

# Nouveau marché de restauration

Présentation publique du 10 décembre 2019

Des prestations conformes aux recommandations officielles voire plus exigeantes

## > Le cadre réglementaire :

**DÉCRET & ARRÊTÉ  
DU 30/09/2011**

Relatifs à la qualité  
nutritionnelle  
des repas servis  
dans le cadre  
de la restauration  
scolaire

**GEM RCN**

Groupe d'Étude  
des Marchés  
de Restauration  
Collective  
et Nutrition

**PNA**

Programme  
National pour  
l'Alimentation

**PNNS**

Programme  
National  
Nutrition Santé

+

**NOUVEAU  
LOI ÉGALIM  
2/10/2018**

Loi issue  
des États Généraux  
de l'Alimentation

En attente  
des décrets  
d'application



## > Les engagements nutritionnels du prestataire :



**100%**

DE NOS MENUS  
respectent les exigences  
nutritionnelles définies  
selon la typologie et l'âge  
des consommateurs



**1,35 g**

PAR COUVERT  
= quantité de sel ajouté  
en cuisine



**97%**

DES YAOURTS  
ET DESSERTS LACTÉS  
consommés contiennent  
moins de 20 g de sucres totaux  
par unité de consommation

# Nouveau marché de restauration

Présentation publique du 10 décembre 2019

Des prestations conformes aux recommandations officielles voire plus exigeantes

## > Les recettes végétariennes (1 menu végétarien par semaine)

*Ce que dit la loi EGALim votée le 2 octobre 2018 : « Proposer un menu végétarien 1 fois par semaine en scolaire au titre d'une expérimentation de 2 ans. Présenter un plan pluriannuel de diversification des protéines (incluant des alternatives à base de protéines végétales) ».*

Ce que prévoit le marché :

Les menus intègrent **une fois par semaine** des repas ovo-lacto-végétariens, qui excluent toute chair animale (viande, poisson et crustacé). Leur composition garantit un menu équilibré et assure un apport en protéines en respectant des règles fondamentales de composition :



Les plats végétariens sont **100% cuisinés**.

# Nouveau marché de restauration

## Présentation publique du 10 décembre 2019

Des prestations conformes aux recommandations officielles voire plus exigeantes

### > Les produits sous mention ou signe de qualité (au-delà des objectifs de la Loi EGALim)

*Ce que dit la loi EGALim votée le 2 octobre 2018 : « Proposer à partir du 1er janvier 2022 au moins 50% de produits sous mention ou signe de qualité, dont 20% issus de l'agriculture biologique ou en conversion. »*

Ce que prévoit le marché :

Les menus intègrent, **dès le 1er janvier 2020, 70%** de produits de qualité sous mention ou signe de qualité, dont **25% minimum** issus de l'agriculture biologique.

Cf. Tableau de proportion et de répartition des signes de qualité

(Produits locaux et issus de circuits courts, Produits BIO et Produits S.I.Q.O.) :

SIGNES DE QUALITÉ	ENGAGEMENTS DANS L'ASSIETTE	ESTIMATION DU VOLUME D'ACHAT
 <b>Produit local et issu de circuit court</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Fruit et légume</li> <li>&gt; Viande</li> <li>&gt; Céréale</li> <li>&gt; Produit laitier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 5 produits par semaine</li> <li>&gt; Soit 25%</li> </ul>
 <b>Produit biologique</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 100% pain frais et local</li> <li>&gt; Fruit et légume</li> <li>&gt; Céréale</li> <li>&gt; Œuf</li> <li>&gt; Produit laitier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 5 produits par semaine (hors pain)</li> <li>&gt; Soit 25%</li> </ul>
 <b>Produit S.I.Q.O.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Viande</li> <li>&gt; Fromage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 3 produits par semaine</li> <li>&gt; Soit 15%</li> </ul>
<b>Au choix parmi les 3 catégories</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 1 produit par semaine</li> <li>&gt; Soit 5%</li> </ul>

# Nouveau marché de restauration

## Présentation publique du 10 décembre 2019

Des prestations conformes aux recommandations officielles voire plus exigeantes

### > L'interdiction des contenants en matière plastique (anticipée au 1<sup>er</sup> janvier 2020)

Ce que dit la loi EGALim votée le 2 octobre 2018 : « Interdire, à partir du 1er janvier 2025, les contenants de cuisson, réchauffe et de service en matière plastique. Délai reporté à 2028 pour les collectivités de moins de 2 000 habitants. »

Ce que prévoit le marché dès le 1<sup>er</sup> janvier 2020 :

Pour la liaison froide, un conditionnement en barquette « cellulose ».



La fibre de cellulose est constituée à partir de matières premières à 94% d'origines renouvelables issues de forêts européennes certifiées FSC. Elles proviennent d'une filière durable, naturelle non intensive.

Après usage, elles sont collectées avec les bio déchets et peuvent être compostées ou méthanisées.



Pour la liaison chaude, un conditionnement en bacs inox. En acier inoxydable, ces bacs sont réutilisables et ont une durée de vie longue.



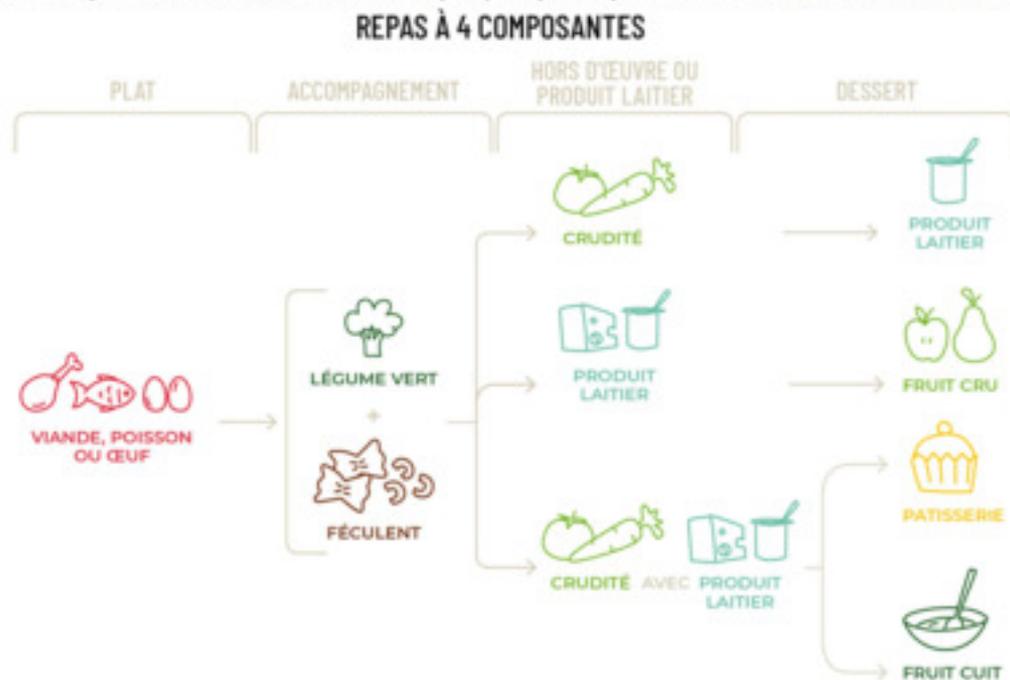
# Nouveau marché de restauration

Présentation publique du 10 décembre 2019

## Des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire

### > Le passage à un repas à 4 composantes :

Afin de garantir l'équilibre nutritionnel des repas, le principe de construction est schématisé ci-après :



**Nota :** Le prestataire livrera des **dotations en élément de dressage** afin de valoriser les prestations alimentaires à raison d'une composante du menu par semaine (Ex. croustons ou dés de fromage avec salade, confiture avec fromage,...)

# Nouveau marché de restauration

## Présentation publique du 10 décembre 2019

### Des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire

#### > La mise à disposition d'outils de sensibilisation

Le « **Gaspi-pain** » permet de quantifier le pain jeté sur 4 semaines avec comme objectif « Zéro ».



Afin d'accompagner les communes dans une démarche responsable via une politique concrète de réduction du gaspillage alimentaire, le prestataire proposera la **mise en place de tables de tri avec balance intégrée** sur l'ensemble des restaurants scolaires.

Les agents municipaux seront formés sur l'utilisation des tables de tri.

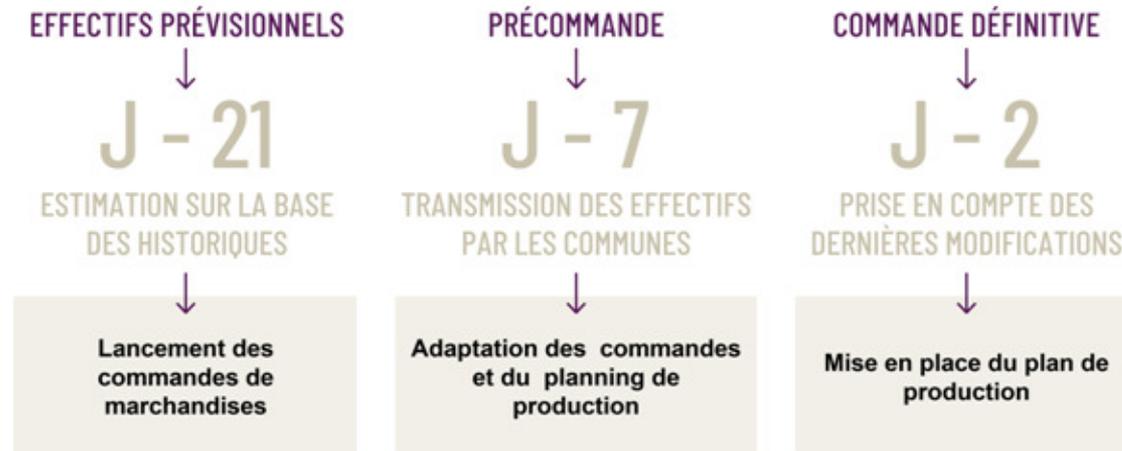
# Nouveau marché de restauration

Présentation publique du 10 décembre 2019

## Des mesures de lutte contre le gaspillage alimentaire

### > La commande des repas : une étape clé

A partir de **Septembre 2020**, en communiquant au prestataire le plus en amont possible les effectifs prévisionnels (afin d'anticiper des évolutions de fréquentations liées par exemple à des sorties scolaires ou grèves), et en effectuant des **commandes définitives à J-2**, nous évitons le gaspillage alimentaire lié à la surproduction.



A cet effet, sera mis en place un système de commandes informatisées via le portail « Adoria ». Il permettra aux communes de choisir le nombre de repas selon la typologie de convive et de transmettre directement les commandes au prestataire.

# Nouveau marché de restauration

Présentation publique du 10 décembre 2019

Des produits de qualité et des engagements en matière de développement durable

## > Les critères de sélection par famille de produits

FAMILLE	PRINCIPAUX CRITERES
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Né, élevé, abattu : France. Label VBF - accès au bœuf local « Languedoc Lozère Viande »</li> <li>&gt; Viande hachée 100% muscle</li> <li>&gt; Accès au Bœuf et veaux locaux « Languedoc Lozère Viande »</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Viande fraîche 100% française label VPF (viande porcine française)</li> <li>&gt; Porcs charcutiers de 6 mois</li> <li>&gt; Accès au porc LR et local « Languedoc Lozère Viande »</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Origine : française 100% - accès à la volaille LR / BBC</li> <li>&gt; Classe A - Alimentation 100% végétale</li> <li>&gt; Accès aux volailles Label Rouge et Bleu Blanc Cœur</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Origine : Union Européenne des 15, Nouvelle Zélande et Australie</li> <li>&gt; Âge : maximum 12 mois</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Issu de pêcheries certifiées « pêche responsable »</li> <li>&gt; Zones de pêche de proximité en majeure partie : Atlantique</li> <li>&gt; Sélection de 8 espèces certifiées "MSC"</li> </ul>

# Nouveau marché de restauration

Présentation publique du 10 décembre 2019

Des produits de qualité et des engagements en matière de développement durable

## > Les critères de sélection par famille de produits

FAMILLE	PRINCIPAUX CRITERES
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Lait 100% d'origine France</li> <li>&gt; Yaourts locaux « La vache occitane »</li> <li>&gt; Valorisation des fromages de nos terroirs : label AOC et AOP</li> <li>&gt; Respect des apports en calcium recommandés par GEMRCN</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; 100 % Agriculture ou culture raisonnée</li> <li>&gt; Priorité aux fruits et légumes frais et locaux dans le respect des saisons</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Œufs coquilles et ovo produits : 100% origine Française</li> <li>&gt; Ovo produits : 50% d'origine Française et 50% Union Européenne des 15</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Gamme variée de féculents, légumineuses et produits céréaliers</li> <li>&gt; Priorité aux produits locaux</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Huile de palme exclue de l'huile de friture</li> <li>&gt; Dosage précis du sel dans les fiches recettes</li> </ul>

# Nouveau marché de restauration

## Présentation publique du 10 décembre 2019

### Des produits de qualité et des engagements en matière de développement durable

#### > La valorisation des produits labélisés (15% minimum de S.I.Q.O.)

Les SIQO (Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine) permettent de valoriser le savoir-faire des terroirs et le respect de l'environnement.



# Nouveau marché de restauration

## Présentation publique du 10 décembre 2019

Des produits de qualité et des engagements en matière de développement durable

### > Le recours aux productions locales (25% minimum de produits issus de circuits courts)



Recours à des produits ultra locaux issus de l'Hérault et ses départements limitrophes :



Pain Bio au levain

100% farines BIO locales



Viandes locales



Yaourts locaux

Partenariat avec certains fournisseurs du M.I.N de Montpellier :



Fruits et légumes locaux

1<sup>ère</sup> gamme



Fruits et légumes locaux

4<sup>ème</sup> gamme

# Nouveau marché de restauration

Présentation publique du 10 décembre 2019

Des produits de qualité et des engagements en matière de développement durable

## > Les approvisionnements en produits BIO (25% minimum)

Il existe 2 labels officiels certifiant le mode de production biologique :



Le label français  
d'agriculture  
biologique



Le label européen  
d'agriculture  
biologique

AGRICULTURE	ELEVAGE ANIMAL	PRODUITS MANUFACTURÉS
Pas de fertilisants	Bien-être animal	Pas de produits chimiques de synthèse
Pas de pesticides	Accès plein air et espace	Pas d'OGM
Pas d'OGM	Alimentation Bio	Pas d'exhausteur de goût
Pas de produits chimiques sur le terrain depuis 3 ans	Soins prioritairement avec des médecines douces (pas d'antibiotiques)	Pas de colorants ni d'arômes chimiques
Pas de stérilisation par irradiation		
[--]	[--]	[--]



75% des approvisionnements en produits biologiques seront d'origine France.

# Nouveau marché de restauration

Présentation publique du 10 décembre 2019

Des produits de qualité et des engagements en matière de développement durable

## > Plus de préparations « maison » :

75% minimum des hors d'œuvre, plats et accompagnements

## > 100% des fruits et légumes bruts issus d'une agriculture raisonnée

L'agriculture raisonnée est une démarche française encadrée par des textes officiels. Son principe vise notamment à maîtriser les quantités de pesticides et d'insecticides utilisées.

## > 80% minimum de produits de saison (100% en été)

L'achat de produits de saison permet de favoriser la culture en plein champ ou sous abri non chauffé.

## > Zéro huile de palme

Zéro huile de palme dans les huiles de fritures depuis 2010 (référencement de produits avec moins ou sans huile de palme ou certifiée RSPO).