

## La restauration scolaire



La Ville d'Ambérieu en Bugey, par l'intermédiaire de son service restauration, dispose d'une cuisine centrale située sur le site du Château des Echelles et approvisionne les restaurants scolaires du Château des Echelles, de l'école Jean Jaurès, de l'école Jean de Paris. Le pôle petite enfance est équipé d'une cuisine autonome, prise en charge par un agent du service.

Entre 550 et 650 repas sont produits chaque jour pour les enfants fréquentant les restaurants scolaires. Environ 70 repas et goûters sont préparés quotidiennement sur le pôle Petite Enfance.

Chaque jour de l'année scolaire, les repas sont préparés le jour même, puis livrés aux différentes structures en maintenant une température réglementaire jusqu'aux cuisines dites « satellites ». Le mercredi et pendant les vacances scolaires, le centre aéré du Château des Echelles bénéficie également de cette prestation de service.



# La qualité au menu dans les assiettes



Le premier enjeu de la restauration scolaire est de proposer aux enfants **une alimentation saine et variée dès leur plus jeune âge**. Le but est d'éveiller leur curiosité en leur faisant découvrir de multiples saveurs. Elle joue donc un rôle essentiel dans l'éveil au goût !

Les menus sont élaborés par les cuisiniers sur la base d'un plan alimentaire validé par une diététicienne et le responsable du service restauration, ce qui garantit une variété et un équilibre alimentaire conformément à la réglementation en matière de nutrition et permet de valider les aspects nutritionnels, techniques et financiers.

Afin de garantir **l'équilibre alimentaire**, le Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) a mis en place plusieurs recommandations :

- *Augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents ;*
- *Augmenter les apports en fer (poissons, viande rouge) ;*
- *Augmenter les apports en calcium (fromages, produits laitiers) ;*
- *Faire attention aux excès d'apport en sodium (sel) ;*
- *Diminuer les apports en graisse (lipides) et rééquilibrer la consommation d'acides gras (huile, beurre...) ;*
- *Diminuer la consommation de glucides simples ajoutés (produits sucrés, viennoiseries...).*

Tout en répondant à ces recommandations nutritionnelles, la cuisine centrale cherche à ce que les repas conviennent aux enfants à qui ils sont servis, et cela chaque jour.



Les menus sont élaborés à partir de **5 composants** :

- *Une entrée,*
- *Une portion de viande - poisson - œuf,*
- *Un plat de légumes ou féculent,*
- *Un produit laitier,*
- *un dessert*



## Un menu alternatif dit végétarien, intégré au plan alimentaire est également proposé depuis la rentrée 2019



Ce menu végétarien officialise la mise en œuvre d'un plan de diversification des sources de protéines précisé dans le cadre de la loi EGALIM.

Des repas équilibrés et diversifiés sont donc préparés et servis aux enfants suivant les recommandations de Plan National Nutrition Santé (PNNS). Les équipes d'animations ainsi que les personnels de restauration encouragent les enfants à goûter à tous les aliments et à exprimer ce qui leur plaît où leur déplaît.

Ces repas sont en ligne <https://ville-amberieuenbugey.fr/Menus-du-restaurant-scolaire.html> et en version papier affichée sur les panneaux d'affichage des différentes écoles.

## Des produits variés et locaux



La qualité et l'origine des produits sont garantis par un cahier des charges. Celui-ci impose de privilégier un approvisionnement en circuits courts et de travailler avec des

producteurs locaux ce qui permet de proposer aux enfants des produits frais, facilement traçables et au bilan carbone limité.


**Des produits issus de l'agriculture biologique** essentiellement les céréales (pâtes, riz, laitages, lait, fruits, etc.) ont été introduits dans les repas. La Loi "EGALIM" de 2018 impose l'introduction de ces produits, mais c'est surtout la volonté de servir des produits BIO en plus des produits locaux et labellisés.


Des produits bio sont régulièrement proposés et mis en avant dans les menus.

Pour rappel la Loi EGALIM prévoit l'introduction de 50% de produits sous signes de qualité (label AOP, IGP, HVE, etc) dont 20% de produits BIO à échéance janvier 2022. Pour l'année 2020, le service restauration scolaire a servi 35% de produits sous signes de qualité dont 11.2% de produits BIO.


## L'équipement et le fonctionnement de la cuisine centrale ont été choisis afin de développer un niveau de qualité nutritionnelle et gustative optimale :




 La cuisine centrale est équipée de matériels de cuisson performants afin d'optimiser les productions et de répondre à l'augmentation du nombre de repas.

 Une légumerie, équipée d'éplucheuse, de coupe légumes, d'essoreuse... permet de préparer des fruits et légumes frais : les crudités sont épluchées, râpées et préparées sur place.

 Les plats sont fait à partir de matières premières fraîches.

 Les agents du service restauration sont formés pour assurer la préparation et le bon déroulement du repas.

 Un choix de fournisseurs, producteurs et produits Français, régionaux, voire locaux pour les produits qui s'y prêtent, ainsi qu'un respect de la saisonnalité.

 Une recherche d'augmentation de la fréquence et du volume de produits BIO.

**La qualité nutritionnelle des plats servis et le respect des règles d'hygiène sont des préoccupations quotidiennes lors de la fabrication et la distribution des repas par le personnel municipal de la cuisine centrale.**



La cuisine centrale fait l'objet de contrôles des services officiels de la protection des populations (DDPP), et à ce titre, a reçu un agrément sanitaire officiel communautaire.

## Résultats des contrôles sanitaires accessibles à tous



**Alim'confiance vous permet de consulter les résultats des contrôles officiels réalisés en matière de sécurité sanitaire des aliments depuis le 1er mars 2017.**

<https://www.alim-confiance.gouv.fr/>

Chaque jour, de nouveaux résultats sont ajoutés et restent visibles pendant une durée de 1 an.

Ces contrôles sont effectués **tout au long de la chaîne alimentaire.**

Ils permettent de connaître le niveau d'hygiène des établissements de production, de transformation et de distribution de vos produits alimentaires.



**La traçabilité** de toutes les opérations, de la réception de la marchandise à la distribution des repas, est assurée pour tous les produits. Cela permet de retrouver à tout moment, la température des produits, la provenance et les conditions de stockage.

Des prélèvements et des analyses microbiologiques sont également réalisés tous les mois, à la demande du service restauration par un laboratoire indépendant. Ces analyses permettent d'évaluer et de valider les processus de fabrication et de nettoyage au quotidien.

## Le service restauration en quelques chiffres

L'équipe du service restauration est composée de **11** agents dont **4** cuisiniers et **6** agents polyvalents de restauration.



Le fonctionnement administratif (facturation) de ce service public communal, est assuré par le service action éducative et vie scolaire de la ville.

Le service des Régies est situé au 12 Rue Clos Dutillier (anciennement Trésor Public).

**Contacts : 04 74 46 17 22** [regies@ville-amberieu.fr](mailto:regies@ville-amberieu.fr)

Horaires d'ouverture :

jours	horaires
<b>Lundi</b>	8h30-11h30 et 13h30-17h00
<b>Mardi</b>	8h30-11h30 et 13h30-17h00
<b>Mercredi</b>	8h30-11h30
<b>Vendredi</b>	8h30-11h30

# Actualités du service restauration

## Projet de réduction du gaspillage alimentaire



Définition du gaspillage alimentaire :

« Toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée ».

**Le service restauration a engagé dès 2019 une réflexion sur l'analyse des causes et des conséquences du gaspillage alimentaire.**



Pour les usagers d'un restaurant collectif, le gaspillage alimentaire semble très faible. Pourtant, si on prend en compte les mets qui n'ont pas été consommés par les convives, ceux produits en trop grande quantité par l'équipe de cuisine ou écartés lors de la phase de production, le gaspillage alimentaire se situe le plus souvent entre 150 et 200 g par personne.



Le gaspillage alimentaire est donc une source, un levier permettant de réaliser des économies au niveau de la gestion de la production, au moment du service des repas.

Une action de valorisation du tri des déchets a été mise en œuvre au niveau de la production de la cuisine centrale avec la mise en œuvre de la récupération des déchets verts de production pour un compostage municipal.

En 2019, une première évaluation a été réalisée sous la forme d'une pesée des restes alimentaires sur le restaurant scolaire Jean JAURES. Le poids moyen restant a été estimé à environ 130g par plateau (poids moyen d'un plateau entre 400 et 450g).

Des mesures ont été prises sous forme d'actions au niveau de la commande des produits (choix des produits), de la gestion de la production (adaptation des menus, des grammages, quantités produites ajustées...), ainsi qu'au niveau du service des repas (pain coupé en fonction des besoins et servi en fin de ligne de self, portions adaptées à l'appétit des enfants...)

En octobre 2020 une campagne de pesée a été réalisée, le poids moyen restant du plateau repas est estimée à 90g.

Ces actions permettent également de réduire le volume des déchets produits.

