

L'assiette de demain

Pour une autre alimentation en restauration collective



SIVURESC

Nassima Souici, directrice générale

Magali Bougeard, responsable communication -
animation

SIVURESC
la cuisine en mouvement



SIVURESC
la cuisine en mouvement



SIRESCO

L'assiette de demain

Pour une autre alimentation en restauration collective



- ▶ 43 agents
- ▶ 1 380m² restructurés en 2010
- ▶ Ecoles primaires, centres de loisirs, espace restauration CCAS et bénéficiaires du portage à domicile
- ▶ 9 000 repas journaliers (déjeuners et dîners)
- ▶ Une cinquantaine de points de livraison

Carte d'identité

- ▶ Né en 2005 du rapprochement des villes de Pantin et du Blanc-Mesnil, avec la volonté commune de :
 - Maintenir la restauration collective dans le cadre du service public avec l'efficacité d'un outil moderne et rationnel
 - Conserver une structure à taille humaine afin de préserver et valoriser une relation de proximité entre les opérations de production et la consommation
 - Développer la qualité des repas et la sécurité alimentaire
 - Promouvoir le "bien manger" auprès de nos convives et usagers
- ▶ Un système de management de la qualité certifié ISO 9001:2015 depuis février 2017



L'assiette de demain

Pour une autre alimentation en restauration collective



La Bio dans les prestations



► Une volonté politique des 1^{ers} jours

- Juin 2005 : le Conseil syndical adopte une charte de qualité prônant le recours aux produits issus de l'AB et le rapprochement producteurs-consommateurs
- 2011 : une année charnière
 - Rencontres avec les agriculteurs bio pour poser les principes et conditions d'une collaboration durable
 - 1^{ères} expérimentations avec le GAB Ile de France (fruits et yaourts fermiers)
- 2012-2016 :
 - Un partenariat formalisé avec fermes Bio Ile de France
 - Visites et nouvelles rencontres pour identifier les leviers de structuration de nouvelles filières locales

► Une progression régulière dans les menus scolaires depuis 7 ans

	2010	2013	Janv.-nov. 2017
Indice de présentation*	6,5%	15%	20,8%
% des achats alimentaires	-	12,5%	17,2%

*Nb de composantes bio / Nb composantes totales



L'assiette de demain

Pour une autre alimentation en restauration collective



La Bio dans les prestations



- ▶ Les choix de mise en œuvre dans les repas
 - Privilégier les menus complets bio pour une communication plus impactante
 - Augmenter la fréquence de présentation des menus bio :
1 menu par mois → 1 menu par quinzaine
 - Etoffer, au fil des années, une gamme de composantes ravitaillées systématiquement selon le mode de production de l'AB : *les féculents, les laitages, les ovoproduits,*
- ▶ L'accompagnement de ces prestations
 - Former les acteurs de terrain : cuisiniers, responsables restauration des villes
 - Sensibiliser les convives et usagers :
 - Des ateliers ludo-pédagogiques animés par le pôle communication-animation proposés sur les TAP de la pause méridienne, en lien avec les menus bio
 - Relayer des événements nationaux : Printemps Bio, Semaine Durable,...
 - Communiquer : Mise à disposition de supports d'information, être ressources



*Nb de composantes bio / Nb composantes totales

L'assiette de demain

Pour une autre alimentation en restauration collective



La lutte contre le gaspillage alimentaire

► Décembre 2014 : la commission de la prestation saisi le conseil syndical sur la problématique du gaspillage alimentaire

- Le SIVURESC est missionné pour piloter un diagnostic quanti et quali sur les restaurants scolaires
- Le SIVURESC se lance également dans l'évaluation des gisements de gaspillage alimentaire en interne

► 1^{er} semestre 2015 : 1^{ère} étude sur 6 sites pilotes

- 3 types de mesures réalisées
 - 88 pesées des déchets alimentaires, par composantes du menu
 - 267 questionnaires enfants
 - 17 entretiens avec les référents restauration et animation

- Des résultats édifiants
- Des données pertinentes à exploiter

Poids total déchets alimentaires	Poids moyen jeté par pesée et par site	Poids moyen jeté par convive servi
2 523,8 kg + de 2,5 tonnes	28,7 kg	158,4 g



*Nb de composantes bio / Nb composantes totales



L'assiette de demain

Pour une autre alimentation en restauration collective



La lutte contre le gaspillage alimentaire

► Plan d'actions 2^{ème} semestre 2015 et 2016

– Repenser les prestations menus scolaires proposées

- Mise en place d'un nouveau plan alimentaire, validé par les villes, sur la base de menus à 4 et à 5 composantes
- Adaptation des recettes, des présentations et des grammages aux goûts et à l'appétit des convives

– Investir les TAP et événements municipaux autour de projets éducatifs sur le gaspillage alimentaire

- Construction et mise en place d'ateliers de sensibilisation,
- Campagne d'affichages sur les restaurants scolaires
- Seconde vague de pesées avec enfants mis au cœur du dispositif

– Travailler sur la valorisation des déchets alimentaires incontournables

- Une convention de dons alimentaires signée avec les Maraudes des Restos du Cœur 93 dans le cadre du projet
- Des rencontres initiées avec les SIVOM autour des biodéchets

► Evaluation 2016 → au moins 25% de réduction sur les poids moyens jetés



*Nb de composantes bio / Nb composantes totales

