



Les produits servis au restaurant scolaire

Du 1er septembre au 31 décembre 2019

I.) LES PRODUITS LOCAUX



Le Bœuf

Le Veau

Le Porc

La Volaille

Les Fruits et Légumes

Le Poisson frais

2.) LES FOURNISSEURS LOCAUX



Boeuf, Veau: Le Barillec Viande - 70% Breton et 30% Grand Ouest Porc: TyProducteurs - 100% Bretons et 100% Bleu Blanc Coeur Volaille: Terre et Plumes - 99.56% Breton et 0.44% France Fruits et Légumes: Le Saint: 49.4% France dont 44.75% Breton

Poisson: Moulin Marée: Lorient

Œufs: 100% Bretons

3.) LE BIO



Fin 2019: 8% du coût matière Objectif fin 2020: 20% du coût

matière*

Actuellement, 1 composante BIO proposée au menu: 4 jours sur 5.

4.) LES SIQO

Sigle d'Identification Qualité et Origine

Fin 2019: 39%

Objectif fin 2020 : à minima 30% *

* Objectifs de la Loi Egalim (cf verso)





5.) EXEMPLES DE PRODUITS LOCAUX



Carotte - Plouhinec ou Brest
Chou - Erdeven
Concombre - Plougastel ou St philibert
Herbes aromatiques -Tremuson ou Branderion
Kiwi Bio - Brest
Betterave - Plouhinec ou Brest
Potimarron - Plouhinec ou Brest
Pommes de Terre - Plumeliau ou Brest
Poire - Brest
Poireau - Erdeven ou Plouhinec ou Guipronvel
Pommes - Inguiniel
Salades - Plouhinec ou Erdeven
Tomates - Brest





Enfant en

LA LOI EGALIM

• Des produits de qualité à hauteur de 50% :

20% de produits issus de l'agriculture bio 30% de produits de qualité : labels, circuits courts, produits de haute valeur environnementale (volaille élevée en plein air, œufs fermiers...)

La mise en place d'un repas végétarien par semaine

La diminution des déchets

L'intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire L'interdiction des bouteilles d'eau plastique

L'interdiction des contenants alimentaires plastiques (produits de cuisson et de service)

BLEU BLANC CŒUR : C'EST QUOI ?



La filière Bleu Blanc Cœur permet un apport supplémentaire en Oméga 3. En enrichissant l'alimentation des animaux avec du lin, on obtient de la viande, des laitages et des œufs contenant des Oméga 3. Ils sont essentiels à notre corps et permettent de lutter contre les maladies cardiovasculaires. Notre alimentation en est généralement trop pauvre.

FOCUS SUR L'APPORT EN PROTEINES

Les protéines sont indispensables à la croissance de l'enfant et au bon fonctionnement de son organisme.

> Ex: Sauté Enfant en de bœuf Maternelle: 50g Primaire: 70g

Ces besoins sont largements couverts en société occidentale. La quantité moyenne de protéines ingérées par enfant est en général 3 à 5 fois supérieure aux besoins.

Un apport excessif en protéines peut avoir pour conséquence de l'obésité ou des problèmes rénaux.

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



Petite et Grande Classes moyenne CP au CM2 section section Déchets alimentaires retour 103q 87g 98g plateau / enfant Etude réalisée sur 2 services, en juin 2019

ACTIONS MENÉES DEPUIS SEPTEMBRE 2018

· L'optimisation des coûts matières premières

Par sa capacité d'achats, son accompagnement sur la gestion et la lutte contre le gaspillage alimentaire, AGORA Services, a permis de passer le coût d'achat d'un repas de 1.12€HT à 1.10€HT. neutralisant ainsi l'inflation naturelle de la matière première (d'environ 5% en 2 rentrées scolaires) et permettant l'intégration des produits de qualité, locaux et bio.

- La Démarche HACCP et Hygiène alimentaire
- · Le gaspillage alimentaire
- Les Plans d'Accueil Individualisés (régimes et allergies)
- Les animations (à minima mensuelles)
- · L'équilibre alimentaire et respect de la règlementation GEMRCN

LES PROJETS À VENIR

- · Une adaptation renforcée des menus du multi-accueil
- Un travail sur les menus "goûter" en adéquation avec le repas du midi
- Un accès au menu via le site internet, plus ludique avec l'information sur les ingrédients et allergènes des plats
- L'intégration de repas végétariens dans les menus : tout en respectant les apports en protéines végétales.