Organisation de **concours auprès des lycées** :

- Classement % de produits normands : le gagnant a 79%
- Classement % de produits bio : le gagnant a 44,5%
- Palmarès de lutte contre le gaspillage alimentaire : le gagnant a 7g / assiette

Lancement de la **Semaine des produits normands**, dans tous les établissements, du 27 novembre au 1er décembre 2023, pour sensibiliser les lycéens aux produits locaux et filières normandes

18e édition du **Challenge « Bien Manger en Normandie »**, ouvert à **toutes les équipes de cuisine** en restauration publique scolaire, afin de **valoriser le travail des agents**

35 diagnostics bio déchets gaspillage alimentaire effectués dans les établissements, 9 volontaires en service civique « Les léopards du Tri »

625 agents formés aux outils de la restauration, à la lutte contre le gaspillage alimentaire, aux techniques de restauration, à la composition des menus, à l'accueil en restauration ainsi qu'aux produits locaux de qualité

42 lycées normands labellisés pour la qualité de leur service de restauration scolaire

Attribué pour une durée de deux ans, le **label "qualité"** valorise les services de restauration scolaire qui répondent aux engagements de la charte qualité élaborée par la Région. L'élève est un acteur central pour l'obtention de ce label grâce à son implication au sein des Conseils de Vie Lycéenne et autres commissions de restauration.

La **charte qualité** repose sur 5 critères :

- La **qualité** de la prestation

Une analyse est conduite sur les gammes et les types de produits achetés par les établissements. Certains sont fortement déconseillés et se trouvent donc pénalisés (sauces ou préparations pré-élaborées, potages déshydratés, préparations lyophilisées pour desserts ...). En contrepartie, les **préparations dites "maison" sont bonifiées**.

- L'utilisation de produits normands

Pour prétendre au label, les établissements normands doivent proposer dans leur service de restauration au **minimum 50 % de produits normands**. Une place importante doit aussi être accordée aux produits labellisés et durables, éligibles à la loi Egalim*.

- La **démarche participative et écocitoyenne**

L'utilisation de produits **emballés** individuellement et de barquettes **plastiques jetables**, est prohibée et sanctionnée. Les établissements ayant mis en place des projets en lien avec la réduction du **gaspillage** alimentaire obtiennent des points supplémentaires.

- La **nutrition**

Impliqués dans la lutte contre les différentes dérives alimentaires, les services de restauration offrant des variantes de préparations (sans matière grasse, allégées, sans sucre, sans assaisonnement...), se trouvent récompensés.

- Les conditions d'accueil de l'élève.

Les démarches d'animation, de modernisation et de flexibilité de service sont encouragées.

5-3/ En Nouvelle Aquitaine :

1ère région agricole de France. 26 millions repas / an dans 240 lycées.

50% de produits locaux et **22% de bio** servis en 2023. Objectif 2025 : 60% de local et 30% de bio.

Sensibilisation de l'ensemble de la communauté éducative lycéenne (élèves, équipes de restauration, équipe pédagogique) à une alimentation saine, locale et durable.

6ème Journée lycéenne d'échanges sur l'alimentation durable

Objectifs de la journée :

- **réunir les membres des communautés éducatives des lycées** autour des enjeux liés au développement durable et à l'alimentation
- partager les bonnes pratiques pour la prévention et de réduction des biodéchets
- **mettre les lycéens au cœur des décisions qui les concernent** (délégués de classe ou représentants des élèves) en matière de qualité alimentaire en lycée
- **valoriser le travail des agents techniques** des lycées

Plus de **180** participants le mercredi 13 mars 2024, en partenariat avec le **Rectorat** et la **DRAAF**, au lycée Jean Monnet de Libourne. A réuni **25 lycées** issus des 3 académies de Bordeaux, Poitiers et Limoges.

- Parcours A : **Une restauration qui réduit et valorise ses biodéchets** (Crepaq, Verdicité, La Bulle)
- Parcours B : **Une restauration tournée vers l'avenir** (réseaux sociaux, éducation à l'environnement)

Deux ateliers pratiques de cuisine étaient également proposés :

- **Cuisinez 0 déchet**

- **Cuisinez VG avec les légumineuses** (association Régalade)

<https://jeunes.nouvelle-aquitaine.fr/agendas/journee-lyceenne-dechanges-sur-lalimentation-durable>

Création d'un portail régional de la restau co bio, local et de qualité : <https://www.restaurationcollectivena.fr>

Création de Néo Terra en 2019 pour engager une transition énergétique, écologique et agricole au niveau de la région : accompagner l'évolution de la restauration collective publique.

<https://jeunes.nouvelle-aquitaine.fr/articles/tarification-solidaire-pour-la-restauration-scolaire>

Proposer pour 100 % des repas une alternative végétarienne dans la restauration collective

Développer les **groupements d'achats locaux** permettant de renforcer l'approvisionnement en produits de proximité et bio pour la restauration, et développer des actions de sobriété.

Tarification sociale :

Coût réel de 9,50€ / repas (denrées, fluides et personnel)

La Région finance la différence entre 42% et 75% du prix du repas (la différence entre le coût réel du repas et le tarif de restauration scolaire payé par la famille)

Gel des tarifs cantine décidé en oct 2022.

Harmonisation des tarifs et tarification sociale pour :

- Unifier les tarifs en mettant fin aux disparités
- Améliorer l'accessibilité des familles à la restauration scolaire en proposant pour des familles modestes des tarifs raisonnés
- Augmenter la qualité des repas et lutter contre le gaspillage alimentaire

Baisse en 2023 du reversement des établissements à la Région pour la participation aux frais de personnel. Ce taux de versement fixé en 2023 à 18,5% (au lieu de 22,5 %) traduit un effort financier de plus de 3.6 millions d'euros pour la Région. Par ce mécanisme, **les établissements disposeront de moyens supplémentaires (environ 0,17 euros) par repas, pour garantir la qualité sans impacter les familles.**

Augmentation de 2,65€ à 2,85€ / repas la part dévolue aux gestionnaires de lycées pour financer l'approvisionnement en denrées d'origine locale et biologique

Pour accompagner les plus fragiles, les dispositifs d'aide sociale seront reconduits en 2023.

tarification solidaire : combien ?



Coût complet du repas environ 9.50€	Quotient familial annuel	Tarifs du repas	Montant de l'aide régionale	% de l'aide régionale
Tranche 1	< 3 040€	2,30 €	7,20 €	75,79%
Tranche 2	3 041€ à 5 780€	2,40 €	7,10 €	74,74%
Tranche 3	5 781€ à 7 960€	2,50 €	7,00 €	73,68%
Tranche 4	7 961€ à 9 850€	2,60 €	6,90 €	72,63%
Tranche 5	9 851€ à 11 570€	2,70 €	6,80 €	71,58%
Tranche 6	11 571€ à 13 300€	2,83 €	6,67 €	70,21%
Tranche 7	Non soumis à revenus	2,85 €	6,65 €	70,00%
Tranche 8	13 301€ à 15 400€	3,25 €	6,25 €	65,79%
Tranche 9	15 401€ à 18 380€	3,85 €	5,65 €	59,47%
Tranche 10	18 381€ à 23 960€	4,75 €	4,75 €	50,00%
Tranche 11	> 23 961 €	5,50 €	4,00 €	42,11%
Ticket	x	5,55 €	3,95 €	41,58%

La tranche 7 est une « tranche neutre ». Elle est affectée à des situations particulières qui ne nécessitent pas le calcul du quotient familial.

Le ticket permet une fréquentation occasionnelle du service de restauration.



5-4/ Bourgogne Franche Comté

118 cantines pour 10 millions repas / an servis dans lycées. Achat de denrées 9,2 millions €/an dont **37% locales et bio**. La Région Bourgogne-Franche-Comté intervient à deux niveaux : en soutenant la filière agricole locale et en favorisant des achats régionaux et/ou bio dans les cantines des lycées.

La Région Bourgogne-Franche-Comté accompagne les agriculteurs dans le cadre de son programme

#NotreAgricultureDemain, élaboré avec la profession. Ce programme prévoit, notamment, d'encourager les audits de filières et d'exploitations pour les agriculteurs souhaitant évoluer dans leur profession ; de soutenir financièrement les pratiques innovantes durables ; de mettre en œuvre des formations, ou encore d'accompagner l'exportation des produits du terroir. Il œuvre, également, à développer le principe du circuit court, autrement dit, celui des achats locaux, en s'appuyant entre autres sur l'une de ses grandes compétences : les lycées. Et plus spécialement, les millions de repas servis chaque année dans les cantines régionales.

Si la **Région organise et dynamise ce réseau d'approvisionnements locaux**, ce sont bel et bien les lycées qui restent maîtres des commandes publiques pour les repas scolaires. Aussi, les agents régionaux proposent d'**aider les**

établissements dans la rédaction de leurs appels d'offres publics, afin de permettre aux fournisseurs locaux de se positionner sur ces marchés. Cet accompagnement se poursuit jusque dans les cuisines, avec un **soutien à la création de légumeries, à la formation des cuisiniers et à l'acquisition de nouveaux équipements**, permettant de prendre en charge l'arrivée de ces produits locaux et/ou bio. Avec 13 millions de repas annuels, les lycées de Bourgogne-Franche-Comté offrent de formidables opportunités de développement et de pérennisation d'activité pour les agriculteurs et producteurs régionaux.

<https://www.bourgognefranchecomte.fr/assiettes-dici>

5-5/ Les axes développés par la région Occitanie

2ème région agricole de France. L'agriculture est le 1er employeur d'Occitanie. 1/4 des exploitations bio françaises.

Plan bio : 134 millions € pour l'agriculture bio pour 2023-2027 (soit 26,8 millions €/an)

Accompagnement auprès des agriculteurs et des entreprises de transformations et de commercialisations de produits biologiques notamment à travers les aides à l'investissement, l'innovation, la promotion (marque « Sud de France – Le Bio d'Occitanie) et le développement des circuits de proximité.

Parmi les nouvelles mesures phares qui seront mises en place dans le cadre du Plan Bio, la Région lancera en septembre 2023 la **semaine de l'agriculture bio** en Occitanie pour favoriser l'achat bio et local. **L'approvisionnement en produits biologiques et locaux sera également développé dans les cantines des lycées, sans augmenter le coût (objectif de 30 % minimum de bio dans les assiettes) via un mécanisme de bonus.** Enfin, la Région poursuivra l'aide au Maintien en Agriculture Biologique (MAB) en 2023 pour un montant total d'aide de 12M€

<https://www.laregion.fr/Plan-Bi-O-2023-2027>

Nos questions :

- Y a-t-il une **semaine du bio** dans les cantines des lycées d'Occitanie ?
- combien y a-t-il de bio dans les lycées d'Occitanie aujourd'hui ? (seuls 3 lycées publics hors agricoles se sont inscrits dans « ma cantine » pour l'Occitanie)
- quel est le mécanisme de **bonus** pour pousser les lycées à servir du bio à la cantine ?
<https://www.laregion.fr/bien-manger-pour-tous>
- En quoi consiste l'aide apportée par la nouvelle opération **L'Occitanie dans mon assiette** aux lycées ?
- Comment est-il prévu d'atteindre **75% de produits locaux (PQP) dans les cantines dont 30% de bio** ? Cela concerne-t-il tous les lycées d'Occitanie ou uniquement la CCLT ?
- Pourquoi ne pas soutenir davantage la filière bio pour éviter les déconversions en Occitanie (4% aujourd'hui) et proposer aux élèves des produits sains sans pesticides ?

6/ Autres exemples ailleurs

Collèges des Pyrénées-Orientales:

Udsis :17.000 repas / j dans 2 cuisines centrales

L'Union Départementale Scolaire et d'Intérêt Social est un service public de la restauration collective et des sports et loisirs qui cuisine pour des crèches, écoles, collèges, ALSH du 66.

50% de produits durables dont 30% de bio, 20% de produits locaux.

Collèges de l'Hérault :

25.000 repas/j dans 5 cuisines centrales du département pour les 57 collèges.

La cuisine centrale de Puisserguier construite en 2013, préparent 4.000 repas /j.

Priorité : hygiène, produits locaux de qualité, équilibre nutritionnel, accompagnement éducatif, sensibilisation au gaspillage, plaisir gustatif. **60% bio et local.**

Le satellite fait ses **commandes 1 fois / semaine** à la CC, le mercredi. Beaucoup d'échanges avec les convives : conseils nutritionnels, incitation à goûter les légumes, proposition de se resservir.

Comité d'usagers regroupe : responsable cuisine satellite, gestionnaire collège, parents, élèves délégués,

Partenariat avec l'association **Miamuse** pour des des projets éducatifs : ateliers cuisine, découverte du goût, sensibilisation à la nutrition, environnement...

Des recettes élaborés par les élèves qui leur plaisent, ex : riz carottes crème.

Plats cuisinés « al dente » pour qu'ils ne dessèchent pas à la réchauffe. Du matériel de pointe :



<https://www.youtube.com/watch?v=Z2nKixJ1eS8> et <https://herault.fr/1218-qui-prepare-les-repas-des-collegiens.htm>

Cantine des écoles de Montpellier :

15.500 repas/jour en gestion directe dans une cuisine centrale en liaison froide.

En 2023 : **60% de produits sous label de qualité** dont **39% de bio** principalement **fait maison**.

Tarification sociale selon quotient familial de 0,50€ à 6,55€. Réservation obligatoire. Pénalités en cas d'absence non prévue pour lutter contre le gaspillage. Dons à des associations en cas d'excédents.

Menus de la semaine :

- 1 jour végétarien pour tous
- 1 jour flexitarien (alternance viande / poisson / protéines végétales)
- 1 jour sans porc
- 1 jour sans viande

Vaste programme de sensibilisation en partenariat avec les écoles : animations pédagogiques avec diététicienne, cours de cuisine aux enfants, jardins pédagogiques...

Lycée Victor Hugo de Lunel :

950 repas/j avec un internat, cuisine sur place fait maison

31% de bio, 48% de local depuis plusieurs années

coût denrées 2,20€ - Tarif ticket 4,10€

Labels Assiettes vertes et Ecocert

Système de réservation de repas quotidien avant 10h à l'aide du smartphone de l'élève ou sur des bornes dans le lycée. Cela permet de lutter contre le gaspillage.

Collèges de Dordogne :

Cuisines autonomes (sur place). Plusieurs collèges **100% bio et local et fait maison**.

Le département de la Dordogne a **embauché un cuisinier formateur** en restauration collective durable qui a pour mission d'accompagner chacun des collèges, à tour de rôle, pour proposer des menus 100% bio, locaux et faits maison. Voir reportage d'Envoyé Spécial du 07/09/2023 « des cantoches pas moches ».

Livre « Plat de résistance, soigner les cantines pour réparer le monde »

<https://www.collectiflespiedsdansleplat.org/actualites/plat-de-rsistance-soigner-les-cantines-pour-rparer-le-monde>

Collèges du Gers :

Dans le Gers, **tous les collèges sont certifiés par Ecocert au moins niveau 1**. Certains ont le niveau 3 excellence.

Cuisines autonomes (sur place). Des collèges **100% bio et local et fait maison**.

Tous les cuisiniers et acheteurs de collèges sont **formés**, chaque année, ensemble, à la nutrition et aux techniques de cuisine durable par des spécialistes de la restauration co (Collectif les Pieds dans le Plat).

Cantines des écoles du Havre :

Le ville du Havre sert **8.000 repas/j sans cuisine centrale, en liaison chaude**. Il y a une cuisine avec légumerie dans chaque groupe scolaire, parfois livraison en vélo électrique. Les menus, élaborés avec diététicienne, privilégient les légumes et fruits frais et la simplicité. Prise en charge des PAI. Invitation des parents à la cantine, rencontre avec la diététicienne.

Formation des cuisiniers, lien pédagogique avec les élèves

Tarification sociale entre 3,35€ et 4,35€ en moyenne, 7% des familles bénéficient de la gratuité.

Le coût global est 11€ / repas (denrées, salaires des cuisiniers, périscolaire, équipements).

2 menus végétariens / semaine obligatoire pour tous les élèves

Qualité : 40% de produits sous label de qualité dont 16% de bio. 35% de produits locaux.

Allotissement pour favoriser les producteurs locaux dans les marchés publics.

Écoles des 1er, 2ème et 3ème arrondissements de Paris :

Une cuisine va être construite dans le 3ème arrondissement pour **passer en régie et en liaison chaude**. But : préparer 2.000 repas/j. Actuellement sous-traité à la Sogeres en liaison froide. Avantages : le goût, les nutriments et vitamines, et les économies d'énergie.

Rappel des lois Egalim :

Loi Egalim 1 de 2018, « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable », est issue des États généraux de l'alimentation. La FCPE a participé à l'élaboration de cette loi à travers le Conseil National de la Restauration Collective où elle siège. Un volet de cette loi s'applique à la restauration collective. Elle est complétée par la loi Agec en 2020 et loi Climat et résilience en 2021 pour donner :

=> la « **loi Agriculture et Alimentation** » :

- 50% de produits de qualité sous label dans les approvisionnements dont 20% de bio dès 2022
- Diversification des protéines : menu végétarien au moins 1 / semaine dès 2022 expérimentation d'une alternative végétarienne quotidienne
- 60% des viandes et pêche durables au 01/01/2024
- Réduction du gaspillage de 50% d'ici 2025 par rapport à 2015, dons aux associations
- Suppression du plastique (jetable dès 2018, contenants au 01/01/2025)
- Information des convives : part du bio et des produits de qualité, origine des viandes

Loi Egalim 2 de 2021 : pour une meilleure rémunération des agriculteurs

Loi Egalim 3 de 2023 : vers un équilibre dans les relations commerciales entre l'agroalimentaire et la grande distribution

Loi Egalim 4 pour encadrer les relations commerciales entre distributeurs et industriels. A l'étude en ce moment par une mission parlementaire.

* **Lexique :**

4ème gamme ; produits lavés, emballés, prêts à l'emploi

ANSES = Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

GEMRCN = Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition de 2006. Il fait des recommandations nutritionnelles et de grammage par classe d'âge. Il a été complété par l'arrêté du 30/09/2011. Le Conseil National de la Restauration Collective est en train de réécrire ces recommandations nutritionnelles pour intégrer la loi Egalim.

Légumerie = espace dédié pour laver, éplucher et travailler les légumes crus selon des normes strictes.

SIQO = produits sous signe de qualité (AOP, AOC, IGP, label rouge...)

PQP = occitan sans label + SIQO occitan + bio français

PNNS = Plan National Nutrition Santé 2019-2023 élaboré par le ministère de la Santé : <https://www.mangerbouger.fr> →



La restauration scolaire représente un enjeu majeur pour les problématiques de notre époque:

- le réchauffement climatique et l'environnement
- l'économie du territoire à travers l'agro-alimentaire et l'agriculture
- la justice sociale
- la santé publique

Les lois Egalim et le PNNS montrent que ces enjeux ont bien été pris en compte.

L'application de ces mesures peut entraîner un changement de nos habitudes culturelles

Fiches techniques :



Camembert bio 250g Les 300 Laitiers Bio X12
Code article : 48990012



PRO à PRO
Date de validation 12/10/2022

Version 7.0 du 05/10/2022

DEFINITION DU PRODUIT

Dénomination légale de vente :
Portions de Camembert au lait de vache pasteurisé issu de l'agriculture biologique

Description du produit :
Pâte Molle à croûte fleurie au lait de vache pasteurisé et affinée, découpé en 8 portions individuelles

Ingrédients :
LAIT de vache pasteurisé issu de l'agriculture biologique, sel, ferments (dont LAIT), coagulant

Contient les allergènes : Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)

Convient aux végétariens : Oui

Pays de transformation : France

Origine du lait : France

Type de lait : Lait de vache 300&bio

Traitement du lait : Pasteurisé

- N'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les Règlements (CE) N°1829/2003 et 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22/09/03

- N'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé

- Micropolluants : conforme à la réglementation européenne en vigueur en ce qui concerne le plomb, les dioxines et PCB, l'aflatoxine M1, les pesticides organochlorés et organophosphorés, les résidus vétérinaires.

Site(s) de production :

Certifications	Marque d'identification
BRC ,IFS	FR 86,092,001 CE

Langues affichées sur l'emballage : Français

Mentions supplémentaires :
Pasteurisation équivalent à au moins 72°C 15 secondes
Poids net à l'emballage, produit soumis à dessiccation

Code nomenclature douanière : 0406908200

CERTIFICATIONS PRODUITS

Biologique - Agriculture France (FR-B|O-01)

CARACTERISTIQUES GENERALES

Dénomination légale de vente : Omelette au fromage

Description du produit :

Omelette fraîche garnie de fromage.

Elles sont conditionnées en barquette adaptée à la remise en température.

Produit issu de l'agriculture biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01



Liste des ingrédients :

Ceu**f**s entier BIO*, eau, **e**mm**e**ntal BIO* (Lait BIO*, sel, ferments lactiques, enzyme coagulante), huile de tournesol BIO*, épaississants : E412 BIO*, E415, sel, jus de citron concentré BIO*.

*BIO : produit issu de l'agriculture biologique.

Omelette 60 g : 12 % de fromage – Omelette 90 g : 9 % de fromage – Omelette 135 g : 6 % de fromage.

Allergènes (Règlement UE 1169/2011) :

Contient :	C eu f , lait	Traces éventuelles de :	/
-------------------	-----------------------------	--------------------------------	---

Caractéristiques organoleptiques :

Aspect	Odeur	Goût	Texture
Omelette pliée en deux, dorée, garnie de fromage	Typique de l'œuf	Typique d'une omelette cuite avec du fromage	Moelleuse

DECLARATION NUTRITIONNELLE – calcul (CIQUAL)

	Omelette 60 g		Omelette 90 g		Omelette 135 g	
	Pour 100g	Par portion	Pour 100g	Par portion	Pour 100g	Par portion
Energie	829 kJ / 199 kcal	498 kJ / 119 kcal	733 kJ / 176 kcal	659 kJ / 158 kcal	669 kJ / 160 kcal	903 kJ / 216 kcal
Matières grasses	16g	9,8 g	14 g	13 g	12 g	17 g
dont acides gras saturés	5,4 g	3,3 g	4,6 g	4,1 g	4,1 g	5,5 g
Glucides	<0,5 g	0,6 g				
dont sucres	<0,5 g					
Protéines	12 g	7,1 g	11 g	10 g	11 g	15 g
Sel	0,63 g	0,38 g	0,64 g	0,57 g	0,64 g	0,86 g

Recommandation nutrition (GEMRCN – juillet 2015)

4.2.1.1.3. Limiter la consommation des plats protidiques dont le rapport protéines/lipides (P/L) est inférieur ou égal à 1.

Les plats composés d'œuf ne sont pas concernés par cette limitation car, malgré leur forte teneur en cholestérol, ils apportent des acides gras essentiels, des micronutriments, et des protéines de haute valeur biologique.

Cette limite s'applique aux plats composés d'œuf lorsqu'ils sont additionnés d'ingrédients gras comme les lardons, les pommes rissolées ou les fromages.

P/L < 1 : La fréquence recommandée est de 2 repas sur 20 repas successifs au maximum.



DUREE DE VIE ET CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

DLC : 21 jours Conditionnement sous atmosphère protectrice

DLC minimum garantie départ usine : 12 jours

Critères réglementaires (Règlement UE 2073/2005) :

Entérobactérie	< 10 ufc / g	Salmonella	Non détecté / 25 g	Listeria	Non détecté / 25 g
-----------------------	--------------	-------------------	--------------------	-----------------	--------------------

Critères internes :

Rapport FAM 30°C / Flore lactique	< 100	E.coli	< 10 ufc / g
--	-------	---------------	--------------

Agrément sanitaire :



GARANTIES

OGM : Ce produit n'est pas assujéti à l'obligation d'étiquetage indiquant la présence d'OGM selon les dispositions des Règlements 1829-1830/2003/CE.

Ionisation : Le produit n'a pas subi de traitement ionisant.

Contaminants : Pesticides (Règlement UE 396/2005 et ses modifications), Résidus médicamenteux (Règlement UE 37/2010 et ses modifications), Autres contaminants (dont Dioxines et PCB) selon le Règlement UE 1881/2006 et ses modifications.

CONSEILS D'UTILISATION

Conditions de conservation :

Avant ouverture : A conserver entre 0 °C et + 4 °C

Après ouverture : Couvrir la barquette d'un film étirable, la stocker entre 0 °C et + 4°C et à consommer dans les 48 heures

Modes d'utilisation :

Four et chariot de remise en température 110 °C à 120 °C				Air pulsé 150°C	Four micro-onde
Air pulsé 		Thermocontact 			
Portion individuelle*	Multiportions**	Portion individuelle*	Multiportions**	Multiportions**	Portion individuelle*
50 +/- 10 min	50 +/- 10 min barquette fermée	50 +/- 10 min	50 +/- 10 min barquette fermée	25 +/- 5 min bac gastro couvert	2 +/- 1 min selon la puissance Puissance conseillée 600 Watts

* En portion individuelle : tests réalisés en assiette porcelaine sous cloche

** En multiportions : Tests réalisés soit dans la barquette d'origine encore operculée, soit en bacs gastronomes couverts

Code 300064 Code article v1.1



Fiche Technique Client

STEAK HACHÉ FAÇON BOUCHÈRE 15% MATIÈRES
GRASSES VBF 125 G X 8



Créé le : 9 août 2022

Modifié le : 6 déc. 2022

Code ERP : 81801104

Version : 1-0



Photographie non contractuelle



Dénomination commerciale	STEAK HACHE 15% VBF 125GX8
Dénomination légale	viande bovine hachée 15% matières grasses
Description	Viande bovine VBF 100% muscle, hachée et formée avant conditionnement. Formage : basse pression. Forme "oblong".
Race	/
Catégorie	/
Date limite de consommation	11 Jours
Code article	81801104
Code EAN	3608568180119
Code Douanier	02013000
Origine	FRANCE

ÉTIQUETAGE ET CONSERVATION

Liste d'ingrédients	Ingrédients : 100% Viande bovine 15%MG		
Allergène(s)	Absence	Mode de conservation	Sous atmosphère modifiée longue conservation
O.G.M	Produit ne faisant pas l'objet d'une déclaration de présence OGM sur l'étiquetage en application des règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003	Température de conservation	A conserver entre 0°C et +2°C
Ionisation	Produit non soumis aux obligations d'étiquetage de la directive 1169/2011 CE	Conseils de préparation et d'utilisation	A consommer cuit à coeur dès ouverture
Allégations	Viande Bovine Française : Né, élevé, abattu en France 100% muscle		
Mentions complémentaires	Pourcentage de matières grasses inférieur à 15. Rapport collagène sur protéines de viande inférieur à 15%.		

Salade méele proposée en entrée 2 fois / semaine :

Code marché : FL.1.61
Code article : 131481

COMMINGES
CRUDITES
SUFFRAN Frères S.A.R.L.
Gestion : LACROIX
31220 MARTRES-TOLOSANE
Tel 05 61 98 87 25
Fax 05 61 98 66 02

*Les Salades
Occitanes*
Legumes frais Prêts à l'emploi



SALADE MELANGEE

1°) - COMPOSITION :

Mélange de Scarole, Batavia, Frisée, Trévis, Mini-Romaine, Iceberg en proportions variables selon la saison et les approvisionnements du moment.

2°) - ORIGINE :

C.E.E.

3°) - ASPECT :

Livrée parée, coupée, lavée et essorée.

4°) - ETIQUETAGE :

- Nom Produit
- Poids Net
- D.L.C.
- Ingrédients
- Température de Conservation
- Code Emballeur
- Numéro de Lot

5°) - CONDITIONNEMENT :

- Sachets de 500 G en fibres de polypropylène transparents, thermosoudés et résistants aux manipulations,
- Cartons de 5 KG (10 sachets x 500 G).

6°) - CRITERES BACTERIOLOGIQUES :

GERMES RECHERCHES	NORMES AU STADE DE LA PRODUCTION	NORMES AU STADE DE LA CONSOMMATION
<i>Micro-organismes aérobies</i> PCA	m = 500.000 / g M = 5.000.000 / g	M = 50.000.000 / g
<i>Escherichia coli</i> DCL, Coli ID	m = 10 / g M = 1.000 / g	m = 10 / g M = 1.000 / g
<i>Salmonelles</i> SS, Hecktoen, Rambach	Absence dans 25 g	Absence dans 25 g

7°) - DEMARCHE QUALITE :

- Méthode HACCP depuis Avril 2004.

8°) - UTILISATION :

- DLC : 9 jours à réception
- Température : comprise entre 0° et + 4 ° C

9°) - PROCESS DE FABRICATION :

- Parage
- Coupe
- Lavage (1^{er} laveur) avec bain hypochlorite De sodium, dosé à 80 ppm
- Lavage (2^e laveur) eau claire
- Essorage
- Pesage
- Ensachage
- Palettisation
- Stockage en chambre froide

77893

Portion de colin d'Alaska saveur sauce tartare MSCQSA, IQF
SM.1.23**Sysco**
Au cœur de
l'alimentation
et du service**Description :**

Portion de colin d'Alaska qualité sans arête nappée d'une sauce saveur tartare à base de chapelure citronnée, échalote et ciboulette. IQF. Simple congélation.

Origine Pays de transformation/conditionnement :
France

 Marque : **Sysco Classic**

Calibre : 125 g env.
 Conditionnement - calibre : CT 5 KG 125 G ENV
 Type de poids : Fixe
 Poids net de l'UMC (kg) : 5.000
 Unité Minimum de Commande (UMC) : CT
 Unité de facturation : KG
 DLUO/DLC en jours : 540
 Etat du produit : Cru

MISE EN OEUVRE / CONSEILS D'UTILISATION :

Surgelé : Cuire au four sec à 200°C durant 10 à 12 minutes environ. Décongelé : Cuire au four sec à 200°C durant 8 minutes environ.

LES PLUS PRODUITS :

Une déclinaison de l'incontournable pavé bordelaise

NUTRITION :

Valeurs nutritionnelles moyenne		
	Pour 100 g	A la portion de
Energie	688 Kj / 165 Kcal	Kj / Kcal
Protéines (g)	12	
Glucides (g)	6.4	
dont Sucres (g)	0.8	
Matières grasses (g)	10	
dont Acides Gras Saturés (g)	0.8	
Fibres alimentaires (g)	0.6	
Sel (g)	0.85	
Sodium (mg)	334.65	
Calcium (mg)	0	

Rapport P/L : 1.20

GEMRCN : Fréquences recommandées de service des plats pour les repas des enfants de plus de 3 ans, des adolescents et des adultes (Annexe 4 du GEMRCN)

Fréquence pour 20 repas successifs : /

Classification : Fréquence libre

Dénomination légale de vente Portion crue, surgelée de filets de colin d'Alaska qualité sans arête recouverte d'une sauce (29%) saveur tartare, à cuire

INGREDIENTS :

Colin d'Alaska (Theragra Chalcogramma) (70%), margarine (huile de colza, eau, sel, émulsifiant : E471, correcteur d'acidité : acide citrique), chapelures (farine de blé, levure, sel, poudre levante : E503), échalote, ciboulette, jus concentrés de citron et d'orange, pulpes de citron, acidifiant : acide citrique, extrait de citron, arôme sauce tartare (0,5%), sel.

GARANTIES :

Mat. Première principale (origine) : Océan Pacifique Nord-Est ou Nord-Ouest

Microbiologie : Norme bactériologique conforme au règlement 2073/2005

Germes	Conformité / Norme	
Flore aérobie 30°C	Conforme par rapport à la catégorie de référence / FCD Version du 17/12/2021 applicable à partir de Janvier 2022	Absence d'OGM selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003
Flore lactique		
Rapport Flore/Lactique		Produit non traité par ionisation et sans ingrédient ionisé
Levures Moisissures		
Entérobactéries		
Coliformes 30°C		
Escherichia coli		
ASR 46°C		
Staphylocoques coag +		
Clostridium perfringens		
Listeria monocytogenes		
Bacillus cereus		
Salmonella		
Pseudomonas		

ALLERGENES :

ALLERGÈNES MAJEURS (selon la directive 2007/68/CE)							
<input type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input type="checkbox"/>	Oeufs & dérivés	<input type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans Allergène Majeur
<input checked="" type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	
TRACES POSSIBLES ALLERGÈNES							
<input checked="" type="checkbox"/>	Lait & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Crustacés & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sulfites (>10mg/kg)	<input checked="" type="checkbox"/>	Mollusques & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Soja & dérivés	<input type="checkbox"/>	Céréales & dérivés avec gluten	<input type="checkbox"/>	Arachides (cacahuètes & dérivés)	<input type="checkbox"/>	Lupin & dérivés
<input checked="" type="checkbox"/>	Oeufs & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Fruits à coques & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Céleri & dérivés	<input type="checkbox"/>	Sans traces possibles d'allergène
<input type="checkbox"/>	Poisson & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Graines de sésame & dérivés	<input checked="" type="checkbox"/>	Moutarde (graines & dérivés)	<input type="checkbox"/>	

Menu Fromage :

SV1.20



Crousti' fromage emmental 14% MG 100 g Président

Article : 231288



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Les spécificités produit

■ Pays de transformation (*) :

*Les ingrédients principaux/primaires peuvent ne pas être originaires de France

Caractéristiques générales

Dénomination réglementaire : Pané de fromage à l'emmental surgelé
Descriptif produit : Surgelé. Cuit. Pané de fromage dont emmental et mozzarella. Carton de 60 pièces.
Conservation : Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
Etat de préparation : Cuit
Conditionnement : Colis de 6.000 kg
Liste des ingrédients : Fromages (LAIT)(fromage blanc, emmental français (20%), fromage à pâte molle, mozzarella), farine de BLE, eau, fécule de manioc, huile de coprah, blanc d'OEUF en poudre, sel, levures, dextrose, épaississants : farine de graines de caroube (E410), gomme de xanthane (E415). Traces possibles de céleri, soja, moutarde et fruits à coques

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Lait	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu

Pays de transformation : France [Département(s) : 88]

N° d'agrément : FR 88.115.001 CE

Durée de vie totale du produit (jours) : 365

Allergènes majeurs : Gluten, Lait, Oeuf

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 13/10/2022 18:51

N° de version : 1.6

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur



Crousti' fromage emmental 14% MG 100 g Président

Article : 231288

Traces d'allergènes : Aucune signalée
Fragrances allergisantes : Aucune fragrance allergisante
Composants spécifiques : Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
Régimes particuliers : Sans porc
Autres caractéristiques : Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé
Taux de TVA : TVA réduite - 5,5%
Code nomenclature douanière : 04069089 - Fromages d'une teneur en poids de matières grasses <= 40% et d'une teneur en poids d'eau dans la matière non grasse > 52% mais <= 62%, n.d.a.

Atouts

Atout : Une bonne alternative pour vos convives végétariens.
Des panés de fromage équilibrés, conformes aux normes du GEMRCN (taux de MG < 15% et rapport P/L > 1)
Produits surgelés pour une gestion matière optimisée

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C
Liaison différée : Oui - A conserver à 0+3°C et à consommer dans les 3 jours après décongélation
Mise en œuvre : Sans décongélation, sans sel, sans matière grasse, sur plaque à pâtisserie au four à chaleur sèche 150/175°C température stabilisée. Sans décongélation, déposer le crousti dans le bac en polypropylène ou bac gastro, operculer ou fermer. Stockage en chambre froide 0+3°C à J+1+2+3. Régénération à 125°C température stabilisée entre 30 à 45 minutes maximum, pour atteindre +65°C à cœur du produit. Remise en température compatible en chariot de remise en température

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1.079	258	14	9	16	0.9	0.01	17	1.3

Vitamines : Calcium (mg) : 314.0 mg/100g

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 1.21

Type de matières grasses : Aucune

Catégorie GEMRCN : 12 - Préparations ou plats contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou oeuf

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Enfants scolarisés et adolescents 3/20 maxi

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Mise à jour le 13/10/2022 18:51

N° de version : 1.6

Ces spécifications sont données dans un souci d'information et peuvent être modifiées en fonction de contraintes techniques et/ou réglementaires, selon les informations fournies par le fournisseur