

RESTAURATION COLLECTIVE

Du nouveau dans les assiettes



Yvelines Restauration est le prestataire désigné pour les repas dans les écoles, les centres de loisirs et les seniors. Au menu : du bio, des produits durables et, toujours, une éducation aux saveurs.

Au terme de la procédure de consultation, **Yvelines restauration a été reconduit pour la restauration collective sur la totalité du territoire communautaire.** Yvelines Restauration fournira dès le 2 janvier 2020 des repas en liaison froide pour le portage à domicile, les centres de loisirs, puis dans l'ensemble de nos restaurants scolaires dès la rentrée du 6 janvier. Il y aura donc un changement de prestataire pour la commune de Lardy.

Globalement, ce seront quelques 2.000 convives par jour qui seront concernés, pour 320.000 repas annuels, 140.000 goûters annuels et 26.000 repas en portage.

Quels changements ont été apportés ?

Dans les menus

Concernant les repas scolaires et Centres de loisirs, dans une démarche de développement durable anti-gaspillage, les menus passent de 5 éléments à 4 éléments, ce qui est très souvent appliqué à la maison.

Pour les repas en portage, les repas restent constitués de 5 composantes (entrée, plat, légumes, fromage et dessert)

Dans les produits

L'ambition de la CC Entre Juine et Renarde est de faire de cette prestation une référence qualitative de haut niveau. En ce sens, les repas doivent respecter les contraintes suivantes :

- Deux éléments bio à chaque repas (parmi les fruits, crudités, légumes ou accompagnements du plat et produits laitiers)
- Des viandes labélisées d'origine française
- Des produits issus de filières locales ou de circuits courts
- Une proportion de fromages AOP ou AOC

Un repas végétarien sera proposé chaque semaine.

Cette haute qualité de prestation anticipe la loi EGALIM dont l'application sera rendue obligatoire en 2022 (*obligation de 50% de produits SIQO à partir du 1^{er} janvier 2022*). Rappelons que les produits SIQO regroupent les AOP/AOC, les IGP (indication géographique protégée), l'agriculture biologique (AB) le Label Rouge, etc

En valeur financière, nos nouveaux menus comprendront **60% de produits SIQO**, ce qui correspond à :

- 9 éléments Bio par semaine (1 hors d'œuvre, 3 légumes d'accompagnement, 2 fromages ou laitages, 3 fruits) - hors grandes vacances scolaires (*Pendant les mois de juillet et Août, les repas seront constitués de 5 composantes pour tenir compte des besoins énergétiques des enfants.*)

- Bœuf labélisée « origine France » et race à viande

- Porc, origine France et issu de Label Rouge (hors produits élaborés)

- Poulet entier, origine France et issu de label rouge (hors produits élaborés et remplacements sans porc)

- 1 fromage AOC ou AOP par semaine

Ainsi, il sera dorénavant servi **des plats proposant exclusivement de la viande d'origine française, des menus organisés en lien avec une agriculture raisonnée** (qui limite l'impact des pesticides), privilégiant à la fois **la production locale et les circuits courts**. **Pour les fruits et légumes, la saisonnalité sera respectée**. Cela mènera par exemple à proposer 20 fruits différents sur l'année. Afin de garantir une offre variée, les légumes utilisés seront des surgelés. Quant aux poissons, ils seront issus d'une pêche 100% durable, excluant toutes les espèces menacées.

Afin d'éduquer le palais des enfants, ceux-ci seront amenés à tester régulièrement de nouvelles saveurs par la présentation de recettes de nos terroirs.

Parallèlement, **l'année scolaire sera émaillée d'animations** : ainsi, une animation par trimestre sera proposée sur le thème des produits locaux ou des circuits courts. Ces animations visent à informer les enfants sur les enjeux d'une consommation locale ou en circuits courts, mais également sur l'origine des produits.

Également, **les enfants des écoles seront sensibilisés au gâchis alimentaire**. A cette fin, des tables de tri, des gaspi-pain seront mis à disposition, le but étant de prendre conscience de ce qui est jeté.

Dans les contenants des plats chauds

(Également en anticipation de la loi EGalim qui prévoit l'abandon des barquettes plastiques à partir du 1^{er} janvier 2025) :

Les barquettes plastiques pour la réchauffe des plats chauds sont remplacées par des barquettes bio dégradables (en carton).

La production locale c'est quand les fruits et légumes sont cultivés près de chez nous !

Et le circuit court c'est lorsqu'il n'y a qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur !

YVELINES RESTAURATION

NOS FRUITS BIO :	NOS FRUITS CONVENTIONNELS :
40% FRANÇAIS 65% CIRCUIT COURT	20% LOCAUX 65% CIRCUIT COURT
100% POMMES & POIRES BIO FRANÇAISES	90% POMMES & POIRES LOCALES EN CIRCUIT COURT

À NE PAS MANQUER :
DES ANIMATIONS À THÈMES TOUT AU LONG DE L'ANNÉE SCOLAIRE 2019/2020 :
PAR EXEMPLE LA DÉCOUVERTE DU KAKI

en partenariat avec **MARCO-DANIELOU** Au cœur du Frais