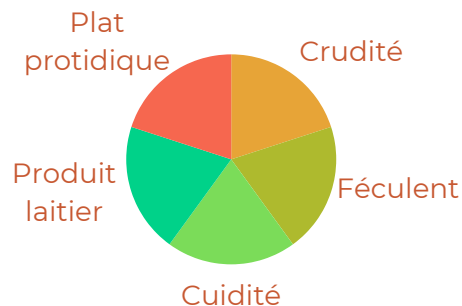


EQUILIBRE ALIMENTAIRE

Composer un déjeuner équilibré selon l'arrêté du 1er 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 responsable.

epsa
PROCUREMENT

Agriate Conseil

contactagriateconseil@epsa.com



LA RESTAURATION SCOLAIRE

DU
SIRP DU COUTACH



Alimentation durable

LA REGLEMENTATION

 **50%** de produits de qualité et durables* dont **20%** 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 industriels.

Les critères du fait maison :

Produits bruts + **Cuisine sur place**



LA RESTAURATION ACTUELLE

Une cuisine faite sur place à partir de produits bruts.
Exemple : Yaourt, pâtisserie, compote, plats végétariens



Label ECOCERT 3



+ Bio

Au moins **60% de BIO** par an

+ Local

Au moins **12** composantes BIO et locales / mois + 4 ingrédients bio équitables

+ Sain

+80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + de menus végétariens ou semi-alternatifs

+ Durable

+ 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"