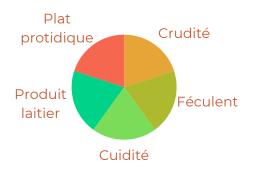
#### **EQUILIBRE ALIMENTAIRE**

Composer un déjeuner équilibré selon l'arrêté du ler septembre 2011



#### **GEMRCN**

Groupe d'Etude de Marché de Restauration Collective et Nutrition

Les fréquences de présentations des plats sur 20 repas consécutifs :

#### Au minimum:

- · 8 entrées de crudité
- 4 poissons
- 4 viandes nobles
- · 10 féculents en garniture
- · 10 légumes en garniture
- · 8 fromages (+150mg de calcium)
- 4 fromages (entre 100 et 150mg de calcium )
- · 8 fruits crus

#### Au maximum:

- 4 entrées riches en lipides
- 2 plats protidiques avec moins de protéines que de lipides
- 4 produits frits ou pré frits
- · 4 plats avec de 70% du grammage en protéines
- · 4 desserts (+ 20% de glucides simples)
- · 3 desserts (+15% de matière grasse)



Les grammages par type de plats et par catégorie de convives (maternelles, élémentaires et adultes).



La SIRP du Coutach a souhaité s'inscrire dans une performance environnementale sur l'ensemble des volets de la restauration scolaire...



En partenariat avec le prestataire de restauration collective...



...qui accompagne chaque jour vos enfants en leur proposant des repas respectueux de l'environnement et de leur santé



Accompagné pour le pilotage du suivi par le cabinet EPSA-Agriate, le partenaire de votre restauration respopnsable.





contactagriateconseil@epsa.com



# LA RESTAURATION SCOLAIRE

#### DU SIRP DU COUTACH





# Alimentation durable

#### LA REGLEMENTATION



de produits de durables\*

de produits bio\*

\*en valeur d'achats HT sur une année civile





















Obligation de proposer un repas végétarien par semaine.

#### LA RESTAURATION **ACTUELLE**

85% de produits de qualité durable dont 75% de produits issus de l'agriculture biologique.

Approvisionnés par 10 producteurs et fournisseurs dont 7 entreprises gardoises.



Proposition d'un repas végétarien équilibré et varié par semaine.

### Fait maison

#### LA REGLEMENTATION

L'utilisation de la mention "fait maison" est réglementée par le code de la consommation.

Cette mention permet de distinguer les plats de fabrication artisanale des plats ou ingrédients

#### Les critères du fait maison :

**Produits bruts** 







#### LA RESTAURATION **ACTUELLE**

Une cuisine faite sur place à partir de produits bruts.



## Label ECOCERT 3





Au moins 60% de BIO par an



#### Au moins 12

composantes BIO et locales / mois + 4 ingrédients bio équitables



+80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + de menus végétariens ou semialternatifs



- + Eco-détergents
- + Vers le zéro plastique
- + Optimisation des tournées de livraison

#### LES CANTINES **REBELLES**

Le SIRP du Coutach s'est vu remettre lors d'une cérémonie à Paris, le trophée Cantines Rebelles pour :

- Sa cuisine de production écologique mutualisée
- Les performances environnementales de sa cuisine : locale et durable
- Sa cuisine bio (plus de 60%) estampillée 3 carottes "En Cuisine"

