Agriate Conseil
epsa business expert

epsa PROCUREMENT

SIRP DU COUTACH

PORTES OUVERTES

La restauration scolaire au SIRP du Coutach

9 février 2024

SOMMAIRE

I- INTRODUCTION

Présentation du cabinet Agriate – EPSA

La restauration scolaire du SIRP du Coutach

II- ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE

Pré-requis sanitaire

Enjeux de la nutrition

La restauration durable

III- La qualité de la prestation actuelle

Focus sur les approvisionnements durables

Focus sur les repas végétariens

La mention fait-maison

La labellisation ECOCERT 3

INTRODUCTION

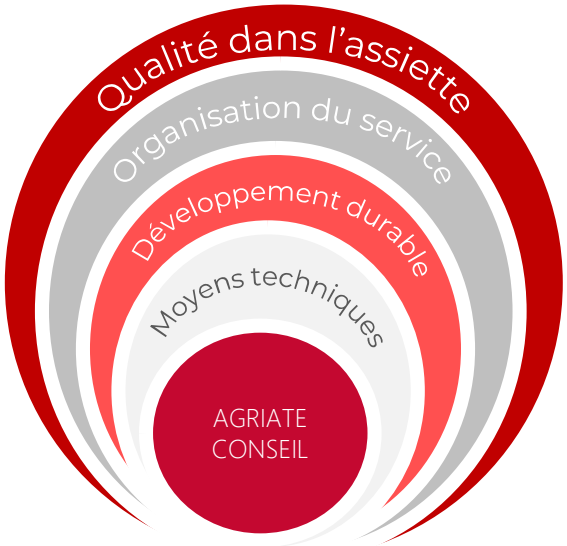
Présentation du cabinet

Le cabinet Agriate Conseil est un **acteur majeur** du conseil auprès des collectivités locales/territoriales et des opérateurs publics, dans **l'optimisation de leur politique en matière de restauration collective**.

Nous intervenons sur **l'ensemble du territoire national,** avec une antenne à Toulouse et à Toulon

Nous sommes **une équipe pluridisciplinaire** afin d'intervenir sur l'ensemble des aspects de la restauration :

- Diététicien
- Ingénieur agroalimentaire/agricole
- Juriste droit public
- Architecte



INTRODUCTION

La restauration du SIRP du Coutach

INTRODUCTION

La restauration du SIRP du Coutach

Le SIRP accueille les enfants de maternelles à élémentaires de 6 communes :

Bragassargues

Gailhan

Orthoux – Sérignac - Quilhan

Quissac

Liouc

Sardan

Les enfants sont accueillis dans les locaux de la commune de Quissac comportant une cuisine de production et deux salles de restauration.

Capacité de la cuisine : 400 repas/jour.

Objectifs de la Commune :

- Proposer une restauration de qualité qui s'inscrit dans une démarche environnementale
- Garantir la sécurité sanitaire des aliments
- Promouvoir l'éducation nutritionnelle des enfants
- Obtenir la labellisation ECOCERT 2 en cuisine : 2 carottes

Périmètre

- Maternelles
- Elémentaires
- Adultes encadrants

Gestion

- Marché du 1er janvier 2022 jusqu'au 31 août 2025.

Process

- Production sur place
- Cuisine ouverte en 2022

Prestataire

De la Terre à l'Assiette
BIO • FAIT MAISON

Enjeux de la nutrition

ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE

Les enjeux de la nutrition

Des enjeux de santé publique :

- Lutte contre l'obésité
- Lutte contre les carences en calcium et en fer
- Education au goût
- Justice sociale

3-11 ans

Une population aux besoins nutritionnels spécifiques et diverses

Pour lutter contre l'obésité qui semble se stabiliser chez les enfants autour des 16 %, **3 textes de référence fondamentaux** ont été mis en place :

Mise en place d'une réglementation impactante au vu de ces enjeux

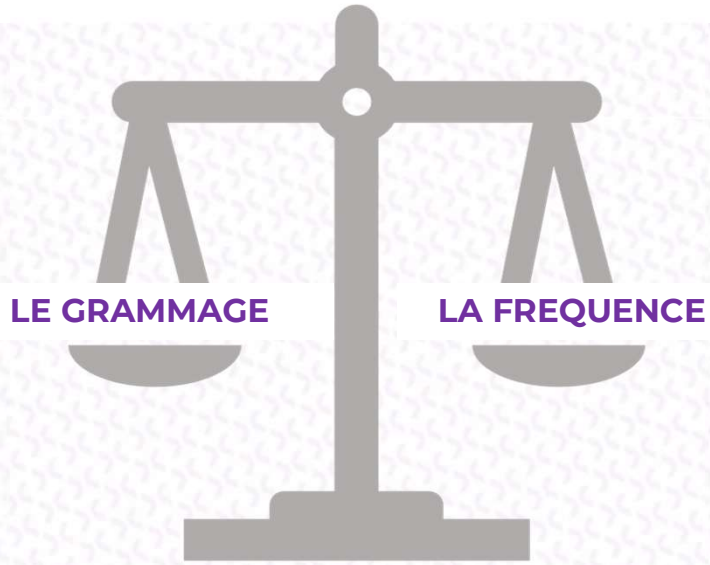
ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE

Les enjeux de la nutrition

GEMRCN

Il s'agit du **G**roupe d'**E**tude des **M**archés de **R**estauration **C**ollective et de **N**utrition Sa dernière version date du 1er juillet 2015 (version 2.0).
Il présente les **recommandations nutritionnelles** pour chacune des populations. Il veille à la qualité nutritionnelle des repas servis dans un but de **lutte contre le surpoids et l'obésité**.

Pour faciliter l'application des recommandations, les rédacteurs ont construits des outils pratiques d'applications pour contrôler :



Période du … au … (au moins 20 repas)	Entrée	Plat protidique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	Fréquence recommandée
Entrées contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi
Crudités de légumes ou de fruits, contenant au moins 50 % de légumes ou de fruits						10/20 mini
Produits à frire ou pré-frits contenant plus de 15 % de lipides						4/20 maxi
Plats protidiques ayant un rapport P/L ≤ 1						2/20 maxi
Poissons ou préparations à base de poisson contenant au moins 70 % de poisson, et ayant un P/L ≥ 2						4/20 mini
Viandes non hachées de bœuf, de veau ou d'agneau, et abats de boucherie						4/20 mini
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf						- Enfants scolarisés et adolescents : 3/20 maxi - Adultes : 4/20 maxi
Légumes cuits, autres que secs, seuls, ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes						10 sur 20
Légumes secs, féculents ou céréales, seuls, ou en mélange contenant au moins 50 % de légumes secs, féculents ou céréales						10 sur 20
Fromages contenant au moins 150 mg de calcium par portion (4)						8/20 mini
Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100 mg et moins de 150 mg par portion (4)						4/20 mini
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100 mg de calcium, et moins de 5 g de lipides par portion						6/20 mini

ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE

Les enjeux de la nutrition

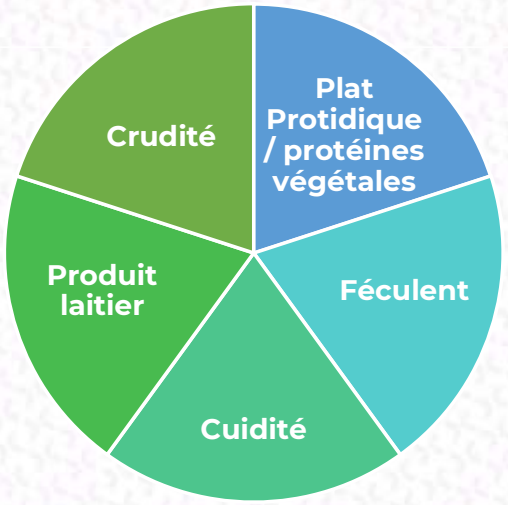
ARRETE DU 30 SEPTEMBRE 2011

Son application devient obligatoire à compter du 1er septembre 2012.
Il impose que les déjeuners et les dîners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement :

- Un plat principal
- Une garniture
- Un produit laitier
- Et, au choix, une entrée et/ou un dessert

NB: la présence de la cuidité n'est pas obligatoire si au moins une crudité est présente sur le menu.

Composantes d'un repas équilibré selon le GEMRCN



ENVIRONNEMENT REGLEMENTAIRE

Les enjeux de la nutrition

La structuration des menus du SIRP du Coutach est la suivante :

- Déjeuner du lundi au vendredi
- Repas en 5 composantes :
  - Entrée
  - Plat protidique
  - Garniture
  - Produit laitier
  - Dessert
- Une proposition végétarienne par semaine

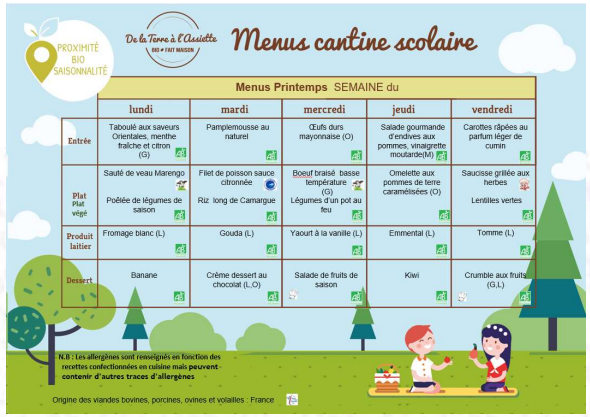
Les menus sont élaborés par le chef **De la Terre à l'Assiette**. Ils sont ensuite analysés par le cabinet Epsa Agriate et des commissions de menus ont lieu avec les parents d'élèves.

Equilibre des repas ☑

Fréquences GEMRCN ☑

Grammages GEMRCN ☑

Des recettes réalisées sur la cuisine ☑



La restauration durable

LA LOI EGALIM

Promulguée le 1er novembre 2018, elle prévoit des mesures à mettre en place en restauration collective afin de répondre aux objectifs suivants :

- **un approvisionnement de qualités et d'origines contrôlées** ➡ 50% de produits durables dont 20% de bio **au 1er janvier 2022**
- **la diversification des sources de protéines** ➡ Plan pluriannuel de diversification des protéines
- **la substitution du plastique à usage unique et jetable** ➡ Interdiction des contenants en plastique **au 1er janvier 2025**
- **la lutte contre le gaspillage alimentaire** ➡ Obligation d'un diagnostic gaspillage

Depuis le 1er janvier 2022, la restauration scolaire devra proposer au minimum :

50%
de produits de qualité et durables*

dont

20%
de produits bio*

**en valeur HT d'achat sur une année civile*

LA LOI CLIMAT & RESILIENCE

La loi Climat et Résilience s'inscrit dans la continuité de la Loi Egalim et a été promulguée en août 2021.
Ce qui évolue :

Les approvisionnements durables

- Prise en compte dans les 50% d'alimentation durable, **les produits issus des circuit-court et du commerce équitable**

La qualité des viandes

- **60% des viandes** bovines, ovines, porcines, de volaille et des produits de la pêche servis devront bénéficier d'un SIQO, d'une mention valorisante ou être certifiés HVE en 2024.

Les repas végétariens

- 1 **repas végétarien** hebdomadaire
- Possibilité d'expérimentation d'un **repas végétarien quotidien** sur les cantines scolaires

La communication

- Affichage obligatoire dans les restaurants scolaires, au moins une fois par an de **la part de produits durables et de la part des produits issus des PAT.**

60%

Des viandes et poissons présentant un signe de qualité*

**en valeur HT d'achat sur une année civile*

COMMENT EQUILIBRER UN REPAS VEGETARIEN

Rappel réglementaire repas végétariens

Les repas végétariens sont des repas qui ne contiennent **pas de denrées carnées**. Ils doivent être composés :

Soit d'œuf ou de lait ou de fromage

Soit d'1/3 de légumineuses et 2/3 de céréales

Soit des céréales et/ou pommes de terre et/ou légumineuses + œuf et/ou produit laitier

Soit de soja

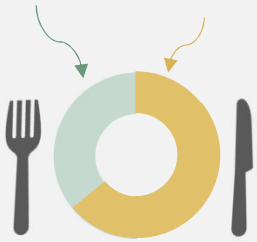
Répartition recommandée des protéines végétales dans l'assiette

La **complémentarité protéique** doit être respectée (apport des acides aminés essentiels)

▶ bonne répartition des céréales et des légumineuses :

1/3 de légumineuses

- Lentilles vertes,
- Haricots blancs,
- Lentilles corail,
- Pois cassés,
- Fèves,
- Pois chiche, ….



2/3 de produits céréaliers

- Riz,
- Quinoa,
- Orge,
- Blé,
- Avoine,
- Seigle, ….

Source : Complément de la fiche plat protidique de 2015- Diversification des sources de protéines en restauration collective (hors structures petite enfance et établissements pour personnes âgées) Version 1.0 du 29 mars 2019

La qualité de la prestation actuelle

LA QUALITE DE LA PRESTATION ACTUELLE

FOCUS SUR LES APPROVISIONNEMENTS DURABLES

Aujourd'hui sur le SIRP du Coutach :

Denrées	Signes de qualité
Viandes	**100%** française
Poissons	**100%** pêche durable
Fromages	Des fromages à la coupe et issus de l'agriculture biologique
Bio	**75%** en valeur d'achat HT
Viande Bovine	Race à Viande et Origine France
Compote, entremet, yaourt et pâtisserie	Elaborée sur la cuisine

10 fournisseurs et producteurs, dont 7 entreprises gardoises.

85 %
alimentation durable

FOCUS SUR LES REPAS VEGETARIENS

Aujourd'hui sur le SIRP du Coutach :

Un repas végétarien par semaine

Qualité observée :

- Equilibre des repas végétariens ☑
- Alternance de plats à base de protéines animales et végétales ☑
- Diversité des sources de protéines ☑
- Majorité de recettes cuisinées ☑

LA MENTION « FAIT MAISON »

Mention réglementée par le **Code de la Consommation**, qui permet de signaler les plats cuisinés ou transformés sur place à partir de produits bruts ou frais ou de produits traditionnels de cuisine. Elle a pour but de **distinguer les plats de fabrication artisanale des plats ou ingrédients industriels,** prêts à l'emploi, achetés en grande surface ou auprès d'un grossiste, réchauffés ou assemblés.

Critères pour utiliser cette mention:

- Cuisine à partir de produits bruts (hors produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain…) ☑
- Une cuisine faite sur place ☑

LA QUALITE DE LA PRESTATION ACTUELLE

LA LABELLISATION ECOCERT 3

Les 3 niveaux de labellisation

	Niveau 1	Niveau 2	Niveau 3
+Bio	au moins **20% de bio** par an	au moins **40% de bio** par an	au moins **60% de bio** par an
+Local	**au moins 4** composantes bio et locales par mois	**au moins 8** composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	**au moins 12** composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs **Protéines de qualité** Des **additifs et graisses hydrogénées interdits** Fruits et légumes de saison	**+ 50%** de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + **Formation** des cuisiniers	**+ 80%** de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus **végétariens** ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage **Diagnostic des polluants** **Education** à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + **Limitation des plastiques** et des **détergents toxiques**	+ **Eco-détergents** + Vers le **zéro plastique** + Optimisation des tournées de livraison

GROUPE ECOCERT

www.labelbiocantine.com

ECOCERT EN CUISINE

Objectif du SIRP du Coutach :

ECOCERT en cuisine 2 carottes.

Aujourd'hui sur le SIRP du Coutach :

Obtention du label ECOCERT niveau 3

epsa PROCUREMENT

Agriate Conseil
epsa business expert

65 rue d'Anjou - 75008 Paris

+33 (0)1 88 88 01 03