



MON RESTAURANT ÉCORESPONSABLE

Livret à destination des restaurants
collectifs du territoire

Partage de deux années d'accompagnement au changement
dans la restauration collective du territoire de l'Intercom Bernay
Terres de Normandie (2020-2022)



Légende :
 ● Produits BIO
 ○ Produits local (- de 100 km)
 ○ Produits régionaux
 (les autres, label rouge...)

MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

Terrine de poissons ****	○○○
Poulet - frite - salade ou	○○○
oungettes farcies ****	○○○
Crème au chocolat Ou	○○○
Yaourt à la fraise Ou	○○○
Glace	○○○

MARDI

Terrine de poissons ****	○○○
Poulet - frite - salade ou	○○○
oungettes farcies ****	○○○
Crème au chocolat Ou	○○○
Yaourt à la fraise Ou	○○○
Glace	○○○

JEUDI

Terrine de poissons ****	○○○
Poulet - frite - salade ou	○○○
oungettes farcies ****	○○○
Crème au chocolat Ou	○○○
Yaourt à la fraise Ou	○○○
Glace	○○○

VENDREDI

Terrine de poissons ****	○○○
Poulet - frite - salade ou	○○○
oungettes farcies ****	○○○
Crème au chocolat Ou	○○○
Yaourt à la fraise Ou	○○○
Glace	○○○



Avec les compliments du Chef !

BON APPÉTIT

© 2019 Intercom Barbay Travaux de Normandie - Tous droits réservés

QUELQUES OUTILS POUR VOUS Y RETROUVER !

Retrouvez les producteurs locaux sur le site Internet de l'Office de Tourisme Bernay Terres de Normandie

⇒ <https://tourisme.bernaynormandie.fr/decouvrez-notre-territoire/savourez/producteurs-locaux/>

Des outils du Département pour contacter les producteurs de l'Eure

Agrilocal est une plate-forme de mise en relation **simple, directe et instantanée, et gratuite**, entre fournisseurs locaux et acheteurs publics ayant une mission de restauration collective (collèges, lycées, maisons de retraite, etc...)

⇒ <https://www.agrilocal27.fr/>

C'est Fait dans l'Eure a été développé pour la vente directe auprès de particuliers. Néanmoins, l'**annuaire de producteurs** eurois recensés peut servir pour faire de la prospection de fournisseurs.

⇒ <https://cestfaitdansleure.fr/commercant/list>



Des contacts pour vous aider

Le service agriculture et alimentation de l'Intercom Bernay Terres de Normandie est à disposition pour répondre à toutes vos questions et vous aider dans vos démarches.

⇒ agriculture@bernaynormandie.fr / 02 32 43 50 06

Si vous avez des questions ou souhaitez être accompagnés pour répondre aux nouvelles exigences en termes d'approvisionnement local et de qualité, n'hésitez pas à contacter l'équipe du Réseau des CIVAM Normands

⇒ chloe.godard@civam.org / 02 32 70 44 23



LA DÉMARCHE MON RESTAURANT ÉCORESPONSABLE, C'EST QUOI ?

Dans le cadre de sa stratégie alimentaire, l'Intercom a lancé en octobre 2020 un dispositif d'accompagnement collectif et individuel personnalisé, à destination de la restauration collective scolaire et médico-sociale du territoire : **Mon Restaurant Ecoresponsable**.

L'objectif du projet était de permettre aux restaurants collectifs de relever les défis auxquels ils font face aujourd'hui en matière d'alimentation, de nutrition des convives et de développement durable.

L'Intercom Bernay Terres de Normandie, en partenariat avec le réseau des CIVAM normands, a proposé d'accompagner 4 restaurants collectifs pour les aider à se lancer dans cette démarche de responsabilité sociétale, favorable à l'environnement et à la santé, prenant en compte la proximité de l'offre alimentaire et de la consommation et participant à l'économie du territoire et au développement durable. **Les 4 établissements retenus et qui feront figure d'exemples locaux sont : la cuisine centrale de Bernay, la cantine scolaire de Serquigny, la cantine scolaire de Plasnes et l'EHPAD de Brionne.**

L'accompagnement avait pour objectifs de faire un état des lieux pour définir un projet d'établissement, d'apporter un appui technique et administratif à l'approvisionnement en produits locaux et de qualité (EGALIM) et mettre en œuvre des actions contre le gaspillage alimentaire. Il a également apporté une place importante aux temps collectifs pour échanger sur les expériences et bonnes pratiques entre établissements et équipes de cuisine.

Pourquoi ce livret ?

Ce livret a été réalisé pour partager les bonnes idées et les outils mis en place dans les cantines accompagnées, aux élus et aux équipes de cuisines collectives qui souhaiteraient lancer des démarches similaires dans leurs cantines.



Les élus ayant signé la Charte Mon Restaurant Ecoresponsable

De gauche à droite: Jean-Jacques PREVOST (IBTN), Céline MENANT (Bernay), Valéry BEURIOT (Brionne), Harold HUGHES (Plasnes), Frédéric DELAMARE (Serquigny)

A QUOI CEUX SONT ENGAGÉS LES CANTINES PENDANT 2 ANS ?

Charte d'engagement dans la démarche MON RESTAURANT ÉCOPRESPONSABLE



Le Projet Alimentaire Territorial a été initié début 2019 par l'Intercom Bernay Terres de Normandie, avec un enjeu important, celui de l'approvisionnement de la restauration collective. La loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine, durable et accessible à tous du 30/10/18 prévoit des orientations en matière d'achats de denrées alimentaires pour la restauration collective. Elle porte des objectifs chiffrés pour l'approvisionnement des restaurations collectives en produits prenant en compte des critères environnementaux et qualitatifs pendant leur cycle de vie.

L'Intercom Bernay Terres de Normandie, en partenariat avec les CIVAM normands, propose d'accompagner 4 restaurants collectifs pour les aider à se lancer dans une démarche « écoresponsable » : de responsabilité sociétale, favorable à l'environnement et à la santé, prenant en compte la proximité de l'offre alimentaire et de la consommation et participant à l'économie du territoire et au développement durable.

Dans ce contexte, cette charte constitue un cadre volontaire, individuel et collectif, qui atteste l'engagement des restaurants collectifs sélectionnés dans la démarche Mon Restaurant Ecoresponsable.

Ces derniers s'engagent à mettre en oeuvre et à promouvoir dans leur réseau tout ou partie des engagements ci-après.

Brionne, mercredi 17 février 2021,

**Le Président de l'Intercom
Bernay Terres de Normandie,**
Nicolas Gravelle

**Le Président du Conseil
d'administration de
l'E.H.P.A.D. de Brionne,**
Valéry Beuriat

**Le vice-Président de l'Intercom
Bernay Terres de Normandie
délégué à la ruralité et au
développement agricole
territorial,**
Jean-Jacques Prevost

Le Maire de Serquigny,
Frédéric Delamare

**Par délégation pour
le Maire de Bernay,
l'adjointe en charge de
l'éducation, la jeunesse et la
participation citoyenne**
Céline Menant

Le Maire de Plasnes,
Harold Hugues



Quelques outils pour vous y retrouver !

Pensez à la saisonnalité des produits !



RESEAU des CIVAM NORMANDS	Défis Ruraux
JANVIER	Betterave rouge Burrebut Carotte Céleri rave Radis gril/roul Oignon jaune Oignon blanc Oignon vert Courges Croustilles Endives Navet Mâche Pâtis Fraises Fommes de terre
FÉVRIER	Betterave rouge Fommes de terre Pâtis Burrebut Carotte Céleri rave Radis gril/roul Oignon blanc Oignon vert Navet Courges Oignon jaune Fommes de terre
MARS	Betterave rouge Bette Carotte Céleri rave Oignon blanc Oignon vert Endives Épinard Fommes de terre Radis gril/roul Tomate
AVRIL	Betterave rouge Bette Carotte Céleri rave Épinard Fommes de terre Oignon blanc Oignon vert Radis rouge Croustilles
MAI	Betterave rouge Carotte Céleri rave Épinard Fommes de terre Radis rouge Oignon blanc Oignon vert Frais
JUIN	Bette Oignon blanc Oignon vert Épinard Croustilles Frais Radis rouge
JUILLET	Aubergine Betterave rouge Bette Oignon blanc Oignon vert Carotte Céleri rave Épinard Frais Courgette Fommes de terre Radis rouge Tomates Pâtis Fommes de terre
AOÛT	Aubergine Betterave rouge Concombre Courgette Fenouil Fèves Oignon blanc Oignon vert Oignon jaune Oignon blanc Oignon vert Fommes de terre
SEPTEMBRE	Aubergine Betterave rouge Bette Carotte Céleri rave Céleri branche Concombre Courgette Fenouil Frais Fommes de terre Pâtis Radis rouge Tomates
OCTOBRE	Aubergine Betterave rouge Burrebut Carotte Céleri rave Céleri branche Oignon blanc Oignon vert Courgette Fenouil Frais Fommes de terre Pâtis douce
NOVEMBRE	Aubergine Betterave rouge Carotte Céleri rave Céleri branche Oignon blanc Oignon vert Oignon jaune Oignon blanc Oignon vert Courgette Fenouil Frais Fommes de terre Pâtis
DÉCEMBRE	Betterave rouge Bette Burrebut Carotte Céleri rave Céleri branche Radis gril/roul Oignon blanc Oignon vert Oignon jaune Oignon blanc Oignon vert Courges Endives Épinard Mâche Navet Pâtis

RESEAU DES CIVAM NORMANDS
CAMPAGNES VIVANTES !

www.civam-normands.org - Tél. 02 32 70 19 50

Ce calendrier est soumis aux aléas climatiques et naturels. Les légumes sont en orange sont en quantité limitée (selon les livraisons).

Le Réseau des CIVAM normands avec les producteurs, cuisiniers et consommateurs vers plus de produits locaux de qualité dans les assiettes !

QUELQUES OUTILS POUR VOUS Y RETROUVER !

Ce qu'il faut savoir sur la loi EGALIM !

Quelles sont les obligations des restaurants collectifs ?

Selon la loi EGALim, les restaurants collectifs doivent depuis le 1er janvier 2022 proposer à leurs convives 50% de produits de qualité et durables dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique. De plus à partir du 1er janvier 2024, **60% de la viande / poisson devront être durables et de qualité.**

Le saviez-vous ?

Le pourcentage de produits est calculé grâce à la valeur d'achat HT de leurs produits alimentaires. Exemple sur **100 € d'achat total HT, 50 euros devront bénéficier à des produits de qualité et durables dont 20 € devront être issus de l'agriculture biologique.**

Le menu végétarien obligatoire et lutte contre le gaspillage alimentaire

L'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire est pérennisée. Le **menu végétarien est donc obligatoire une fois par semaine pour l'ensemble de la restauration collective.** Si l'établissement a plus de 200 couverts par jour, il doit avoir un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines. De plus, tous les établissements doivent avoir un diagnostic et une démarche de lutte contre le gaspillage

La plateforme Ma Cantine, pour vous apporter des outils

Le MAAF a mis en place une plateforme en ligne nommée « Ma Cantine » pour apporter des outils aux cantines dans l'application des dispositions réglementaires qui incombent à la restauration collective. Vous pourrez donc retrouver sur la plateforme les outils suivants :

- ⇒ Un tableau de bord pour effectuer le suivi de vos approvisionnements au regard de la loi EGALIM notamment
- ⇒ Des exemples de cantines « exemplaires »
- ⇒ De la documentation sur la réglementation en vigueur (EGALIM, Climat et Résilience, loi anti-gaspillage et économie circulaire), les achats publics, des sourcing producteurs (HVE/AB)
- ⇒ Des idées de recettes végétariennes, à base de protéines végétales
- ⇒ Des webinaires

Vous retrouvez toutes les informations sur le site ma-cantine.beta.gouv.fr ou en contactant M.JACOB, conseiller et chargé de déploiement de la plateforme jeanbaptiste.jacob@beta.gouv.fr



Votre engagement



Mon restaurant collectif s'engage à :

-  avoir la volonté d'entrer dans une démarche globale territoriale de développement durable et de soutien à l'agriculture locale ;
-  augmenter la part de produits locaux et de qualité pendant et à l'issue de l'accompagnement ;
-  diminuer la part du gaspillage alimentaire pendant et à l'issue de l'accompagnement ;
-  mobiliser une équipe projet* au sein de l'établissement dans la mesure du possible (sessions d'1/2 journée, 3 à 5 fois sur 2 années scolaires) ;
-  ce que chaque membre de l'équipe se tienne disponible pour son équipe et pour le projet, le temps de l'accompagnement (temps collectifs, formations, journées d'étude...) ;
-  s'impliquer dans l'échange et le travail de groupe ;
-  valoriser les actions menées en communiquant auprès des convives et des acteurs du territoire (tenir informés les convives des démarches engagées) ;
-  communiquer et échanger sur les éléments nécessaires au bon déroulement du projet.

*La composition de l'équipe projet est décrite dans l'appel à manifestation.

Illustration : M. Jacob - Abbaye stock



ZOOM SUR LES ANIMATIONS PROPOSÉES AU COLLECTIF

Le cœur de la démarche Mon Restaurant Éco-responsable , c'est le collectif ! Les équipes-projets de chaque établissement se sont retrouvées à plusieurs reprises pour se former, échanger des pratiques, des savoir-faire mais aussi des astuces.

Au cours des deux ans, lors de plusieurs réunions d'accompagnement, les équipes ont travaillé pour établir leurs objectifs, leurs plans d'action et en discuter entre-elles. Ces temps importants pour la dynamique collective ont permis à chaque établissement d'observer le travail de ses partenaires, son évolution et donc chaque établissement a pu s'inspirer des autres. Le collectif sert à cela : échanger entre pairs et avancer ensemble !



Chaque établissement a constitué un groupe de travail composé : d'un ou de plusieurs élu.s référent.s, des membres de l'équipe de cuisine, du gestionnaire et responsable des commandes.

2 JOURS DE FORMATION AVEC LE COLLECTIF

Cuisiner des protéines végétales et produits bruts

Les 16 et 30 juin 2021, les quatre établissements ont participé à deux jours de formation en cuisine sur la confection de plats plus végétaux, équilibrés, goûteux et issus de produits locaux et durables. Cette formation a été animée par le Collectif Les Pieds dans le Plat composé de cuisiniers et diététiciennes.



QUELQUES OUTILS POUR VOUS Y RETROUVER !

Ce qu'il faut savoir sur la loi EGALIM !



Le 1^{er} janvier 2022, la loi dite EGALim issue des États généraux de l'alimentation en 2018, entre en vigueur. Cette loi cible la restauration collective privée ou publique, en gestion directe ou concédée à un prestataire.

5 mesures phares :

- Au moins **50% de produits de qualité et durables** (dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique)
- La lutte contre le **gaspillage alimentaire**
- La **diversification des sources de protéines** et les menus végétariens
- La **substitution des plastiques**
- L'**information** des usagers et des convives

De plus, la loi Climat et Résilience votée en août 2021 vient préciser la loi EGALim et ajouter de nouvelles obligations.

Qu'est-ce qu'un produit de qualité et durable ?

Les produits sont considérés comme de qualité et durables s'ils répondent à **au moins 1 des critères suivants** :

- ⇒ Produits issus de l'**agriculture biologique** (minimum à hauteur de 20% du montant HT total des achats)
- ⇒ **Produits bénéficiant de SIQO** : Label Rouge, AOP, IGP, HVE (niveau 2 & 3). Niveau 2 uniquement jusqu'en 2027, ISTG (Spécialité traditionnelle garantie), mention « fermier » (uniquement pour les œufs et certaines volailles)
- ⇒ Produits bénéficiant de l'**écolabel pêche durable**
- ⇒ Les produits bénéficiant du **logo RUP** (Région Ultrapériphérique)
- ⇒ Les produits pouvant démontrer leurs équivalences avec des produits définis par ces signes, mentions...
- ⇒ Les produits « acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées aux produits pendant son cycle de vie »
- ⇒ Produits bénéficiant de labels commerce équitable. Exemples de labels :



Le saviez-vous ?

Le caractère "local" n'est pas compris dans les 50% de produits « de qualité et durables » de la loi EGALim. En effet, dans le cadre des marchés publics, il est interdit de faire de la préférence géographique.

LE PETIT MOT DE LA FIN

« Globalement, l'accompagnement proposé dans le cadre de la démarche aura été **positif**, il aura permis d'avoir une réflexion sur le fonctionnement de notre établissement et son organisation, d'avoir des axes d'amélioration, et de prioriser les actions à mettre en œuvre. Cette démarche permettra à notre établissement de **progresser vers une alimentation plus durable, locale et bio**. Notre personnel de cantine retient surtout une **démarche enrichissante** au niveau des recettes, des échanges et des partages d'expérience avec les autres sites. L'ensemble de l'équipe a apprécié la rencontre avec les producteurs locaux et l'animation aux écoles de Serquigny pour valoriser l'alimentation durable. Nous avons aussi pris connaissance de la loi EGALIM ce qui nous a permis de commencer à nous préparer. La démarche **Mon restaurant Ecoresponsable** nous a également permis, par la communication municipale, de montrer à la population de Serquigny une image positive de notre cantine scolaire. Nous devrions continuer de progresser dans les prochains mois côté gestion des déchets avec l'apport d'une table de tri. » - Eric Lefebvre

« Pour les agents de cuisine le projet **Mon restaurant Ecoresponsable** a augmenté la qualité des prestations et le **plaisir de retravailler des produits bruts et de qualité**. L'envie de cuisiner et de faire plaisir reprend une place au quotidien. Valoriser les déchets amène aussi une **satisfaction citoyenne** jamais connue dans l'établissement. Un sentiment de fierté conclut cette action. » - Christophe Lafosse

Le mot de Jean-Jacques Prevost, Vice-Président en charge de la ruralité et au développement agricole territorial

Je me félicite du bilan positif des actions menées avec **Mon restaurant écoresponsable**. Cette expérience constitue un maillon de notre **Projet Alimentaire Territorial** et plus spécifiquement du projet de remunicipalisation de la restauration collective porté par l'IBTN. Le projet de remunicipalisation répond à des enjeux économiques, sociaux et environnementaux du territoire, notamment l'attractivité, une meilleure santé, le maintien de nos producteurs et d'emplois non délocalisables. Produire des repas de qualité avec des produits locaux et limiter le gaspillage alimentaire dans les restaurants collectifs de notre territoire c'est possible en étant accompagné. Place maintenant au partage de cette expérience de 2 ans et à la diffusion au plus grand nombre. »

Pendant ces deux jours, les cuisiniers et cuisinières ont passé beaucoup de temps derrière les fourneaux pour mettre en pratique les nouvelles recettes.



« Cela m'a permis de voir ce qui était possible de faire et de découvrir de nouvelles techniques. Ça m'a donné des idées, j'ai hâte de pouvoir essayer dans mon établissement », s'enthousiasme l'un des participants.

Les personnels sont repartis avec de nombreuses recettes et des astuces qu'ils ont ensuite pu mettre en place dans les établissements, notamment lors de la semaine du goût à l'automne suivant.



Et que sont devenus les bons petits plats préparés lors de la formation ? Ils ont tous été dégustés lors des déjeuners communs, agrémentés de moments conviviaux et soupoudrés de partage !

RENCONTRE PROFESSIONNELLE B TO B AVEC DES PRODUCTEURS DU TERRITOIRE

À l'automne 2021, un « speed-dating » a permis de nouer de premières relations professionnelles entre les producteurs et les restaurateurs. 1 maraîcher, 3 producteurs de produits laitiers et 1 éleveur étaient présents pour présenter leurs produits et faire la connaissance de nouveaux clients potentiels. La rencontre a porté ses fruits puisque des producteurs ont livré des cantines à l'issue de la rencontre.



PARTAGE D'ASTUCES ET ANALYSE DE FACTURES ...

À l'hiver 2022, les services de l'Intercom de Bernay Terres de Normandie ainsi que le Réseau des CIVAM normands ont analysé les factures de denrées alimentaires des établissements pour les périodes de janvier/février 2021 et 2022. L'un des objectifs de cette analyse était d'évaluer la nature des approvisionnements au regard des exigences de la loi EGAlim entrée en vigueur en janvier 2022 et de l'origine locale des produits. Les résultats de l'analyse ont permis de mesurer la progression et le travail de chaque établissement à un an d'intervalle. Faire cela en groupe a permis à chacun de renouveler ses engagements et surtout de partager les méthodes des uns et des autres pour tendre le plus possible vers un approvisionnement local et durable.



Pour résumer... Le temps collectif c'était ça

Lancement
4 novembre
2020

Formation « Les
Pieds dan le Plat »
16 et 30 juin 2021

Rencontre B to B
29 septembre
2021

Journée analyse
des factures
6 avril 2022

Temps d'échange
« travailler avec les
producteurs locaux »
2 juin 2021

Rencontre Interbio
Normandie Services
et producteurs
locaux—Webinaire 8
septembre 2021

Réunion
bilan de l'année
17 novembre 2021

Réunion
bilan du dispositif
23 novembre 2022

Le recette du Chef !

Poulet fermier rôti et frites maison !

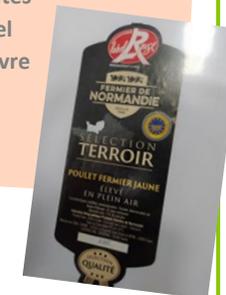
RECETTE PROPOSEE
PAR UN RESIDENT !
Dans le cadre
de l'action
« Les recettes
de nos aînés »



INGRÉDIENTS

Pour 25 portions :

- 5,2 kg poulets fermiers LABEL ROUGE
- 5 kg de pommes de terres HVE 2/3
 - 0,5kg d'ail
 - 2kg d'oignons
- 2 l de bouillon de volaille
 - 3kg de tomates
 - 1 PM de sel
 - 1 PM de poivre



Préchauffer le four à 200°C en chaleur sèche.

Préparation du poulet :

Cuisson en plaque GN1.

Mettre à l'intérieur du poulet une demie tête d'ail.

Cuire le poulet avec des oignons et des tomates coupées en 4, sel et poivre.

Disposer de la margarine sur les poulets pour la coloration.

Ajouter un bouillon de volaille pour faire le jus.

Cuire le poulet à 200°C pendant 1h30min.

Garniture :

Couper et faire blanchir les frites.

Faire colorer à la dernière minute.

Remarques :

Cuisson en liaison chaude.

Découpe du poulet en salle de restaurant !

Suivre les procédures de découpage en salle.

Faire choisir le morceau de poulet aux résidents

ZOOM SUR LES BONNES PRATIQUES MISES EN PLACE PAR LES ÉTABLISSEMENTS

Restaurant de l'EHPAD de Brionne

Restaurant scolaire avec cuisine sur place
350 repas servis par jour
4 personnes composent le personnel

Equipe projet :

Mme SAUVEPLANE
(directrice de l'établissement)
M. LAFOSSÉ (responsable de cuisine)
Mme LUCAS (diététicienne)
Mme. ANGRAN (responsable des commandes)



Le mot de l'équipe

Notre public est vulnérable et âgé. L'alimentation est essentielle pour les maintenir en bonne santé. Le temps du repas est aussi un des principaux moments de plaisir pour les résidents. Nous souhaitons les satisfaire en intégrant plus de produits locaux car il y a une forte demande.

Dégustation de charcuteries

avec la Ferme Saint Aubinoise



Préparation des légumes pour le potage



Installation d'un composteur et formation sur le tri sélectif

Le service déchets de l'IBTN est intervenu pour sensibiliser les équipes de cuisine au compostage et gaspillage alimentaire.



UN PLAN D' ACTIONS COLLECTIF BIEN AVANCÉ

RENFORCER LES COMPÉTENCES INTERNES

- Action 1 : se former pour faire évoluer les pratiques en cuisine ✓
- Action 2 : visiter un établissement exemplaire lors d'une journée d'étude ∅
- Action 3 : s'informer sur les démarches de partenariats avec les producteurs

METTRE EN PLACE UNE STRATÉGIE DE COMMUNICATION COMMUNE

- Action 1 : sensibiliser les convives à travers un projet pédagogique mutualisé ✓
- Action 2 : communiquer mieux et davantage sur les actions mises en place auprès des convives et familles ✓

MIEUX CONNAÎTRE LES PRODUCTEURS LOCAUX POUR TRAVAILLER ENSEMBLE

- Action 1 : mettre en place une rencontre entre producteurs et restaurants collectifs ✓
- Action 2 : constituer un catalogue de l'offre locale pour les professionnels de la restauration collective ✓
- Action 3 : constituer un groupe de travail pour trouver des solutions logistiques à l'approvisionnement ✓

Légende

- ✓ : réalisé
- ✓ : en cours de réalisation
- ∅ : non réalisé

ZOOM SUR LES BONNES PRATIQUES MISES EN PLACE PAR LES ÉTABLISSEMENTS

Cantine scolaire de Serquigny

Restaurant scolaire avec cuisine sur place
125 repas servis par jour
3 personnes composent le personnel

Equipe projet

Éric LEFEBVRE (premier adjoint)
Myriam DEROS (responsable de cuisine)
Sophie ONFROY (second de cuisine)
David ROUSSEAU (polyvalent)
Noémie COUSIN (conseillère municipale)



Le mot de M. LEFEBVRE

Être accompagné et se former afin de proposer des produits de qualité, issus de producteurs locaux, aux enfants. Nous souhaitons être acteurs dans le maintien de l'agriculture locale et dégager une image positive de notre cantine auprès des parents et de notre population.

Animations éveil au goût pendant le Festival du Goût Local



Le 12 octobre 2021, à l'occasion de la semaine du goût, les écoles de Serquigny ont eu la visite de Chloé Godard, chargée de projet restauration collective au Réseau des CIVAM normands. Son animation sur l'alimentation était adaptée en fonction des niveaux. Initiation aux différences de goûts entre des produits industriels et fermiers pour les grandes sections, introduction aux enjeux environnementaux de l'alimentation pour les CP-CE1-CE2. Les CM1 et CM2, plus grands, ont été sensibilisés aux enjeux des productions alimentaires et ont découvert les différents types d'agriculture. Pour compléter la matinée, le restaurant scolaire avait préparé un parmentier de légumes dont la recette a été découverte lors de la formation de juin.

NOS BONNES PRATIQUES À PARTAGER

- Conseil des enfants
- Un menu unique
- Le personnel connaît très bien les enfants et les sensibilise

Le recette du Chef !

Taboulé au chou fleur



INGRÉDIENTS Pour 4 personnes

- 1/2 chou-fleur taillé en bouquets
- 2 tomates
- 1/2 concombre
- 100 g de lentilles corail
- Zeste et jus d'un citron
- 10 feuilles de persil/
ciboulette/basilic
- 8 cuillères d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation:

- 25 minutes
- Cuisson : 2h à 2h30

Séparez le chou-fleur en petits bouquets, coupez-les au ras de la tige. Rincez et séchez-les. Mixez-les par à coups pour les réduire en petits grains, comme une semoule grossière.

Ôtez le pédoncule des tomates et coupez-les en deux. Pressez-les pour éliminer l'eau et les graines. Détaillez-les en petits dés.

Rincez le concombre, coupez-le en deux dans la longueur, éliminez les graines, puis coupez-le en dés.

Faites cuire, en démarrant à l'eau froide, les lentilles corail pendant 10 à 15 minutes.

Mélangez les tomates, les lentilles et le concombre avec le chou-fleur, ajoutez le jus du citron et l'huile. Salez, poivrez et parsemez de la ciboulette ciselée. Servez frais

ZOOM SUR LES BONNES PRATIQUES MISES EN PLACE PAR LES ÉTABLISSEMENTS

Cantine scolaire de Plasnes

Restaurant scolaire avec cuisine sur place
90 repas servis par jour

2 personnes composent le personnel

Equipe projet

David FOURREAU (conseiller municipal)

Mallaurie PITTOIS (responsable de cuisine)

Céline LE PALMEC (directrice de l'école)

Le mot de l'équipe



Offrir aux enfants de l'école une alimentation éco-responsable en favorisant l'achat local afin de promouvoir les producteurs locaux.

Un potager pour sensibiliser les enfants

Depuis le printemps 2021, la commune de Plasnes, en partenariat avec les enseignants et l'association Plasnes et Terre, a mis en place des potagers pédagogiques à disposition des enfants. Les fruits et légumes sont préparés par les enfants et la cantinière puis dégustés ensuite à la cantine. Quatre potagers ont été construits avec des dimensions adaptées en fonction de l'âge des élèves (des maternelles aux CM2). Les écoliers ont pu donc développer des connaissances sur la culture des légumes et le cycle des saisons. C'est également une manière de les inciter à manger des légumes et des fruits.



NOS BONNES PRATIQUES À PARTAGER

- Ateliers cuisine avec les enfants
- Un menu unique
- L'habitude d'utiliser de grands conditionnements

Le recette du Chef !

Recette du Parmentier de légumes de Serquigny



INGRÉDIENTS

Pour 10 personnes

- 2 kg de pommes de terre
- 500 g de tomates pelées concassées bio
 - 400 g de carottes bio
- 400 g de légumes de saison
 - 200 g d'oignons
- 150 g de pois chiches bio
- 100 g de lentilles corail bio
 - 50 ml
- 3 mg de sel moulu bio
- 2 mg d'herbes de Provence bio

Préparation :

- Cuisson : 20 à 30 minutes

Tremper les lentilles pendant 1h et les pois chiches pendant 24h (ou utiliser des pois chiches en bocal pour éviter le trempage).

Ajouter la concassée de tomates et assaisonner.

Laver et éplucher les pommes de terre et les cuire à la vapeur.

Râper les carottes et les légumes de saison, ciseler les oignons et écraser l'ail.

Faire suer les oignons, ajouter les légumes de saison et les carottes. Assaisonner.
Mettre au fond des bacs GN.

Monter le parmentier en bac GN : légumes, la béchamel de légumineuses tomate, pommes de terre en purée ou en tranches, herbes de Provence.

Cuire au four à 170° pendant 20 à 30 minutes.

Recette adaptée d'une recette offerte et apprise lors de la formation avec le Collectif Les Pieds dans le plat.

ZOOM SUR LES BONNES PRATIQUES MISES EN PLACE PAR LES ÉTABLISSEMENTS

Cuisine centrale de Bernay

Restaurant scolaire cuisine sur place
600 repas servis par jour
8 personnes composent le personnel

Equipe projet

Jessica DUVAL (Directrice enfance jeunesse)
Eric PAILLUSSON (Directeur cuisine centrale)
Romaric DELALANDRE (directeur adjoint enfance-jeunesse, chargé de la vie scolaire)
Corinne ROUYER (responsable de production)



Le mot de l'équipe

La ville de Bernay souhaite s'engager dans une démarche transversale de développement durable. Concernant l'alimentation, cette démarche s'inscrit dans un véritable projet de territoire, intégrant l'activité agricole locale, la qualité nutritionnelle, l'éducation à l'environnement. [...] La dimension éducative y est donc très importante. Actuellement, la ville est prête à engager une démarche de rénovation de la cuisine centrale afin de répondre à tous ces enjeux.



Le Défi Assiettes Vides

Depuis 2017, le RÉGAL Normandie organise des **Défi Assiettes Vides** pour accompagner les restaurants collectifs dans leur démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire (Art L 541-15-3 code environnement). Le RÉGAL propose **2 Défis par an, en octobre et en mai**. Le défi consiste à proposer :

- Un menu **100% local et/ou Bio** ;
- Des recettes élaborées pendant la formation ;
- Un menu anti-gaspi.



NOS BONNES PRATIQUES À PARTAGER

- Détails des labels utilisés dans les menus affichés sur les réseaux sociaux, le site internet et le réfectoire
- Mise en place d'approvisionnements avec 5 producteurs locaux
- Passage au pain individuel label rouge (réduction d'environ 15% du gaspillage alimentaire du pain)
- Les grammages sont détaillés selon les âges des enfants
- Passage au poisson frais

La recette du Chef !

La Blanquette de veau normande de Bernay



INGRÉDIENTS (fournisseur 100 % normand):
pour 4 personnes

- 800 g de sauté de veau
- 150 g d'oignons grelots
 - 3 carottes
 - 1 poireau
- 125 g de champignons de Paris
 - 1 pomme
 - 25 cl de cidre
- 1 oignon piqué de 3 clous de girofle
- 1 bouquet garni (laurier, thym, persil)
- 30 cl de crème fraîche épaisse
 - 2 c. à soupe de farine
 - 50 g de beurre
 - muscade
- 1 branche de persil
 - sel, poivre

Préparation :

- 25 minutes
- Cuisson : 2h à 2h30

Faites chauffer la moitié du beurre dans une cocotte et faites-y colorer le veau coupé en morceaux.

Ajoutez la farine, bien mélanger et ajoutez le cidre et de l'eau à hauteur.

Ajoutez l'oignon piqué de clous de girofle, le bouquet garni.

Faites cuire à petit bouillon et à couvert pendant 1 h 30.

Plongez les oignons grelots quelques minutes dans l'eau bouillante pour enlever la peau plus facilement.

Ajoutez les carottes et le poireau coupés en rondelles et les oignons.

Poursuivez la cuisson 10 minutes.

Ajoutez ensuite les champignons coupés en lamelles, la pomme coupée en quartiers et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.

Versez la crème et mélangez bien.

Ajoutez de la noix de muscade râpée et rectifiez l'assaisonnement.

Ajoutez enfin le reste de beurre et liez le tout en mélangeant.

Servez bien chaud parsemé de persil ciselé.