



Fourniture et livraison de repas en liaison froide
pour la restauration scolaire du Syndicat Intercommunal Fontain, Arguel,
La Vèze, Pugey 25

OFFRE COMMERCIALE

Mille et Un Repas pour le Syndicat Intercommunal Fontain, Arguel, La Vèze, Pugey 25 - le 19 janvier 2021

SOMMAIRE

Partie 1 – LA SYNTHÈSE DE VOTRE CONSULTATION	3
---	---

Partie 2 – NOTRE MÉMOIRE TECHNIQUE	6
---	---

L'essentiel de notre proposition	7
I. Notre outil de production local	11
<i>notre cuisine centrale, notre équipe, notre agrément, notre méthode</i>	
II. La qualité dans votre assiette	19
<i>nos fournisseurs de proximité, nos produits de qualité, nos engagements de fraîcheur</i>	
III. Une alimentation variée et équilibrée	38
<i>notre diététicienne, GEMRCN, PNNS, Loi EGALIM, menus végétariens, allergies</i>	
IV. Notre offre alimentaire	50
<i>nos engagements, notre offre détaillée, menus</i>	
V. La cuisine est une fête (repas à thèmes, animations)	55
VI. Nos moyens organisationnels et conditions de dialogue	64
<i>commandes, livraisons, conditionnements, menu de secours, continuité du service interlocuteur privilégié, commissions, suivi qualité, accompagnement de vos agents</i>	
VII. L' hygiène et la sécurité alimentaire	74
<i>HACCP, analyses, traçabilité, OGM, plats témoins</i>	
VIII. Nos engagements en matière de Développement Durable et R.S.E.	84
IX. Le Zéro Gaspil'	95

Partie 3 – NOTRE PROPOSITION FINANCIERE	109
--	-----



PARTIE 1

LE CONTEXTE DE VOTRE CONSULTATION



LA SYNTHÈSE DE VOTRE CONSULTATION

Le marché :

Fourniture et livraison de repas en liaison froide pour la **restauration scolaire du Syndicat Intercommunal Fontain, Arguel, La Vèze, Pugey 25**



Périodicité

Période scolaire : du lundi au vendredi
Période extrascolaire : 1 semaine sur 2 sauf Noël
4 semaines l'été



Durée du marché

Période initiale de 3 ans, renouvelable 1 an, pour un maximum de 4 ans.



Lieu de livraison

Ecole primaire de FONTAIN
15 rue de l'Ecole - 25660 FONTAIN



Effectifs

Période scolaire : 100 repas / 4 jours - 20 repas le mercredi
Période extrascolaire : 35 repas / jour
16 000 repas annuel



Prestations

Déjeuners quotidiens (avec ou sans pain)
1 repas végétarien / semaine – 1 composant BIO / jour
Repas occasionnels : pic-nics, repas à thème, animations.

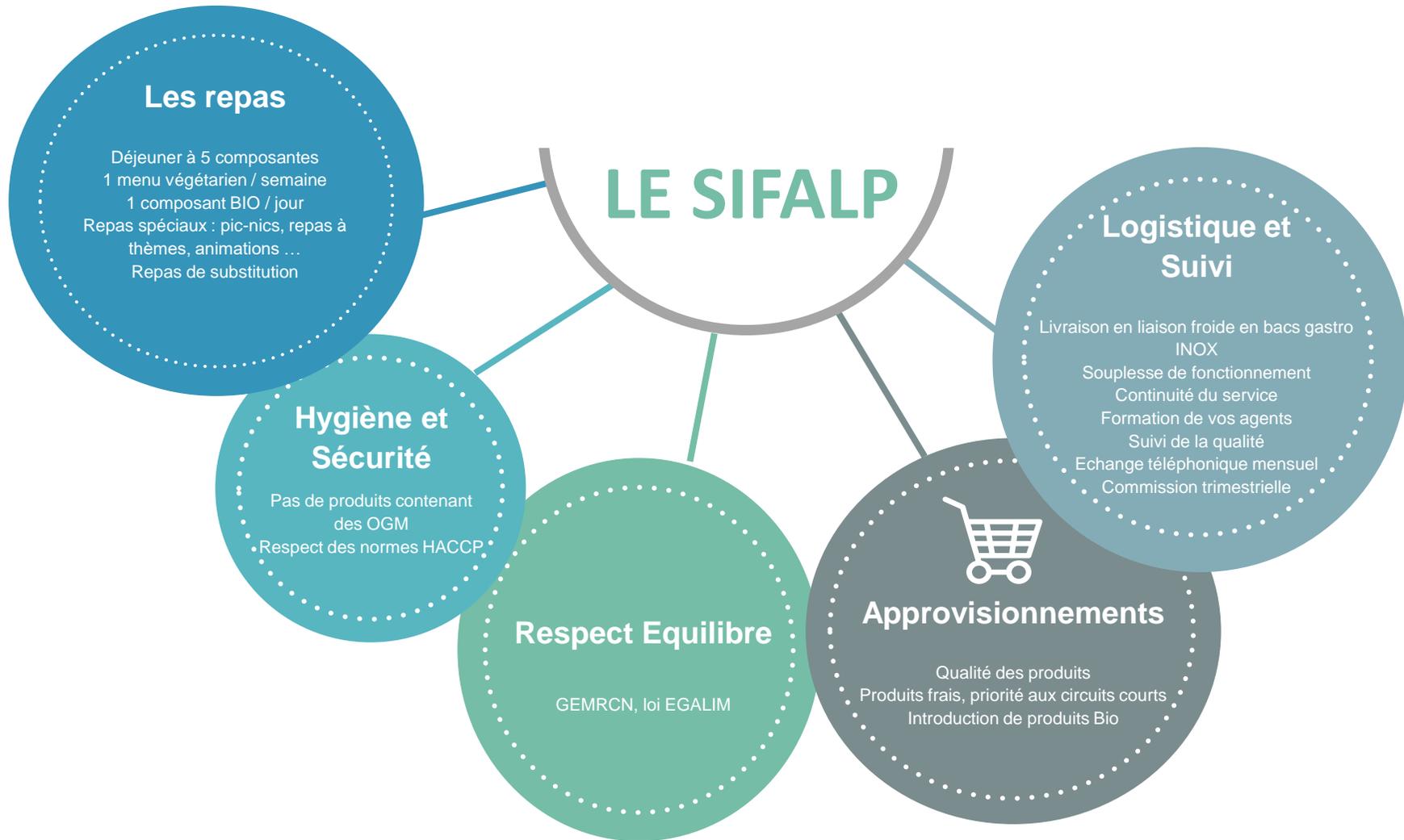


Convives

Enfants de 3 à 11 ans
Classes maternelles et élémentaires



LA SYNTHÈSE DE VOS PRINCIPALES ATTENTES



PARTIE 2

MÉMOIRE TECHNIQUE



Vos interlocuteurs sur ce dossier



Lionel JEANDENAND

Chef Gérant
**Cuisine centrale du Lycée Saint Jean
de Besançon**

03 81 47 15 56

notredamesaintjean@1001repas.fr



Malika HIMEUR

Chargée d'Affaires Commerciales
Siège Lyonnais

06 99 52 52 39

mhimeur@1001repas.fr



Les + Mille et Un Repas

- *Une **structure locale** située à **Besançon***
- *Des **services supports disponibles** au siège social lyonnais : Hygiène Sécurité, Nutrition, Achats, Ressources Humaines, Comptabilité ...*



NOTRE VOLONTE DE CREER UN PARTENARIAT ...

Nous répondons avec beaucoup d'intérêt et de professionnalisme à votre consultation et tenons à vous assurer de notre volonté de mettre en œuvre l'ensemble des moyens nécessaires pour répondre aux attentes exprimées dans votre cahier des charges.

Depuis sa création en 1997, Mille et Un Repas est devenu sur la région un **acteur incontournable de la restauration scolaire**. Plus des deux tiers de notre activité sont en effet consacrés à la réalisation de repas pour les enfants.

Au cours de ces années, Mille et Un Repas a su relever de nombreux défis. Faire émerger la **gastronomie collective**, réintroduire les **produits frais et de saison**, privilégier les **approvisionnements locaux**, valoriser la **lutte contre toutes formes de gaspillage** ... autant d'étapes qui ont forgé chez nos collaborateurs et nos clients des **marqueurs de qualité très forts**.

Mille et Un Repas a été **récompensé à de multiples reprises** pour ses **engagements forts en matière de RSE** : **lutte contre l'exclusion, insertion de personnes en difficultés, démarche exemplaire « le Zéro Gaspil' » pour lutter contre le gaspillage alimentaire**.

Sachez que Mille et Un Repas ne triche jamais sur la qualité et la provenance de ses achats, sur les compétences de ses chefs et le bien-être de ses équipes.

Votre interlocuteur privilégié, Lionel JEANDENAND, a créé durant ces 9 années avec vos agents une **relation professionnelle de qualité, basée sur la confiance mutuelle**. Lui et toute son équipe souhaitent tout mettre en œuvre pour poursuivre ce partenariat. Hommes et femmes de terrain, originaires de votre territoire, ils ont tous à cœur de vous accompagner au mieux pour la satisfaction de vos convives.

Nous espérons vivement que vous nous accorderez à nouveau votre confiance, et nous restons bien évidemment à votre disposition pour répondre à vos questions et partager avec vous nos ambitions et motivations.

Lionel JEANDENAND
Chef gérant cuisine de Besançon

Malika HIMEUR
Chargée d'Affaires Commerciales



L'ESSENTIEL DE MILLE ET UN REPAS

Pour quelles raisons faire confiance à Mille et Un Repas ?



Pour notre ancrage territorial

- Nous sommes partenaires de **fournisseurs et producteurs locaux/régionaux** sélectionnés pour la qualité de leurs produits du terroir :
 - Eleveurs de la Chevillotte (viandes locales),
 - Maison Noël MYOTTE (saucisses de Morteau),
 - l'ENIL (fromages et yaourts),
 - Du pain artisanal de Besançon...
- Nous gérons la restauration de **nombreux établissements sur la région**



Pour notre Proximité et Réactivité

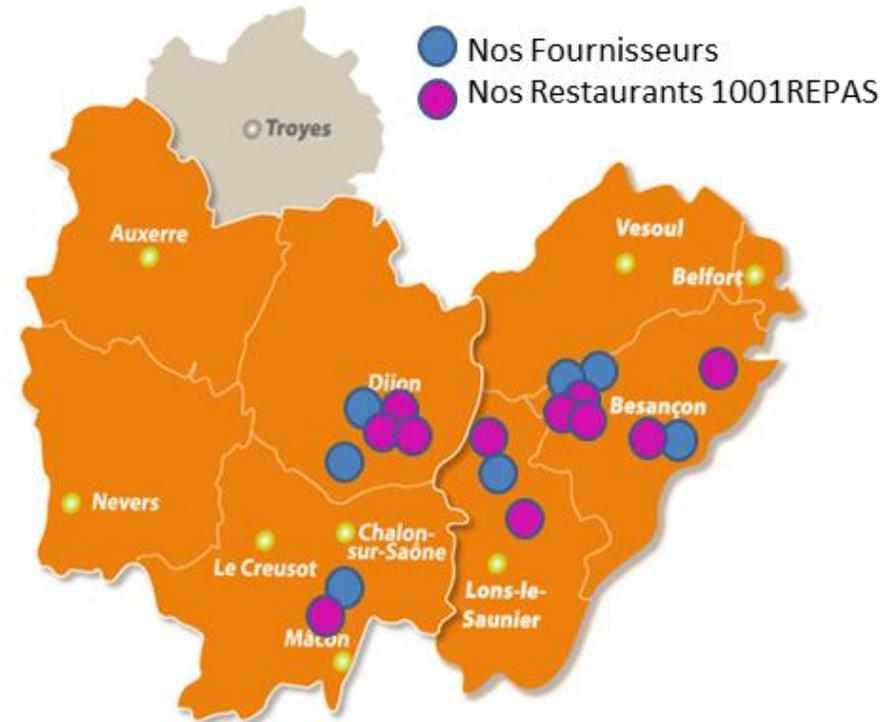


Lionel Jeandenand

Votre interlocuteur privilégié

Chef gérant de notre cuisine de Besançon

Lionel a établi une relation de confiance pérenne avec vos collaborateurs : les directeurs, les cuisiniers... Il **s'adapte** à leurs demandes, est **disponible** en permanence, et **se déplace sur simple demande**. Il est également **présent lors des animations** sur les restaurants scolaires.



L'ESSENTIEL DE MILLE ET UN REPAS

Mille et Un Repas, Lionel et son équipe s'engagent ...

Le SIVOS de Busy et
Vorges-les-Pins 25

2020...
2024



Pas de
préparations
industrielles,
mais **des plats**
« maison »
uniquement



**Des produits
frais, locaux ou
régionaux**

**Toujours + de
produits
labélisés**



**Chaque
semaine, un
repas végétarien**



Lionel
votre chef



**Réactivité
Adaptabilité
Echanges**

**Transparence
Confiance**

**Chaque semaine,
un repas BIO**



**Contrôle et
disponibilité de
notre
diététicienne
pour nous
adapter à vos
besoins**



**Un prix de repas
en cohérence
avec la qualité
exigée dans
votre cahier des
charges**



I – NOTRE OUTIL DE PRODUCTION ET NOTRE EQUIPE DE CUISINE



Notre outil de production et notre équipe de cuisine

La cuisine agréée du Lycée Saint Jean de Besançon

Notre outil de production se situe dans les locaux du Lycée privé Saint Jean, dont nous gérons la restauration depuis 2001.

Cette cuisine possède un Agrément de la DDPP du Doubs pour exporter des repas sur des sites extérieurs. C'est donc depuis cette cuisine que vos prestations sont fabriquées et expédiées.

Fiche d'identité

Gestion des locaux par Mille et Un Repas depuis : 2001

Agrément sanitaire : FR 25.056.215 CE (DDPP du Doubs)

Activité : Préparation de repas destinés

- aux élèves et personnel de l'établissement sur place
- à la livraison en liaison froide vers des sites extérieurs (écoles, crèche, entreprise)

Capacité de production : 2 400 repas / jour

Personnel de cuisine : 15 collaborateurs sur la cuisine

- 1 Chef gérant
- 1 Chef de Cuisine
- 2 Cuisiniers qualifiés
- 1 Pâtissier
- 9 Employés de restauration
- 1 Chauffeur Livreur

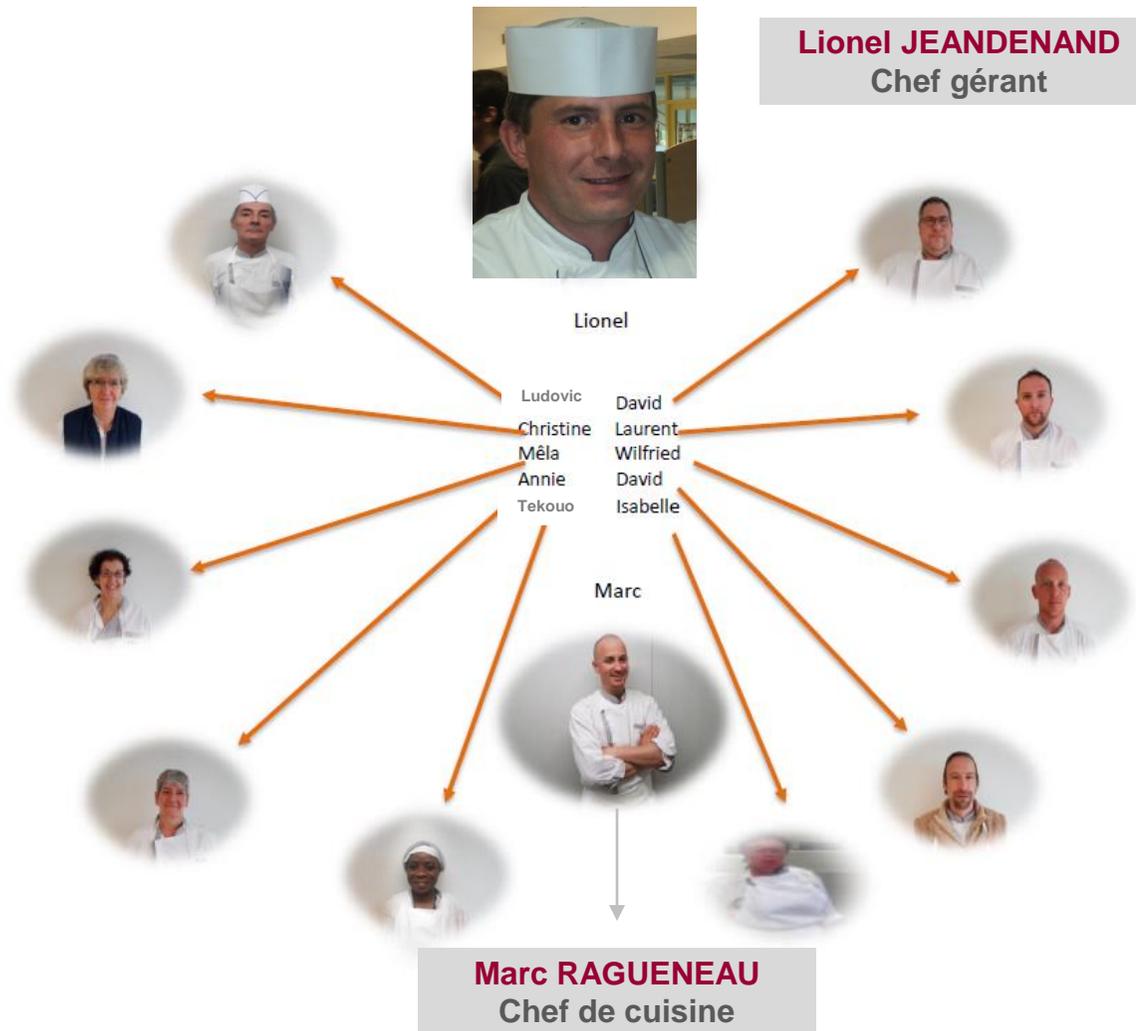


**Cuisine agréée « cuisine centrale » Mille et Un Repas au Lycée Saint Jean
1 chemin de l'Espérance
25000 BESANCON**



Notre outil de production et notre équipe de cuisine

La cuisine agréée du Lycée Saint Jean de Besançon



Notre outil de production et notre équipe de cuisine

La cuisine du Lycée Saint Jean de Besançon

LA PRODUCTION de notre cuisine de Besançon

226 000 repas par an

repas servis sur place : 146 000 / an

- Déjeuners quotidiens et diners des internes

repas exportés : 80 000 / an

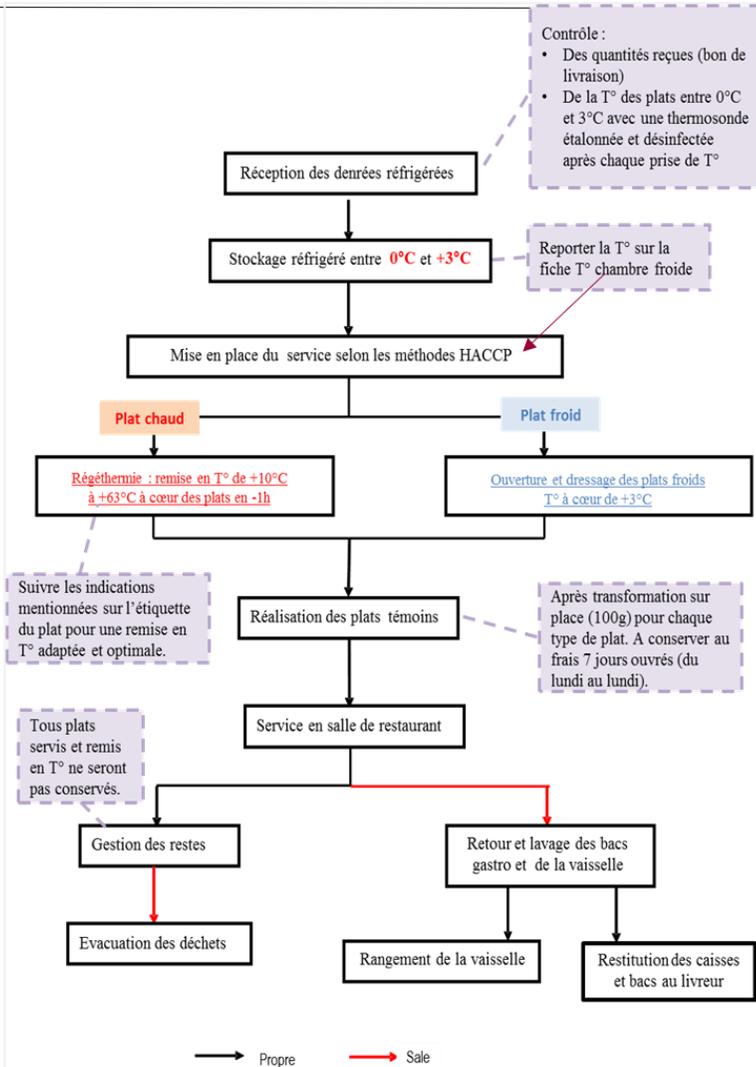
- écoles, centres de loisirs
- crèche
- restaurants d'entreprises

Établissements	Localisation
Institution SAINT JEAN (cuisine de production) - École Maternelle & Primaire - Lycée et Internats	Besançon
↳ <u>Sites scolaires livrés au départ de cette cuisine :</u>	
<ul style="list-style-type: none">• Ecole, collège et lycée privés Ste Famille-Ste Ursule• Ecole publique• Ecole publique - Centre Loisirs	Besançon Chalezeule Dannemarie
↳ <u>Crèche livrée au départ de cette cuisine :</u>	
<ul style="list-style-type: none">• Crèche « A petits pas » Sapins	Serre les
↳ <u>Entreprises livrées au départ de cette cuisine :</u>	
<ul style="list-style-type: none">• DDT du Doubs• Manufacture Rousseau	Besançon Pelousey



Notre outil de production et notre équipe de cuisine

Notre méthode : la liaison FROIDE

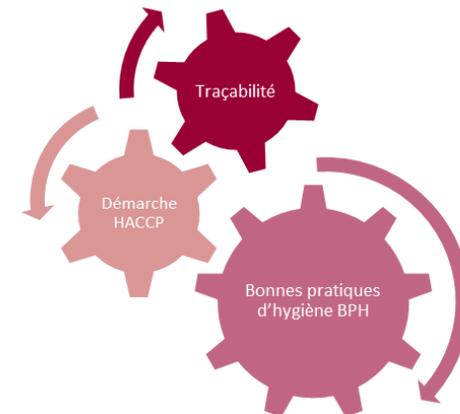


Avant le démarrage du marché, Mille et Un Repas remet au site satellite livré le **Plan de Maîtrise Sanitaire « Liaison froide »**.

Destiné aux agents de service municipaux, ce guide contient toutes les **consignes indispensables et obligatoires à respecter, depuis la réception des repas jusqu'au service et au débarrasage**.

AU SOMMAIRE :

- Locaux et matériels préconisés**
- Hygiène du personnel** (tenues, mains, santé, formation)
- Méthodes de travail** (diagramme liaison chaude/froide, stockage, distribution, plats témoins, vaisselle, allergies et intolérances alimentaires)
- Nettoyage et désinfection** (principes, produits, matériel, plan de nettoyage, contrôle, recommandations et interdictions)



Notre outil de production

Notre agrément sanitaire

Nous disposons d'un **agrément de fabrication à J+3** (jour de fabrication + 3 jours avant consommation) délivrés par la DDPP du Doubs :

Cuisine Lycée St Jean
BESANÇON

FR
25.056.215
CE



Direction départementale
des services vétérinaires
du Doubs

Madame la directrice départementale des services
vétérinaires

SERVICE SECURITE
SANITAIRE DES
ALIMENTS

COPIE

à
Monsieur le Directeur
Lycée St Jean
1 Chemin de l'Espérance
25000 Besançon

10, chemin de la clairière
« LES MONTBOUCONS »
25043 Besançon Cedex

Mél : DDSV25@agriculture.ouv.fr

Tél. : 03 81 60 74 60
Fax : 03 81 53 09 83

Dossier suivi par :

Maryse Dautreix

Besançon, le 25 mai 2009

Service : ~~sécurité sanitaire des aliments~~
Objet : **agrément sanitaire cuisine centrale**
Références courrier : HA0900248
Références établissement : B 404

Bases réglementaires :

1. Règlement (CE) 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
2. Règlement (CE) 852/2004, 853/2004 et 854/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004
3. Règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
4. Articles L231.1 à L231.6 ; L232.1 à L232.2, L233.1 à L233.3 du Code rural
5. Articles R231.2 à R231.34 et R231.60 du Code rural
6. Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Monsieur le Directeur,

Suite à l'inspection de la cuisine de votre établissement effectuée par madame Remonay, Inspectrice de la Santé Publique Vétérinaire et madame Dautreix, technicienne des services vétérinaires, le 07/05/2009, j'ai l'honneur de vous faire part de mes conclusions et d'y joindre le rapport d'inspection N° 10250567276 mettant en évidence quelques non conformités mineures à corriger.

L'établissement conserve donc son numéro d'agrément **FR 25-056-215**.

Pour compléter votre plan de maîtrise sanitaire, il serait souhaitable de retravailler sur l'analyse des risques en identifiant les dangers microbiologiques spécifiques aux fabrications (exemple : entrées crues, plats en sauce, desserts etc...) et de prévoir des contrôles microbiologiques en rapport avec les dangers retenus dans l'analyse de risques (salmonelle, listéria, ...)

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur, l'expression de mes salutations distinguées.

Copie « pour information » : Mille et un repas cuisine centrale même adresse

Pour la Directrice Départementale des Services Vétérinaires
Le Chef du service sécurité sanitaire des aliments

JOËLLE REMONAY

Les décisions éventuellement notifiées dans ce courrier sont susceptibles de recours hiérarchique et contentieux dans un délai de deux mois à compter de la réception de la présente. La juridiction compétente est le tribunal administratif de Besançon.



Notre outil de production et notre équipe de cuisine

Votre interlocuteur au quotidien : notre Chef Gérant



Lionel JEANDENAND

Chef gérant de la cuisine du Lycée Saint Jean de BESANCON

SON EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- **Chef Gérant Mille et Un Repas** au Lycée St Jean 25 Besançon depuis 2006 - 1500 couverts jour - 11 employés.
- Chef de Cuisine en polyclinique : 500 à 600 couverts jour, 10 à 14 employés.
- Evolution au sein d'un Hôtel-Restaurant: 48 000 repas par an, Apprenti, Commis de cuisine, Chef de partie puis Responsable de cuisine.

SA FORMATION

- C.A.P / B.P de cuisine
- Meilleur Commis Rôtisseur de Franche Comté en 1991
- Formations diverses :
 - Formation Régénération LENOTRE
 - Formation Gérant
 - Formation HACCP

SES COMPETENCES

- Gérer une équipe de cuisine
- Respecter les normes d'hygiène (HACCP)
- Elaborer les menus
- Gérer les denrées alimentaires (approvisionnements, stocks)
- Relations avec les fournisseurs
- Gérer des budgets



II - LA QUALITÉ DANS VOTRE ASSIETTE



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Mille et Un Repas « adapte » ses achats en fonction de ses clients

Nos chefs de cuisine sont libres d'élaborer des menus adaptés à vos attentes, aux goûts et préférences des convives, sous réserve de la conformité de nos engagements.

Nous privilégions les circuits courts et adaptons nos gammes de produits en fonction des régions et des saisons.

Nous n'avons pas de centrale d'achats. Nous travaillons en partenariat avec des fournisseurs spécialisés qui respectent notre cahier des charges exigeant : la viande provient d'un véritable boucher, la volaille d'un volailler...

Nous référençons plusieurs fournisseurs par gamme de produits afin de vous garantir la continuité du service.

Nous pouvons référencer tout fournisseur à votre convenance qui correspondrait à votre projet.



Par mesure de précaution, nous exigeons de la part de nos fournisseurs des **produits sans OGM**, des garanties de parfaite traçabilité et de sécurité alimentaire de leurs produits.

Nos engagements au quotidien concernant les produits frais, Bio, Agriculture Raisonnée, locavores, de saison... respecteront votre demande.



Les + Mille et Un Repas

Nos valeurs nous incitent à un comportement d'éco acheteur et d'opérateur responsable, pour :

- **Contribuer au développement économique local**
- Réduire notre impact sur l'environnement en **diminuant le fret**
- **Privilégier la richesse de la diversité** à la standardisation des productions.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Notre respect des saisons

Manger local et éco-responsable, c'est respecter les périodes de production !

Utiliser les productions locales nécessite d'être aguerri sur le rythme et le respect des saisons. Pour consommer les fruits et légumes de la région, pas d'autre choix que de respecter les périodes de production. Chez Mille et Un repas, les chefs et les équipes disposent d'un calendrier saisonnier et respectent les périodes de production des fruits et légumes.



La nature est bien faite et sait ce qui est bon pour nous : les légumes typiques de l'hiver, comme le chou, contiennent de la vitamine D, dont on manque en hiver.

LES COURSES POUR LA PLANÈTE

PÉRIODE DE RÉCOLTE DES FRUITS ET LÉGUMES EN FRANCE

JANVIER		FÉVRIER		MARS		AVRIL		
FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	
Citron Kaki Mandarine Orange Pamplemousse Pois Pomme	Ail Bettarave Carotte Céleri Chou de Bruxelles Chou Courge Endive Echalote Fenouil Navet	Oignon Porreau Pomme de terre	Citron Kaki Mandarine Orange Pamplemousse Pois Pomme	Ail Bettarave Carotte Céleri Chou de Bruxelles Endive Fenouil Miche Navet Oignon Porreau Pomme de terre	Citron Kaki Orange Pamplemousse Pois Pomme	Asperge Bettarave Blettes Carotte Céleri Chou de Bruxelles Endive Echalote Epinards Fenouil Navet Oignon Porreau Pomme de terre	Citron Pamplemousse Pois Rhubarbe	Asperge Bettarave Blettes Carotte Endive Epinards Navet Oignon Porreau Pomme de terre Radicis
MAY		JUIN		JUILLET		AOÛT		
FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	
Salsifis Fèves Fenouil Rhubarbe	Ail Asperge Aubergine Bettarave Blettes Carotte Céleri Chou blanc Chou-fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Navet Oignon Petit pois	Porreau Pomme de terre Radicis	Abricot Cassis Cassis Fraise Framboise Groseille Mûre Pomme	Artichaut Aubergine Bettarave Bettes Butter Cassis Céleri Chou-blanc Chou-fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Navet	Oignon Porreau Petit pois Porreau Pomme de terre Radicis	Abricot Cassis Cassis Figue Fraise Framboise Groseille Mûre Myrtille Nectarine Pêche Nectarine Pêche Laitue Tomate	Laitue Mâis Oignon Porreau Petit pois Porreau Pomme de terre Radicis Tomate	
SEPTEMBRE		OCTOBRE		NOVEMBRE		DÉCEMBRE		
FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	
Melon Nectarine Pamplemousse Pêche Pois Pois Pois Pois Pois Pois	Ail Bettarave Carotte Céleri Chou-blanc Chou-fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Navet	Haricot Laitue Mâis Oignon Porreau Pomme de terre Radicis Tomate	Coing Pamplemousse Pois Pois Pois	Ail Asperge Bettarave Carotte Céleri Chou-blanc Chou-fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Navet	Haricot Laitue Mâis Oignon Porreau Pomme de terre Radicis	Coing Mandarine Kaki Orange Pamplemousse Pois Pois Pois Raisin	Navet Oignon Porreau Pomme de terre	



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Notre garantie de fraîcheur

Produits	Frais	Surgelés	Autres (appertisés, conserves)
Viandes	96%	4% (égrené, steak haché)	
Volailles	100%		
Charcuteries	100%		
Poissons	80% *	20%	
Légumes (crudités)	100%		10% (ex : betteraves)
Légumes (cuits en accompagnement)	40% **	50%	
Desserts	90% (maison)	10% (génoise, fond de tarte...)	
Fruits	100%		
B.O.F. (beurre œuf fromage)	100%		
Pain artisanal	100%		



* Le % de poisson frais dépend des coûts de la semaine et des possibilités d'approvisionnement de notre fournisseur selon les saisons.

** chaque saison, nous cuisinons au maximum les légumes frais du moment.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Nos fournisseurs appartiennent à VOTRE REGION

POMONA PASSION FROID
21 CHEVIGNY ST SAUVEUR
Produits surgelés (légumes, poissons)



25 MAMIROLLE
Fromages et laitages
du terroir

Cuisine
1001REPAS
Besançon



LES ELEVEURS DE
LA CHEVILLOTTE
25 BESANCON
Viandes locales

Boulangerie artisanale
LA PANETIERE 25 BESANCON

Maison NOËL MYOTTE
25 NOEL CERNEUX
Saucisses de Morteau et de
Montbéliard – label IGP



CLAVIERE VIANDES
39 DÔLE
Viandes et
Charcuteries



POMONA TERRE AZUR
21 CHEVIGNY ST SAUVEUR
Produits frais (fruits, légumes, poissons)



FRUITS & LÉGUMES DE
MA REGION

SODIFRAGEL 71 DEMIGNY
Produits laitiers



GUILLOT
COBRED A
71 CUISERY
Volailles



PRO A PRO 39 DÔLE
Epicerie



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Des fruits et légumes de saison et de VOTRE terroir

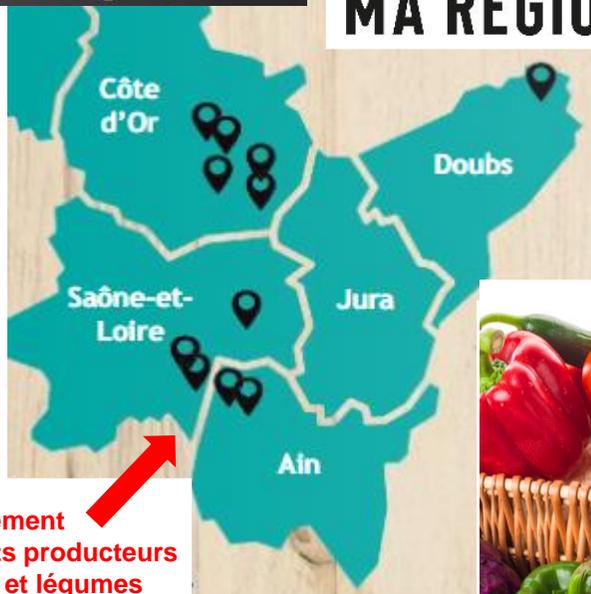


**FRUITS & LÉGUMES DE
MA RÉGION**

Parce qu'ils sont riches en vitamines, en minéraux, en fibres et parce que leur effet favorable sur la santé n'est plus à démontrer Mille et Un repas a toujours mis en avant les fruits et légumes sur ses restaurants.

En gratins, en tartes, crus ou cuits, les fruits et légumes sont importants pour une bonne alimentation équilibrée.

Mille et Un Repas choisit des producteurs de proximité grâce à la plateforme de notre distributeur bourguignon, qui nous garantit **toute l'année une offre régionale et locale de fruits et légumes de saison**, provenant de producteurs de **VOTRE** région (Côte d'Or, Doubs, Saône et Loire, Ain...), engagés et respectueux des bonnes pratiques agricoles.



Emplacement des petits producteurs de fruits et légumes approvisionnant notre distributeur bourguignon.



Ces producteurs travaillent dans une démarche de développement durable. Issus de productions respectueuses de l'environnement et répondant à des critères de qualité stricts, les fruits et légumes font l'objet d'une certification.

La sélection 1001REPAS :

Fruits et Légumes de catégorie Extra et 1 (de qualité supérieure). Exclusion des catégories 2 et 3 (défauts importants et sans saveur).



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

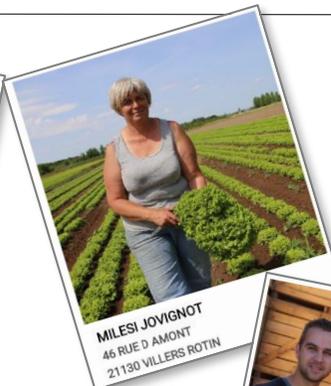
Des producteurs locaux valorisés !



FRUITS & LÉGUMES DE
MA RÉGION



12 producteurs
dans un rayon de
200 kms !



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Connaître l'origine des produits présent dans les assiettes !



MILESI JOVIGNOT

46 RUE D AMONT

21130 VILLERS ROTIN

Région : Bourgogne Franche-Comté



« Mon compagnon, David et moi, sommes producteurs de légumes racinaires plein champ. Nous cultivons salades, radis, carottes, choux et beaucoup d'autres légumes sur 32 hectares soit 450 tonnes de légumes par an. Maraîchers depuis toujours, nous avons monté notre entreprise il y a 15 ans. »

SON HISTOIRE

Exploitation maraîchère de 32 hectares sur les sols sableux des bords de Saone travaillant avec 6 employés.

« Je suis partenaire de TerreAzur Bourgogne Franche-Comté, depuis 2014 »

SON SAVOIR FAIRE

Nous sommes soucieux de la qualité de nos produits c'est pourquoi nous pratiquons une agriculture raisonnée.

Des informations,
et une fiche
technique
détaillée
pour chaque
producteur.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

De la viande totalement traçable !

CLAVIERE VIANDES 39 DOLE



Notre fournisseur **Clavière Viandes et Salaisons** est situé à **Dôle (39)**.

Notre cuisine centrale de Besançon travaille 96 % de viande fraîche (à l'exception de la viande hachée surgelée). La viande choisie est de première catégorie.

- **Le Bœuf et le Veau** sont choisis dans les catégories U et R de la grille EUROPA (très bonne et bonne), et au niveau 2 ou 3 d'engraissement.
- **Le Porc** est classé EAI et IA avec un état d'engraissement de 57 à 60 % (supérieur).

Nous vous garantissons des viandes d'origine française.



Du PORC FRANC-COMTOIS dans les assiettes de vos enfants !

Grâce à notre fournisseur CLAVIERE, nous aurons la possibilité de **servir à vos convives du porc de qualité, issu de la Filière Porcine Franc-Comtoise.**

Cette filière est résolument **ournée vers la qualité**, engagée dans une démarche avec tous ses partenaires : fabricant d'aliments, éleveurs, abatteurs-découpeurs et transformateur, tenus de suivre un cahier des charges rigoureux, contrôlé par un organisme certificateur indépendant.

Les éleveurs, associant modernité et tradition, pratiquent leur métier dans le plus grand respect des animaux.

Mode de préparation : cuissons traditionnelles « comme à la maison » (sauté, rissolé, braisé, poché, rôti ...)



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

De la viande **locale** dans vos assiettes !



Nouveau partenaire en septembre 2020 !

LES ELEVEURS DE LA CHEVILLOTTE 25 BESANCON

Fournisseur en gros de viandes et volailles sur Besançon, qui possède son atelier pour piécer les viandes et découper les volailles, les Eleveurs de La Chevillotte assurent la promotion du travail des agriculteurs régionaux.

Un soutien solide destiné à appuyer les garanties de fraîcheur et de qualité.

- Les porcs francs-comtois sont nés, nourris et élevés dans la région. L'Indication Géographique Protégée (IGP) assure au porc de Franche Comté la certification d'une origine régionale.
- Le boeuf né en Franche-Comté produit une viande à la saveur comparable liée à son élevage et à sa transformation en terre comtoise. Ils pâturent en pleine nature, durant 6 à 8 mois et vivent en étables dans des conditions optimisées. Sous la marque « boeuf comtois », les producteurs s'engagent à respecter la charte des bonnes pratiques de l'élevage.
- L'agneau comme le veau Bourgogne Franche-Comté est élevé en Franche-Comté et dans les départements de la Côte d'Or, la Haute-Marne et la Saône et Loire. A noter que seule la coopérative Franche-Comté Elevage est habilitée à fournir aux bouchers des agneaux portant la marque « L'Agneau de nos contrées ».

Un panel de viandes gustatives locales pour agrémenter nos menus !!

Une viande ultra-fraîche, certifiée dès l'origine et garantie d'une recherche constante de qualité.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

De la charcuterie à côté de chez vous !



Maison NOËL MYOTTE 25 NOËL CERNEUX

Nous trouvons les produits de charcuteries chez notre fournisseur Clavière Viandes et Salaisons de Dôle (39).

Mais en parallèle, nous avons développé un **partenariat avec la Maison Noël Myotte, charcuterie artisanale locale, qui nous propose des produits de qualité, fabriqués selon un savoir-faire ancestral, par exemple la véritable saucisse de MORTEAU.**



Un peu d'histoire...

*La maison Noël Myotte existe depuis 1959. Elle est située à Noël Cerneux, tout proche de Morteau, berceau de la saucisse. Elle est spécialisée aujourd'hui dans la fabrication de la **saucisse de Morteau Label Rouge** qu'elle défend corps et âme et défend sans relâche les valeurs du terroir et des traditions gastronomiques comtoises.*



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

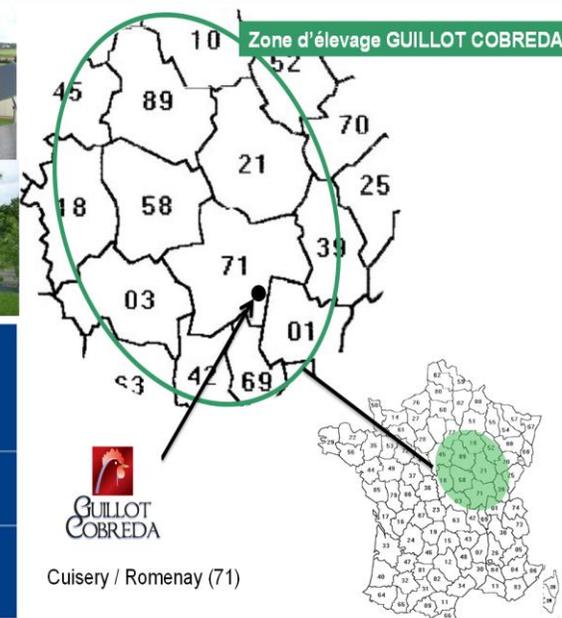
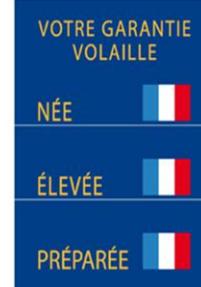
Des volailles labellisées et de proximité !

GUILLOT COBREDA, du Groupe LDC, leader français de la volaille labellisée

Pour la volaille, nous travaillons sur tous nos restaurants avec **GUILLOT COBREDA** situé à Cuisery (71).

Sensible à la tradition et attaché au terroir, le **groupe LDC** a su se démarquer en privilégiant l'élevage traditionnel et en commercialisant des **volailles aux marques régionales fortes** :

- Les volailles de **Bresse (AOC)**
- Les volailles **fermières de Loué** (n°1 du **Label Rouge**)
- Les volailles des **Landes** (second bassin du **Label Rouge**)
- Les autres volailles régionales : Ardèche, Argoat, Bourgogne, Normandie, Gascogne
- Les volailles **bio**.



Mode de préparation : cuissons traditionnelles « comme à la maison » (sauté, rissolé, braisé, poché, rôti ...)

Le label « Volaille Française » garantit l' **origine** et la **traçabilité** de l'animal, le **suivi sanitaire**, le suivi de l'information sur la **traçabilité des aliments** et la garantie du respect des **bonnes pratiques d'élevage**. Il certifie les volailles **nées, élevées, abattues, découpées et transformées en France**. Il atteste de modes de **production respectant l'environnement** et le **bien-être animal**. Il s'engage à contribuer à la diversité et à l'excellence génétique française.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Les fromages et les laitages

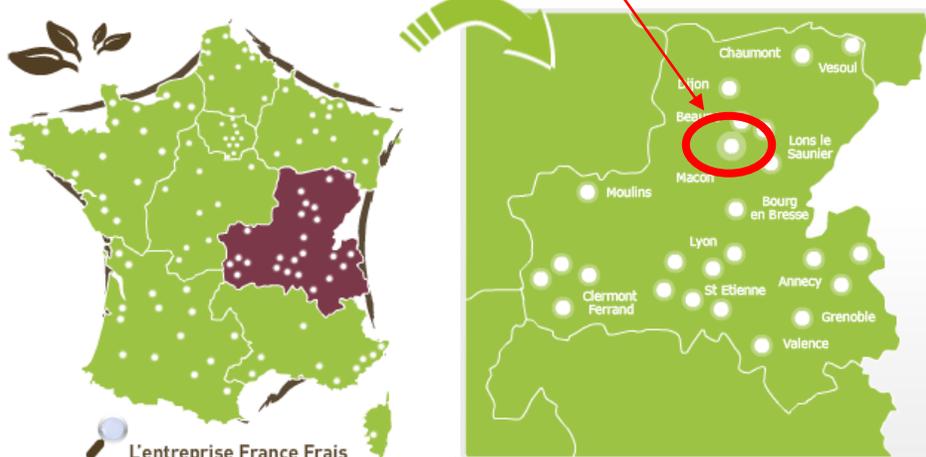
SODIFRAGEL

(réseau France Frais)

71 DEMIGNY



Le réseau FRANCE FRAIS



L'entreprise France Frais
près de chez vous

Deux fondamentaux guident le réseau France FRAIS :

- des **marques propres** comme gage de qualité et de sécurité : Campagne de France, Terres de Fraîcheur, Au Cœur des Passions
- la **mise en avant de productions locales** tant dans leur propre région que dans le reste de la France car l'appartenance à un réseau national ne signifie pas que l'offre est uniforme.

Nous trouvons auprès du réseau France Frais des **fromages régionaux de qualité AOC/AOP** comme le Comté, le St Nectaire, le Cantal, le Morbier, le Coulommiers... Nous avons développé avec le réseau France Frais un **partenariat sur des fromages et laitages de qualité, de marque CAMPAGNE DE France** entre autres, comme par exemple des **yaourts sucrés 100% LAIT FRANÇAIS**.



Campagne de France® défend les filières de production et de transformation exclusivement françaises.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

ALERTE : Interdiction du fromage au lait cru



PRÉFET DE LA HAUTE-SAVOIE



Depuis avril 2019, en application des directives gouvernementales, vous ne trouverez pas de fromages au lait cru (type Reblochon, Tome) dans nos menus.

alerte sanitaire

Le fromage au lait cru, sauf s'il s'agit de fromage à pâte pressée cuite, type Comté, Beaufort, Gruyère, Emmental, est un aliment à risque car, malgré les précautions prises par l'ensemble des professionnels de cette filière, il peut se trouver contaminé par des germes pathogènes des genres *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria*, *Staphylococcus*.

En conséquence, en l'état actuel des connaissances, il est fortement déconseillé de faire consommer à de jeunes enfants et à des personnes vulnérables, du lait cru et des fromages au lait cru, sans leur avoir fait subir de traitement thermique assainissant. Les fromages à pâte pressée cuite, énumérés plus haut, ne sont pas concernés par ces restrictions.

Étant donnée la gravité des intoxications alimentaires pour certains jeunes enfants, il est donc de votre responsabilité de veiller à ne pas les exposer à des sources de contamination.

Madame le Maire, Monsieur le Maire,

Vous avez la charge de la restauration collective dans votre commune, à destination des enfants des personnes vulnérables, accueillies en crèches, écoles maternelles, centres d'accueil périscolaires, centres de loisirs, EPHAD....

C'est pourquoi, il est important que je vous relaie le message de précaution qui m'a été transmis par le Ministère de l'agriculture et de l'agroalimentaire.

Le fromage au lait cru, sauf s'il s'agit de fromage à pâte pressée cuite, type Comté, Beaufort, Gruyère, Emmental, est un aliment à risque car, malgré les précautions prises par l'ensemble des professionnels de cette filière, il peut se trouver contaminé par des germes pathogènes des genres *Escherichia coli*, *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria*, *Staphylococcus*.

Ces bactéries sont responsables de troubles variés allant d'une diarrhée bénigne à des formes plus graves. Certaines souches d'*E.coli* sont à l'origine de diarrhées hémorragiques et/ou atteintes rénales sévères (syndrome hémolytique et urémique : SHU) lorsque les consommateurs sont fragiles.

L'ANSES a clairement montré une sensibilité accrue de plusieurs catégories de personnes, et particulièrement des enfants de 0 à 5 ans, au regard des risques de SHU, de salmonellose et de campylobactériose.

En conséquence, en l'état actuel des connaissances, il est fortement déconseillé de faire consommer à de jeunes enfants et à des personnes vulnérables, du lait cru et des fromages au lait cru, sans leur avoir fait subir de traitement thermique assainissant. Les fromages à pâte pressée cuite, énumérés plus haut, ne sont pas concernés par ces restrictions.

Étant donnée la gravité des intoxications alimentaires pour certains jeunes enfants, il est donc de votre responsabilité de veiller à ne pas les exposer à des sources de contamination.

Pour plus de précisions, vous pourrez consulter les recommandations sanitaires qui figurent en annexe de ce courrier. Un courrier est également transmis par la DDPP aux gestionnaires des établissements de restauration collective, publics et privés.

Je vous prie d'agréer, Madame le Maire, Monsieur le Maire, l'expression de ma considération distinguée

Le préfet
Pierre LAMBERT



Adresse postale : rue du 30ème Régiment d'infanterie – BP 2332 – 74034 ANNECY CEDEX
Tél : 04 50 33 60 00 – Fax : 04 50 52 90 05 – <http://www.haute-savoie.pref.gouv.fr>

TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Un service de fromages « à la coupe » !

Sur l'ensemble de nos restaurants,
nous privilégions toujours le service de fromages « à la coupe » !

Ici, dans un lycée de Bourg en Bresse (01 Ain), le Chef achète le Comté en meule entière, qu'il découpe directement en salle, devant les élèves, au moment du repas.



Ici, présentation d'un plateau de fromages à la coupe dans la salle à manger des professeurs, dans un lycée de Besançon (25 Doubs).



De manière ponctuelle, nous mettons les fromages de terroir à l'honneur lors d'animations.

Ici dégustation de fromages des Alpes.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Des fromages et des yaourts en direct de l'ENIL !

L'ECOLE NATIONALE D'INDUSTRIE LAITIERE



En venant étudier à l'ENIL, les élèves apprennent toutes les techniques de fabrication de différents fromages AOP, et de produits laitiers comme :

- Comté, Morbier, Tome, Polinois, Mamirolle, Mamirollais, St Savin, Pénitent
- Yaourt bio au lait entier : nature/aromatisé/aux fruits
- Fromage blanc en faisselle.



Nos chefs sur la région francomtoise collaborent avec l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière (ENIL) pour promouvoir les produits laitiers (fromages et yaourts) fabriqués sur leurs deux sites de Besançon-Mamirolle et de Poligny.

L'ENIL offre non seulement des formations professionnelles, technologiques et scientifiques, mais possède également des ateliers où sont fabriqués quotidiennement et commercialisés divers produits laitiers (yaourts, fromages).



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

L'épicerie et le pain



LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

Plateforme de
Dôle (39)



Au sein de sa gamme, Mille et Un Repas a choisi les produits qualité de marques reconnues, dont :

- Des produits **labélisés** ...
- Des produits **bio** (ses entrepôts sont certifiés ECOCERT)
- Des produits **spécifiques** (végétariens par exemple)

Avoir un partenaire fiable sur lequel nous pouvons compter tous les jours est primordial dans notre métier. Pour ses produits transformés, Mille et Un Repas a choisi un fournisseur national : **PRO A PRO**.

PRO A PRO prend en compte les problématiques environnementales et sociétales du monde qui nous entoure, et est conscient des attentes des clients tournées sur la qualité et la sécurité en termes de produits et de services.

Conscient de ces enjeux, PRO à PRO s'est engagé depuis plus de 10 ans dans une démarche Qualité, Sécurité et Développement Durable impliquant l'ensemble de ses partenaires et de ses collaborateurs. Il vise pour début 2016 les certifications ISO 14001 et 22000.

Ses sources d'approvisionnements sont en priorité d'origine française et européenne :

95% sont fabriqués ou transformés en Europe,
85% sont fabriqués ou transformés en France.



Nous nous approvisionnons auprès d'une **boulangerie artisanale de Besançon** pour la qualité de son pain, et nos clients l'apprécient.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Nos produits frais et surgelés



Plateforme de Chevigny Saint Sauveur (21)

Pour garantir le meilleur niveau qualitatif d'offre produits, **notre fournisseur est certifié** :

- contrôle rigoureux des DLC
- suivi régulier des températures (par des capteurs situés dans les camions de transports par exemple)
- méthode HACCP.

Il est également engagé dans une **démarche de croissance durable** :

- Réduire l'impact environnemental (carbone) de ses installations et flux par des solutions innovantes et durables.
- Être acteur d'une économie responsable par son ancrage local : favoriser le tissu économique régional et la promotion de produits du terroir tout en veillant à la disponibilité des ressources.

Pour ce qui est du **poisson frais**, nous le travaillons selon les disponibilités et les coûts de notre fournisseur, avec des cotations à la semaine.

En surgelé, nous travaillons principalement en **plein filet garanti sans arêtes**. Le poisson est pêché, découpé et surgelé sur bateau. Ce type de procédé nous garantit **un filet conservant toute sa texture et son goût dans l'assiette**.

Notre fournisseur s'engage dans une démarche de « pêche durable » en commercialisant de plus en plus des poissons étiquetés **MSC** (éco label créé pour lutter contre la surpêche et la disparition d'espèces de poissons sauvages) ou Pavillon France ou Pêche Durable.

Ponctuellement, notre fournisseur est partenaire d'évènements « responsables » comme récemment la **semaine de la pêche responsable**.

Mode de préparation : utilisation des parties nobles (comme les filets ou le dos) avec des cuissons à basse température pour éviter de choquer le produit et garder ainsi la qualité gustative et nutritionnelle du produit.



La marque des produits
de la pêche française



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

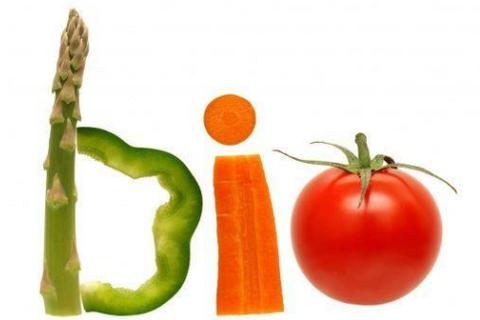
L'introduction quotidienne de produits Bio

« Le Bio Oui, mais le Bio local ! »

Introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans nos restaurants est une des préoccupations de Mille et Un Repas, ceci en réponse aux directives gouvernementales mais aussi **dans un objectif de recherche de qualité et de proximité.**

En France aujourd'hui, le « Bio » ne représente qu'une très faible part des terres cultivées. En grande majorité, les produits « biologiques » viennent des quatre coins du monde.

Mille et Un Repas, dans une logique constante de proximité et de développement durable, cherche avant tout des producteurs locaux.



Notre engagement dès septembre 2020

Mille et Un Repas s'engage à **introduire des produits BIO**, dans le respect des saisons et de la proximité, à la fréquence suivante :

**20 % de produits Bio
soit 1 produit Bio dans chaque repas**

Ces produits seront choisis à la convenance de notre Chef Gérant, selon ses possibilités d'approvisionnements et les coûts.

Les produits et le repas BIO seront identifiés par un pictogramme spécifique sur nos menus.



III - UNE ALIMENTATION VARIÉE ET ÉQUILIBRÉE



EQUILIBRE ET NUTRITION

L'application de la réglementation

Anne CABOT

Diététicienne 1001Repas

« Depuis l'origine, nous avons à cœur que nos Chefs de cuisine élaborent eux-mêmes leurs menus, parce que nous avons la ferme conviction qu'un cuisinier **passionné et amoureux de son métier** a beaucoup à transmettre. En effet, nous avons une conscience aigüe de notre responsabilité à sensibiliser nos convives au goût, à leur proposer une alimentation variée et de qualité car ce sont selon nous autant de prérequis à leur bien-être. Aussi, nous encourageons nos équipes à **cuisiner à partir de produits frais et bruts** et favorisons le cuisiné sur place . »



Le rôle clef de notre diététicienne

- ✓ **Accompagner les équipes opérationnelles** dans le respect des objectifs du **PNNS** (Programme National Nutrition Santé), du **GEMRCN**, de la **loi EGALIM** qui font des bonnes habitudes alimentaires une priorité en matière de santé.
- ✓ **Apporter les solutions** permettant de répondre aux particularités nutritionnelles des plus simples aux plus complexes.
- ✓ **Conseiller, sensibiliser, former et informer** aussi bien les Chefs et les équipes de restaurants que nos convives, sur les fondamentaux de la bonne nutrition.

Concrètement, notre diététicienne :

- Participe aux commissions menu et à l'élaboration d'un plan alimentaire, servant de base à notre Chef pour établir ses menus
- Assiste nos Chef dans la réalisation de leurs menus, en cohérence avec les différentes typologies de convives
- Forme les équipes à la nutrition et crée des supports d'informations pour nos équipes et nos interlocuteurs
- Veille à la bonne application de la réglementation : PNNS, GEMRCN, loi EGALIM
- Contrôle les dossiers particuliers relatifs aux allergies et intolérances alimentaires



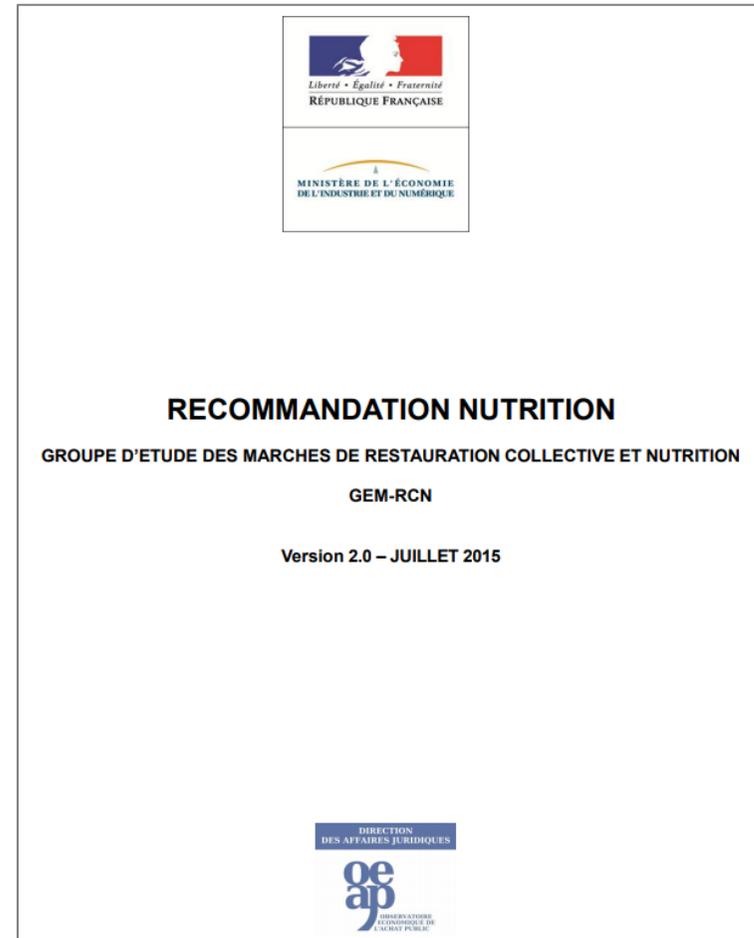
EQUILIBRE ET NUTRITION

L'application de la réglementation : GEM-RCN et PNNS

GEM-RCN et PNNS

Fondé sur les recommandations nutritionnelles du **PNNS** (Programme National Nutrition Santé), et guide officiel en restauration collective, le **GEMRCN** permet, selon les typologies de convives, d'élaborer des menus en fonction :

- des objectifs nutritionnels : réduire l'obésité, augmenter l'activité physique, améliorer les apports nutritionnels, réduire les pathologies nutritionnelles
- de la structure des repas,
- des grammages (→ [cf page suivante](#))
- des fréquences de consommation des aliments.



LES GRAMMAGES DU GEM-RCN

GRAMMAGES DES PORTIONS RECOMMANDÉES PAR LE GEMRCN

	Bébés (9 à 12 mois)	MOYENS (12 à 18 mois)	GRANDS (18mois à 3 ans)	ENFANTS MATERNELLE	ENFANTS CLASSE ELEMENTAIRE	ADOLESCENTS, ADULTES	PERSONNES AGEES EN INSTITUTION, et PAD	PERSONNES AGEES EN INSTITUTION, et PAD DINER	
	-	10	20	30	40	de 50 à 100	de 50 à 100	50	
CRUDIÈRES (sans assaisonnement)									
Avocat, Pamplonasse			30	1/4	30	1/2	1/2	1/2	
Salade verte			0	2/5	30	40 à 60	30	30	
Endive			20	20	30	80 à 100	70	70	
Radis			20 émincés	30	50	80 à 100	60	60	
Chou rouge, chou blanc, salade composée, Champignons crus, fenouil			30	40	60	80 à 100	70	70	
Carottes, céleri			40	50	70	90 à 120	70	70	
Tomate, Concombre			40	60	80	100 à 120	80	80	
Melon, Pastèque			80	120	150	150 à 200	150	150	
CUIDITES (sans assaisonnement)									
			0	30	30	30 à 50	30	30	
Terme de légumes			30	40	60	80 à 100	70	70	
Coeur de palmier, fenouil			30	50	70	80 à 100	80	80	
Fond d'artichauts, Asperges			30	50	70	90 à 120	80	80	
Beeterrave, céleri, chou fleur, haricots verts, poireaux, soja, salade composée			30	50	70	90 à 120	80	80	
Potage			12,5cl	12,5cl	17cl	25cl	25cl	25cl	
ENTREES DE FECULENTS									
Salade de PDT, blé, riz, semoule, pâtes			30	60	80	100 à 150	100	100	
ENTREES PROTIDIQUES									
Oeuf dur (à l'unité)			1/4	1/2	1	1 à 1,5	1	1	
Sardines (à l'unité)			1/2	1	1	2	2	2	
Lambon cru, salami, saucisson, mortadelle, rillettes, pâté, terrine, mousse,			0	20	30	40 à 50	50	50	
Maquereau, thon au naturel			15	30	30	40 à 50	50	50	
Lambon blanc			15	30	40	50	50	50	
Pâté en croûte			0	45	45	65	65	65	
PREPARATIONS PATISSIERES SALEES									
Crepes, menus			50	50	50	100	50	50	
Friand, feuilleté			55 à 70	55 à 70	70	80 à 120	80 à 120	55 à 70	
				70	70	90	70	70	
VIANDES SANS SAUCE									
Sautés (boeuf, veau, volaille, agneau, porc)	10 à 20	20	30	50	70	100 à 120	100	70	
Boulettes de 30g crues boeuf ou agneau	0	0	0	2	3	4 à 5	4	3	
Roti, steak, escalope, grillade (boeuf, veau, porc, volaille), gigot, blanc de poulet	10 à 20	20	30	40	60	80 à 100	80	60	
Steak haché, bolognaise, (boeuf ou veau)	10 à 20	20	30	50	70	100	100	70	
Paupiette	0	0	0	50	70	100 à 120	100	70	
Côte de porc, d'agneau (avec os)	0	0	0	0	80	100 à 120	100	70	
Andouillette	0	0	0	50	70	100 à 120	100	70	
Saucisses agneau, porc ou volaille (50g crues)	0	0	0	1	2	2 à 3	2	2	
Gordon bleu, escalope panée, brochette	0	0	0	50	70	100 à 120	100	70	
Cuisse, haut de cuisse, poulet (avec os)	10 à 20	20	30	100	140	140 à 180	140	100	
Lambon volaille ou porc, palette de porc	10 à 20	20	30	40	60	80 à 100	80	60	
Beignet, nuggets de 20g pièce crue	0	0	0	2	3	5	5	3	
ABATS									
Foie, Langue, rognons, boudin, tripes			50	70	70	100 à 120	100	70	
ŒUFS (plat principal)									
Omelette	1/4	1/4	1/2	1	2	2 à 3	2	1,5	
Œufs durs	10 à 20	20	30	60	90	90 à 130	90	60	
PLATS COMPOSES									
Choucroute, paella, hachis parmentier, légumes farcis, raviolis, lasagnes, ... (poids de viande totale servie)			30	50	70	100 à 120	100	70	
Choucroute, paella, hachis parmentier, légumes farcis, raviolis, lasagnes, ... (poids de viande totale servie)			60	180	250	250 à 300	250	175	
Crepes, pizza, croque, friand, quiches			60 + 90g légumes obligatoires	100	150	200	150	150	
Quenelle			60 + 90g légumes obligatoires	60	80	120 à 160	120	80	
POISSONS SANS SAUCE									
Poissons sans arêtes, filet, steak, cube	10 à 20	20	30	50	70	100 à 120	100	70	
Beignets, poissons panés ou embobés (croquettes, palourdes, ...), brochettes				50	70	100 à 120	100	70	
Dame				0	0	120 à 140	120	80	
Poisson entier				0	0	150 à 170	150	110	
LEGUMES ET FEUCILENTS									
Légumes cuits			120	100	100	150	150	150	
Féculents cuits (riz, pâtes, pomme de terre)			120	120	170	200 à 250	200	150	
Légumes secs cuits			120	120	170	200 à 250	200	150	
Frites			120	120	170	200 à 250	200	150	
Purée de pommes de terre (purée lég + pdt pour 50)	200	200	150	150	200	250	230	180	
MATIERES GRASSEES (cuison et assaisonnement)									
Poids de la matière grasse (personne principal)	5 pour entrée + plat principal	5 à 10 pour entrée + plat principal	10 pour entrée + plat principal	5	7	8	8	8	
FROMAGES LAITAGES									
Fromages à découper		16 à 20	16 à 20	20	30	40	30 à 40	30 à 40	
Yaourt		100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125	100 à 125	
Pêches suisses		50 à 60	50 à 60	50 à 60	50 à 60	50 à 60	100 à 120	100 à 120	
Fromage blanc, Fromage frais		90 à 100	90 à 100	90 à 120	90 à 120	90 à 120	100 à 120	100 à 120	
DESSERTS									
Fruits crus ou cuits	80 à 100	80 à 100	80 à 100	100	100	100 à 150	80 mini	80 mini	
Pâtisserie fraîche ou surgelée (st pâte à chou)	0	20	20 à 30	40 à 60	40 à 60	60 à 80	60 à 80	60 à 80	
Pâte à chou fraîche ou surgelée	0	20	20 à 30	20 à 45	20 à 45	40 à 60	40 à 60	40 à 60	
Desserts lactés	0	0	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125	90 à 125	
Pâtisserie sèche emballée	0	10 à 20	10 à 20	20 à 30	20 à 30	30 à 50	30 à 50	30 à 50	
Croques (ml)	0	40 à 50	40 à 50	50 à 70	50 à 100	50 à 120 ados 50 à 150 adultes	50 à 150	50 à 150	

EQUILIBRE ET NUTRITION

L'application de la réglementation : LOI EGALIM

La Loi EGALIM

pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

Elle a vocation notamment à **promouvoir des produits durables ou sous signes d'origine et de qualité** en restauration collective publique comme privée.



➤ Les Etapes Clés :

- **Novembre 2019** : proposer, au moins une fois par semaine, un **menu végétarien** en restauration scolaire (→ cf page suivante)
- **Janvier 2020** :
 - Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique en restauration scolaire
 - Obligation d'informer les convives 1 fois/an de la part des produits alimentaires répondant à au moins un critère de qualité : agriculture biologique, signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine ou de mentions valorisantes
- **Juillet 2021** : tous secteurs, interdiction du plastique à usage unique
- **Janvier 2022** : part au moins égale à **50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité** dont au moins **20% de produits Bio ou en conversion**.

➤ Les produits éligibles :

- Label Rouge, AOC, AOP, IGP, STG, produits « fermiers »
- Mention valorisante RUP : Guadeloupe, Martinique ...
- Ecolabel Pêche Durable
- Produits issus d'exploitation agricoles ayant la certification HVE 2 ou 3 (pratiques à faible impact environnemental)



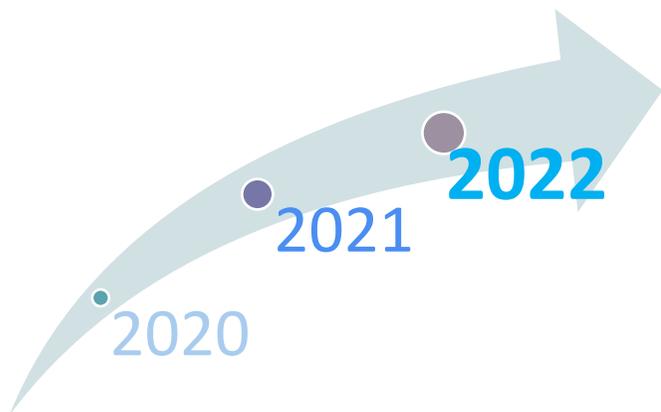
EQUILIBRE ET NUTRITION

Loi EGALIM : le positionnement de Mille et Un Repas

Projection de Mille et Un Repas à Janvier 2022

Mille et un Repas est engagé depuis déjà plusieurs mois et augmente progressivement la part des produits labélisés pour **garantir au 1^{er} janvier 2022 l'offre alimentaire suivante** :

- **50 %** = part des **Labels de qualité** dans nos approvisionnements sur une année : AOP, AOP, Label Rouge, IGP, STG, Pêche Durable, produits fermiers..., dont **20 à 25 %** de produits **Bio**
- 1 repas **alternatif** (= végétarien) par semaine



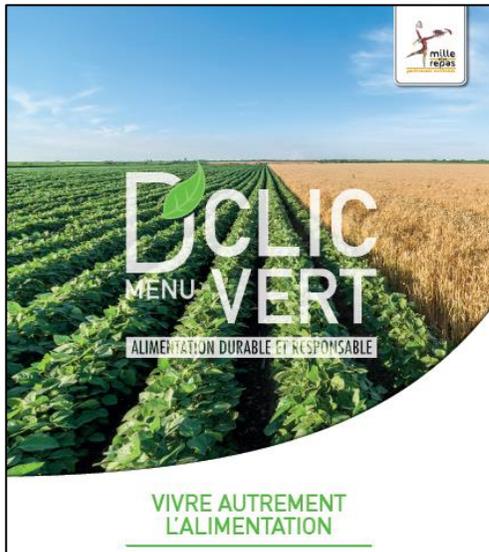
EQUILIBRE ET NUTRITION

Proposer une alternative à la viande et au poisson



Le « *Menu D'CLIC VERT* », c'est :

- Concevoir des **repas équilibrés intégrant céréales et légumineuses** dans des recettes innovantes
- Privilégier l'origine française des matières premières
- Contribuer à développer une agriculture responsable et de proximité
- Et surtout **vivre autrement l'alimentation pour des bienfaits de santé, d'écologie et d'économie.**



- Eduquer les élèves à manger sainement et à changer leurs habitudes alimentaires
- Promouvoir les approvisionnements en circuits courts
- Préserver l'environnement

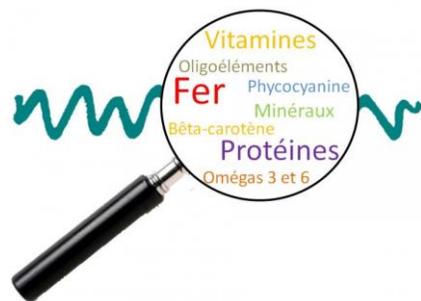
*Notre engagement :
1 repas végétarien
par semaine*



EQUILIBRE ET NUTRITION

Allier Règlementation & Gastronomie Collective

- **S'adapter à chaque âge**
- **Augmenter les apports en fer** avec la viande et le poisson.
- **Augmenter les apports en fibres et en vitamines** en servant crudités, fruits crus, légumes, légumes secs, féculents ou céréales, desserts à base de fruits frais
- **Réduire la concentration en sucres rapides**
- **Davantage de produits laitiers**
- **Réduire l'apport en sel dans notre cuisine**
- **Prévenir l'obésité** avec des matières grasses sous contrôle : du poisson, peu de produits frits et de plats en sauce, des graisses d'assaisonnement végétales



Le plan alimentaire

Notre plan alimentaire prend en compte l'ensemble des recommandations précédemment énoncées.

Nos engagements culinaires

- **Respecter les saisons** en sélectionnons les fruits et légumes frais prioritairement en provenance de producteurs locaux.
- **Réinventer tous les jours la cuisine** pour éviter la monotonie, en assurant l'éducation au goût et en encourageant la découverte de nouvelles saveurs.
- **Se régaler avec les yeux** : donner envie en valorisant la présentation des plats, avec des éléments de décoration et beaucoup de couleurs.
- **Cuisiner avec éthique** : nous nous interdisons les OGM, préparations industrielles prêtes à l'emploi, poissons de grands fonds en voie d'extinction, produits reconstitués, huile de palme et de coprah, produits de 5^{ème} gamme, exhausteurs de goût, colorants ou autres additifs.

Des recettes familiales, traditionnelles et originales

puisées dans notre patrimoine culinaire. Les plats régionaux ont toute leur place dans notre cuisine. Notre secret : une cuisine relevée et savoureuse comme à la maison, préparée avec tout notre cœur !

Nous n'oublions pas la modernité : innover, revisiter les cuissons et les assaisonnements.

Des cuissons basse température pour préserver la qualité gustative et la tendreté de la viande, en évitant l'adjonction de matières grasses.



EQUILIBRE ET NUTRITION

Des « Audits Nutrition » dans nos cuisines centrales

Depuis 2015, en complément des audits Hygiène, nous réalisons des **audits Nutrition pour toutes nos cuisines préparant des repas à destination de convives scolaires** (1 fois par an pour nos sites en restauration sur place, et **2 fois par an pour nos cuisines centrales**).

Nous avons ciblé les établissements scolaires, cœur d'activité de Mille et Un Repas, parce que nous avons non seulement des obligations règlementaires pour ces convives, mais aussi des attentes fortes et légitimes de nos clients dans le respect de celles-ci.

Nous avons construit une **grille d'audit personnalisée en partenariat avec MERIEUX NUTRISCIENCES**, et Mille et Un Repas est aujourd'hui le premier acteur du secteur à mettre en place un audit de ce genre.

Ces audits sont basés sur les **critères réglementaires obligatoires du GEMRCN, complétés de critères de qualité propres à Mille et Un Repas** (respect de la saisonnalité des fruits et légumes, diversité des viandes proposées, favorisation des fromages à la coupe...).

Ils sont réalisés par les auditeurs de notre partenaire, formés sur la grille d'audit, portent sur un cycle complet de 20 repas, et donnent lieu à une notation globale de 0 à 100 :

- De 100 à 70 , l'audit est considéré comme VERT
- De 70 à 40, l'audit est considéré comme ORANGE
- En dessous de 40, l'audit est considéré comme ROUGE.

Un rapport d'audit est établi, et selon la note obtenu, il peut être suivi d'une formation voire d'un contre audit. Des plans d'actions correctives sont soumis au chef par le service Diététique.

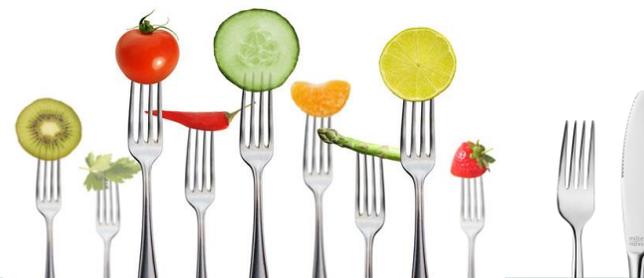
Une façon pour Mille et Un Repas d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas que nous proposons à nos chères têtes blondes.

les principaux thèmes audités

Registre des menus	Existence d'un registre, affichage, identification du menu équilibré recommandé, variété des menus, présence de logos
Conformité des repas servis	Respect des composantes, composition des plats (respect de la saisonnalité, fréquence d'apparition des crudités, légumes cuits ou crus, laitages et fromages, fruits cuits ou crus, teneur en matière grasse de certains produits ...)
Contrôle du service	Eau, sel, pain et sauces

notre engagement :

2 audits par an dans nos cuisines centrales



EQUILIBRE ET NUTRITION

Le cas particulier des allergies ou intolérances alimentaires

Hormis les demandes spécifiques de repas « SANS PORC / SANS VIANDE » pour lesquelles nous proposerons systématiquement un plat de substitution, **Mille et Un Repas NE PROPOSERA PAS de repas de substitution.**

→ CE QU'IL FAUT SAVOIR :

Nos repas étant préparés dans un laboratoire où les 14 allergènes majeurs recensés peuvent être présents (Arachide – Fruits à coque – Gluten – Œufs – Lait – Poisson – Fruits de mer – Céleri – Moutarde – Sésame – Soja – Sulfites – Lupin), nous ne pouvons pas garantir l'absence de traces de ceux-ci, même infimes, dans nos préparations culinaires élaborées. Même avec le maximum de précaution en terme d'hygiène, une contamination dite « croisée » ou « volatile » peut se produire.

Nous disposons d'une procédure d'accueil spécifique qui doit être déclenchée pour TOUT CONVIVE PRESENTANT UNE ALLERGIE OU INTOLERANCE ALIMENTAIRE.



Notre Diététicienne traite ces dossiers, pour lesquels 2 options sont préconisées selon les cas :

A - Le panier-repas fourni par les parents

Celui-ci devra répondre à des critères précis de conditionnement, d'identification et de température.

N.B : prévoir des espaces spécifiquement dédiés à ces repas, pour le stockage au froid et la remise en température (il faut éviter toute contamination croisée).

B - Le plateau sous-traité garanti 100% hypoallergénique

Il nous est possible de sous-traiter à un atelier spécialisé la fourniture de plateaux (complets ou partiels) garantis sans gluten, sans lactose, sans allergènes. **COMMANDE 1 SEMAINE A L'AVANCE SANS MODIFICATION POSSIBLE.**

Pour information, ce plateau sera facturé au prix coûtant (12 à 15 € HT l'unité)

Le spécialiste des repas gourmands
sans allergènes, sans gluten, sans lactose.



↪ Retrouvez toute la procédure d'accueil pages suivantes.

Procédure d'accueil des convives déclarant allergie(s) ou intolérance(s) alimentaires (s) sur un site livré

Source : Service Diététique 1001 Repas
Date mise à jour : Juin 2020

ETAPE 1

Demande de prise en charge d'une allergie/intolérance alimentaire

ETAPE 2

Ouverture d'une fiche de renseignements « Convive allergique/intolérant »

- PARTIE 1 : A remplir par l'Etablissement d'accueil
- PARTIE 2 : A remplir par le convive (ou Responsable légal)
- PARTIE 3 : A remplir par le médecin (allergologue ou généraliste)

ETAPE 3

Envoi de la fiche dûment complétée au Service Diététique de 1001 Repas

ETAPE 4

Choix de la solution d'accueil après consultation des parties prenantes



- SOLUTION 1 : Panier repas
= Repas apporté par le convive



- SOLUTION 2 : Plateau hypoallergénique
= plats préparés par un industriel spécialisé garantis sans allergènes majeurs (prix entre 10 et 15€, révisable chaque année)

ETAPE 5

Renvoi de la fiche de renseignements par le Service Diététique :

- Par mail, au Chef de cuisine
- Par mail, à notre interlocuteur (Périscolaire, attachée de mairie, référent de restauration etc.), qui en transmet une copie au convive ou responsable légal

IMPORTANT

Le convive sera invité à ne pas consommer les repas préparés par 1001 Repas.

Les dossiers doivent être mis à jour chaque année par le biais de la Fiche de renouvellement, envoyée directement par le Service Diététique de 1001 Repas.

A NOTER

Si le convive ou son responsable légal prend la décision de consommer les repas préparés par 1001 repas, en dépit de la recommandation du panier repas, la responsabilité de 1001 repas ne saurait être engagée en cas de réaction liée à l'allergie ou à l'intolérance.

ETAPE 1 : Partie à remplir par le Représentant de l'établissement accueillant le convive

Date de la demande :

Nom de l'établissement accueillant le convive :

Nom et Coordonnées du Représentant de l'établissement :

Nom et Prénom du convive :

Convive : Crèche ou maternelle Autre scolaire
 Sénior (Portage ou maison de retraite) Adulte

Nom de la Cuisine livrant les repas sur l'établissement :

Signature du Représentant de l'établissement : Cachet de l'établissement :

Le à

ETAPE 2 : Partie à remplir par le convive (ou son responsable légal si convive mineur)

Nom et Prénom du convive : Date de naissance :

Etablissement fréquenté : Classe (si scolaire) :

Allergies / intolérances alimentaires* du convive :

* seules les allergies/intolérances confirmées par le médecin (cf. partie 3 au dos) pourront être prises en compte. Sans avis médical, Mille et Un Repas pourra uniquement proposer au convive d'apporter son propre repas (panier repas)

Nom et Prénom du responsable légal (si convive mineur) :

Adresse postale :

Adresse email :

N° de téléphone :

Repas et jours de présence du convive sur le restaurant de l'établissement :

Déjeuners (entourer les jours : Lundi / Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche / Sur inscription)

Goûters (entourer les jours : Lundi / Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche / Sur inscription)

Dîner (entourer les jours : Lundi / Mardi / Mercredi / Jeudi / Vendredi / Samedi / Dimanche / Sur inscription)

Solutions proposées au convive : (cocher la solution préférée)

Panier repas apporté par le convive
 Plateau hypoallergénique NATAMA (=repas sous traité auprès d'un industriel spécialisé refacturé à prix coûtant par Mille et Un Repas soit entre 10 et 15 euros)

En choisissant la solution du plateau hypoallergénique, sous réserve de validation de son dossier, le convive (ou son responsable légal) s'engage donc auprès de la société Mille et Un Repas à consommer ces plateaux repas, tout au long de l'année scolaire en cours. A noter que, pour des raisons logistiques, les convives présents uniquement sur inscription ne pourront bénéficier de plateaux hypoallergéniques.

Signature du convive ou de son responsable légal si convive mineur :

Le à

Les informations recueillies sur ce formulaire sont enregistrées dans un fichier informatisé par Mille et Un Repas pour la prise en charge des allergies alimentaires et régimes médicaux. La base légale du traitement est la sauvegarde des intérêts vitaux.

Les données collectées seront communiquées aux seuls destinataires suivants : service diététique Mille et Un Repas, équipe du restaurant Mille et Un Repas et l'établissement fréquenté.

Les données sont conservées pendant une durée de 3 ans conformément au règlement INCO n°1169/2011.

Vous pouvez accéder aux données vous concernant, les rectifier, demander leur effacement ou exercer votre droit à la limitation du traitement de vos données.

ETAPE 3 : Partie à remplir par le médecin allergologue ou traitant

Nom du médecin :

Tel du médecin :

Type d'allergie (nom du ou des allergènes : fruits à coque, œuf, poisson...) :

Type d'aliments interdits (exemples) :

Forme d'allergie : Allergie Intolérance
Niveau de sensibilité à l'allergène : Peu sensible (éviton simple de l'allergène) Très sensible (allergie aux traces)

Gravité des manifestations liées en cas d'ingestion de l'allergène :
 Manifestations allergiques sans enjeu vital (rougeurs, eczéma, inconfort digestif...)
 Manifestations allergiques graves pouvant conduire à un choc anaphylactique (enjeu vital)

Existence / mise en place d'un Protocole d'Accueil Individualisé (PAI) avec l'établissement (fortement conseillé en cas d'établissement scolaire) :

Oui Non

Trousse de secours d'urgence requise sur le restaurant en cas d'ingestion de l'allergène : Oui Non

Signature et cachet du Médecin :

Le à

A cette étape, renvoyer la fiche au Service Diététique de Mille et un Repas : 3 allée du moulin Berger Bât 3, 69130 ECULLY.
IMPORTANT : Prise en compte du dossier uniquement si PARTIES 1,2 & 3 dûment remplies
Pour toute question, merci de contacter Amélia GRANJON tel : 06 67 54 87 85 / mail : agranjon@1001repas.fr

ETAPE 4 : Partie réservée au Service Diététique de Mille et Un Repas

Solution finale d'accueil validée pour le convive par Mille et Un Repas* :

Panier repas apporté par le convive
 Plateau hypoallergénique NATAMA (=repas sous traité auprès d'un industriel spécialisé refacturé à prix coûtant par Mille et Un Repas soit entre 10 et 15 euros)

En choisissant la solution du plateau hypoallergénique, le convive (ou son responsable légal) s'engage donc auprès de la société Mille et Un Repas à consommer ces plateaux repas, tout au long de l'année scolaire en cours. A noter que, pour des raisons logistiques, les convives présents uniquement sur inscription ne pourront bénéficier de plateaux hypoallergéniques.

Signature et cachet du Service Diététique Mille et Un Repas* :

Le à

*Si en dépit de l'avis du Service Diététique de Mille et Un Repas, le convive prend la décision de (ou que le responsable légal du convive l'autorise à) consommer les repas préparés par Mille et Un Repas, celle-ci ne pourra ni garantir l'absence totale d'allergènes dans ses plats ni proposer de repas spécifiques. C'est donc en toute connaissance de cause et des risques encourus que le convive prendra la décision de (ou que son responsable légal l'autorisera à) gérer lui-même son repas et arbitrer ses choix sur le restaurant. La responsabilité de Mille et Un Repas ne saurait donc être engagée en cas de réaction liée à l'allergie ou à l'intolérance subie par le convive sus cité.

IV – NOTRE OFFRE ALIMENTAIRE



NOTRE OFFRE ALIMENTAIRE

Nos engagements quotidiens



Fabrication :

cuisine agréée de l'Institution Saint Jean à BESANCON
Agrément sanitaire FR 25-056-215 CE.



Livraison :

Restaurant scolaire de l'école de FONTAIN
15 rue de l'Ecole - 25660 FONTAIN



Périodes de livraison :

Période scolaire : du lundi au vendredi
Période extrascolaire : 1 semaine sur 2 sauf Noël
4 semaines l'été



Spécificités :

- Proposition systématique d'un **plat de substitution SANS PORC ou SANS VIANDE** : nous proposons soit un poisson, soit un 2^{ème} choix de viande cuisinée de la même manière soit œufs ou omelette. **Bien le spécifier lors de la transmission de vos effectifs.**
- Pas d'adaptation des repas aux convives allergiques : **fourniture d'un paniers-repas par les parents.**



Modalités de préparation des prestations :

- Une cuisine traditionnelle familiale : des plats « cuisinés par nos soins » (sauces, purées, lasagnes, hachis, salades de fruits, pâtisseries, ratatouille, gratins ...)
- Viandes/volailles : cuissons traditionnelles « comme à la maison » (sauté, rissolé, braisé, poché, rôti ...) et cuissons basse température
- Poissons : utilisation des parties nobles (filets ou dos) avec des cuissons à basse température (pour éviter de choquer le produit et garder sa qualité gustative et nutritionnelle du produit)



NOTRE OFFRE ALIMENTAIRE

Le déjeuner



Livraison en liaison froide

Menu

5 composants

- 1 Entrée (froide ou chaude)
- 1 Plat protidique (Viande, Volaille, Poisson ou Œufs)
- 1 Accompagnement (Légumes ou féculents)
- 1 Fromage ou un Laitage
- 1 Dessert ou Fruit (cru ou cuit)

Pain frais artisanal

Serviettes et assaisonnements



Produit BIO

1 composant / jour



Menu alternatif ou végétarien

1 Déjeuner / semaine
(repas avec protéines végétales)

Labels
Qualité

Produits labélisés

Introduction régulière en alternance :
AOC/AOP, IGP, MSC, Label Rouge,
produits fermiers...



NOTRE OFFRE ALIMENTAIRE

Le pic-nic

Le pic-nic

1 sandwich au choix



1 sachet de chips

1 fromage portion
avec 1 tranche de pain

1 fruit à croquer (ou compote à boire)

1 biscuit emballé

1 bouteille d'eau (50 cl)

Serviette et sac de transport

Pour vos sorties, nous pouvons confectionner sur commande préalable des **pic-nics (individuels ou en vrac)**, que nous livrons dans des **containers isothermes avec plaques eutectiques (selon votre besoin)**.

Composition des sandwiches :

- Baguette
- Beurre
- Rondelles de tomates
- Jambon ou viande froide tranchée ou sans porc

Nous n'introduisons pas de produit BIO dans nos pic-nics



NOTRE OFFRE ALIMENTAIRE

L'affichage de nos menus

Nos menus contiennent **des pictogrammes permettant d'identifier** :

- Les produits locaux
- Les produits Bio
- Les labels (viandes-volailles françaises, Label Rouge, AOC,AOP, MSC ...)
- Les produits maison
- Les produits de saison
- Les repas « alternatifs » (végétariens)



V – LA CUISINE EST UNE FETE ...



S'évader de son quotidien

Nos repas à thèmes & animations

La Cuisine de Besançon met en place chaque année un calendrier de REPAS A THEMES et ANIMATIONS.

⇒ **Nous conviendrons ensemble des thèmes et de la fréquence de ces interventions.**

Nous vous suggérons par exemple de :

- Marquer les **événements calendaires** par de petites attentions : la galette des rois à l'Epiphanie, les crêpes pour la Chandeleur, les bugnes de Mardi Gras...
- Prendre un soin tout particulier au traditionnel **repas de Noël**
- Vous inviter à découvrir de nouvelles saveurs lors la **Semaine du Goût**
- Voyager encore plus loin avec la **cuisine du monde** (exemple : découverte des mets asiatiques pour le Nouvel An Chinois)
- Mettre à l'honneur des **produits locaux** : exemple avec les produits laitiers de l'ENIL (fromages et yaourts) ou des fromages de votre terroir
- Développer des thématiques en lien avec le **Développement Durable** : la Quinzaine du Développement Durable (en mai), la Fraich'attitude (en juin)...
- Fêter les anniversaires d'une période donnée, en confectionnant un **gâteau d'anniversaire** « maison »
- Étudier une possible intervention de notre Diététicienne sur votre restaurant scolaire pour une **animation ludique et pédagogique en lien avec l'équilibre alimentaire** par exemple.

nous validerons ensemble le calendrier annuel des repas à thèmes et animations



nos buffets pour la Fraich' Attitude



S'évader de son quotidien

Les évènements calendaires

The image displays three promotional posters for 'mille repas' events, overlaid on a calendar grid. The posters are:

- Chanadeleur:** A poster with a red banner that says "CHANADELEUR" and "DANS VOTRE RESTAURANT LE:". It features a photo of crepes with jam and berries. The text below reads: "VENEZ DÉCUSTER LES TRADITIONNELLES CRÊPES DE LA CHANADELEUR, SALÉES ET SUCRÉES!".
- Épiphanie:** A poster with an orange banner that says "ÉPIPHANIE" and "DANS VOTRE RESTAURANT LE:". It features a photo of galette des rois. The text below reads: "LORS DE CE DÉJEUNER, VENEZ PARTAGER LA GALETTE ET TIRER LES ROIS!".
- Mardi Gras:** A poster with a purple banner that says "MARDI GRAS" and "DANS VOTRE RESTAURANT LE:". It features a photo of bugnes. The text below reads: "DÉCOUVREZ UN DESSERT DE TRADITION ! LAISSEZ-VOUS TENTER PAR DES BUGNES MOELLEUSES ET SAVOUREUSES."

On the right side, there is a circular logo with the text "LA SEMAINE DU GOÛT" in colorful letters. The background consists of a calendar grid with months from January to December visible.

Nous disposons d'affiches qui permettent d'annoncer le thème et la date du prochain repas d'animation.



S'évader de son quotidien

Le traditionnel repas de Noël

Rétrospective :



mille repas

*** MENU DE NOËL ***

- Mousse de canard aux figues sur un pain aux céréales
- Filet de poulet frais au mélange forestier
- Pommes pins
- Fromages affinés
- Ronde de bûches maison



bûches de Noël « maison »
fabriquées par notre pâtissier

S'évader de son quotidien

Exemples de repas à thèmes



Nems au poulet
Émincé de volaille à
la chinoise
Riz cantonnais
Fromage
Salade de fruits
exotiques

Voici une animation organisée sur le thème des « FROMAGES LOCAUX ». Pour cela, nous installons en plein cœur de la salle du restaurant un buffet de dégustation garni de fromages du terroir local. Les enfants peuvent ainsi picorer à leur aise et goûter à leurs fromages préférés, ou découvrir des fromages qu'ils ne connaissent pas encore ...



Dégustation de fromages de votre terroir



Repas froid

Salade de tomates
mozzarella basilic
Salade de perles
exotiques
Rôti de dinde -
cornichons
Chips
Donut chocolat



S'évader de son quotidien

Exemples de repas à thèmes

Fraich'attitude

En fin d'année scolaire, à l'arrivée de l'été, nous apportons **fraicheur et vitalité en faisant découvrir aux enfants toutes les saveurs des fruits de saisons** : le melon, la pastèque, les cerises, les fraises, les pêches, les abricots ...

A cette occasion, notre Chef vient lui-même **sur place dans votre restaurant** dresser des buffets ou parfois réaliser des découpes devant les enfants...

Pour cette animation, nous venons sur place **DANS VOTRE RESTAURANT** découper les fruits et dresser des buffets appétissants pour les enfants !



S'évader de son quotidien

Fêter les anniversaires

Fêter les anniversaires est toujours un moment de joie pour les enfants.

Nous vous proposons de fêter les anniversaires à chaque période que vous nous indiquerez.

Pour ces occasions, notre Pâtissier confectionne un **GATEAU « MAISON »** (exemple : fraisier, framboisier, gâteau au chocolat ...) et vous fournit même les **BOUGIES**.

Un moment très apprécié des enfants !



S'évader de son quotidien

Des interventions ludiques et pédagogiques

Sur demande, nous pouvons organiser une intervention sur place dans votre restaurant de notre diététicienne, Anne CABOT.

Le passage au restaurant est l'occasion pour les élèves d'être informés sur des thèmes comme : l'équilibre alimentaire, l'origine des produits qu'ils mangent, le tri des déchets ...
Voici quelques thèmes que nous pourrions vous proposer d'aborder avec les enfants :

L'équilibre des repas :

- Pour un repas ou un petit déjeuner équilibré
- Un repas équilibré sans viande : le repas végétarien
- Mieux Manger et Bouger plus
- Apprenons à décrypter les produits que nous mangeons

Le développement durable :

- La semaine de la réduction des déchets

Nous nous proposons d'expliquer la démarche « *Zéro Gaspil'* » aux enfants et concrètement de mener des actions de sensibilisation visant à modifier leur comportement en termes de gaspillage. Pendant la semaine de réduction des déchets par exemple, nous installerons un système de récupération et de **pesée des produits non consommés. Les pesées seront affichées chaque jour dans le restaurant (voir suggestion d'affichage ci-contre →).**



Anne CABOT
Diététicienne Mille et Un Repas



S'évader de son quotidien

Des prestations sur mesure, à la demande

Sur devis

Des prestations à la demande

Sur simple demande, nous réalisons des prestations ponctuelles de type : cocktails, buffets, menus festifs ... N'hésitez pas à nous consulter pour vos événements particuliers : repas des anciens, fête des écoles... nous vous établirons un devis spécifique détaillé.



Exemple de notre participation à la *FETE DE LA GASTRONOMIE à ALEX (74)*

Depuis plusieurs années, notre Cuisine centrale d'Argonay (74) s'implique dans l'animation de la commune d'ALEX en participant à sa fête annuelle de la Gastronomie au cours de laquelle, nous mettons en place des buffets de fruits et légumes de saison : exemple ici avec les légumes d'antan (tels que les topinambours ...)



Paroles de partenaire

« ...je tiens tout particulièrement à vous remercier pour votre contribution et votre générosité que vous avez su manifester à l'occasion de la fête de la gastronomie qui s'est tenue à Alex samedi dernier, 26 septembre 2019. ...Grâce à votre engagement, chacun a pu ainsi découvrir et déguster les différentes spécialités gastronomiques qui participent, en termes de convivialité et de partage, à la vie communale et locale... »

François-Xavier LANFRAY, Maire Adjoint d'Alex.



VI – MOYENS ORGANISATIONNELS ET CONDITIONS DE DIALOGUE



Nos conditions de dialogue

Accompagner et conseiller vos agents de service

Avant le démarrage du marché, nous définirons ensemble les besoins en termes de **CONSEILS ou ASSISTANCE auprès de votre personnel de cuisine**. Nous rencontrons votre équipe sur place, ou bien en cas d'urgence, intervenons par téléphone.



Tel : 03 81 47 15 56
Port : 07 60 61 74 18

notredamesaintjean@1001repas.fr

Lionel JEANDENAND sera quotidiennement à votre disposition :

- Les jours précédents le démarrage d'un nouveau partenariat, il rencontre l'équipe de cuisine pour vérifier point par point les dispositions spécifiques liées à la liaison froide : remise du Guide des Bonnes Pratiques, conseils sur la bonne réception de marchandises, la remise en température, la présentation des plats...
- Le premier jour de démarrage d'un nouveau partenariat, il accompagne le chauffeur-livreur pour s'assurer que tout se déroule de manière optimale
- Tout au long du contrat, il rencontre régulièrement les clients pour faire le point avec eux et se déplace sur simple demande pour solutionner tout problème soumis
- Il est présent ponctuellement lors des animations
- Il répondra à toutes vos demandes d'assistance ou de conseils spécifiques sur :
 - ✓ le fonctionnement de la liaison froide (de la réception des denrées à la remise en température ...)
 - ✓ l'hygiène et la sécurité alimentaire (stockage des denrées, entretien des locaux et matériels, méthode HACCP ...)
 - ✓ la mise en place d'équipements ou matériels spécifiques
 - ✓ les techniques de service aux convives, de mise en valeur des plats...

De même, notre diététicienne ou notre responsable **Qualité-Hygiène** peuvent apporter conseils et assistances téléphoniques à vos agents sur simple demande, en matière d'équilibre nutritionnel, d'hygiène ou de sécurité alimentaires.



Nos moyens organisationnels

Commandes

TRANSMISSION DES MENUS

Les **menus** vous seront présentés à l'avance. Ils sont élaborés par **période allant de 4 à 8 semaines maximum**.

Les menus définitifs vous seront transmis **par voie électronique**.



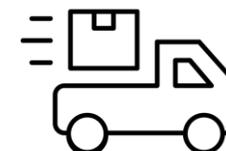
COMMANDES & REAJUSTEMENTS

→ Nous demandons une **communication des effectifs par écrit (mail ou télécopie) au plus tard le jeudi avant 12h pour la semaine suivante**.

Lors des passations de commande, il est nécessaire de bien signaler les demandes spécifiques (telles

que les repas sans porc ou sans viande) afin de prévoir les **plats de substitution** correspondants.

→ Vous comprendrez aisément que certaines préparations culinaires nécessitant de longs temps de cuisson, elles ne permettent pas de recevoir des réajustements tardifs. Par conséquent les éventuels **réajustements d'effectifs doivent nous être communiqués au plus tard la veille du jour de livraison avant 10 heures MAXIMUM** (jour ouvré).



Nos moyens organisationnels

Menu de secours

Pour palier aux situations exceptionnelles (intempéries exceptionnelles rendant les axes routiers impraticables, problèmes techniques au sein de votre cuisine ou de la nôtre, plats renversés accidentellement ...), nous vous fournirons à chaque rentrée scolaire un **stock tampon de denrées alimentaires qui permettront de réaliser un « menu de secours »**. Nous gérons les **DLC** des produits qui composent ce stock :

Menu de secours à servir « chaud »

Macédoine de légumes avec vinaigrette

Raviolis pur bœuf

Compote de fruits

Dans notre logique anti-gaspillage, nous souhaitons que le stock de secours soit consommé par les différents types de convives avant la fin de l'année scolaire, ou avant la péremption des différents produits (DLC ou DLUO).



Nos moyens organisationnels

Conditionnements

CONDITIONNEMENT DES REPAS LIVRES

La totalité de nos prestations sont conditionnées en **bacs gastronomes inox collectifs**. En effet, **dans le respect de notre engagement en faveur du développement durable**, nous préconisons l'usage de ces contenants offrant l'avantage d'être lavables et ré-utilisables indéfiniment, et donc de produire moins de déchets que des barquettes à usage unique par exemple. De plus, ce type de conditionnement (bacs inox) permet de conserver aux prestations toutes leurs qualités organoleptiques (goût, consistance, apparence).

→ Nous conditionnerons donc vos repas en :

- **Bacs gastronomes inox collectifs** pour les plats chauds
- **Bacs inox ou bacs polypropylène collectifs** pour les entrées, fromages et desserts
- Cas particulier : nous distinguerons à part des autres prestations les repas spécifiques (sans porc, sans viande).

De même, nous fournissons à chaque livraison les condiments et les ingrédients nécessaires à la mise en valeur des différents plats : persil, citron, ciboulette, cornichons, échalotes...



Nos moyens organisationnels

Livraisons

LIVRAISONS

Les **livraisons** seront effectuées **chaque matin (horaires à définir ensemble)** sur votre cuisine. Nous ferons de notre mieux, compte tenu de notre tournée existante pour respecter votre impératif horaire.

NOTA BENE : pour plus de sûreté, nous demandons la possibilité de détenir un trousseau de clés des cuisines, afin de pouvoir déposer la marchandise en cas d'absence, ou en cas de force majeure.

Dans la mesure du possible, nous souhaitons la **présence d'un membre de votre équipe municipale pour vérifier la livraison** : contrôle visuel minimum, contrôle des températures ...

Nous remettons à chaque livraison un **bon de livraison** faisant apparaître le détail des prestations livrées et les températures. Ce document est établi en 2 exemplaires.



VEHICULES

Nos prestations sont livrées au moyen de véhicules réfrigérés du groupe PETIT FORESTIER, **répondant aux normes en vigueur, logotypés Mille et Un Repas.**



Nos moyens organisationnels

La garantie de continuité du service

Mille et Un Repas vous garantit la continuité du service. Voici les mesures préventives que nous mettons en place pour parer aux risques suivants :

Risques		Mesures préventives
Pannes sur matériels sur la cuisine centrale	→	- Contrat de maintenance 24h/24 et 7j/7.
Accidents de livraison	→	- Véhicule disponible équipé de containers isothermes et plaques eutectiques pour maintenir la chaîne du froid - Mise en place sur les cuisines satellites d'un stock de denrées de secours - Service permanent sur la cuisine centrale de steaks hachés, haricots verts, boîtages d'entrées et de desserts
Absence exceptionnelle de personnel sur la cuisine centrale	→	- Notre solide implantation sur Besançon nous permet : . de pouvoir déplacer du personnel d'une cuisine vers une autre . de parer à une rupture de stock de denrées alimentaires . de parer à une panne matériel.
Incapacité temporaire de produire sur la cuisine centrale	→	- Complémentarité avec d'autres cuisines gérées par Mille et Un Repas : . La cuisine du CFA VAUBAN à BESANCON (25) . Notre cuisine centrale de MOREZ (39) : propriété de Mille et Un Repas . La cuisine agréée cuisine centrale du groupe scolaire COLYSE à DIJON (21).



Nos conditions de dialogue

Une Fiche Qualité pour l'évaluation de nos prestations

SIVOS de Busy et Vorges-les-Pins 25

Restauration scolaire
Constat / Evaluation

Objet : Evaluation hebdomadaire sur la prestation de repas

Semaine du lundi/.../2020 au vendredi/.../2020

	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Livraison</i>					
<i>Entrée</i>	<i>Céleri rémoulade BIO</i>	<i>Salade exotique</i>	<i>Carottes râpées BIO</i>	<i>Tomates basilic</i>	<i>Emincé de chou blanc vinaigrette</i>
<i>Plat protidique</i>	<i>Poulet aux olives</i>	<i>Chipolatas grillées</i>	<i>Spaghettis</i>	<i>Rôti de porc braisé au jus</i>	<i>Tarte au fromage</i>
<i>Garniture</i>	<i>Purée de pommes de terre BIO</i>	<i>Lentilles vertes du Puy</i>	<i>Bolognaise</i>	<i>Semoule au cumin</i>	<i>Brocolis aux échalotes</i>
<i>Fromage</i>	<i>Saint Moret</i>	<i>Saint Paulin BIO</i>	<i>Emmental</i>	<i>Comté de l'Enil</i>	<i>Carre frais BIO</i>
<i>Dessert</i>	<i>Ananas au sirop</i>	<i>Danette liégeois chocolat</i>	<i>Compote de fraise</i>	<i>Fruits de saison BIO</i>	<i>Roulé aux framboises</i>
<i>Remarques</i>					

Nous instaurons un **dialogue privilégié** entre notre **Chef gérant**, et vos **cuisiniers**.

Nous recueillons de manière hebdomadaire votre évaluation de nos prestations par le biais de la fiche ci-jointe : **EVALUATION HEBDOMADAIRE SUR LA PRESTATION DE REPAS**.

Les commentaires recueillis nous permettent ainsi d'ajuster nos prestations à vos demandes.

Ici nb de repas livrés



VOS COMMENTAIRES ICI

Nos conditions de dialogue

Les commissions restauration

Pour contrôler l'ensemble de la prestation, nous ferons le point régulièrement avec vous lors des Commissions « Restauration ». La fréquence des rencontres convenue ensemble sera trimestrielle.

Ce point sera fait avec Lionel JEANDENAND (chef gérant), le Responsable de Secteur et vos interlocuteurs désignés.

Nous aborderons à cette occasion l'ensemble des aspects de la restauration :

- la satisfaction ressentie des convives
- le développement des prestations
- les menus, les journées à thèmes
- Les besoins en accompagnement et conseils auprès de vos équipes de cuisine
- le point sur le matériel, etc ...

L'essentiel est que le dialogue et l'échange soient là car ce sont les bases fondatrices d'un partenariat solide.

Et qui dit partenariat solide dit confiance, et pour créer cette confiance,

il ne faut pas seulement discuter ensemble, **il faut aussi agir ensemble**. Chaque réunion, chaque suggestion ou proposition de votre part sera suivi d'une réponse de notre part et d'un plan d'action.



Nos conditions de dialogue

Les enquêtes de satisfaction

Si vous le souhaitez, nous pouvons mesurer la satisfaction des convives par le biais d'un sondage, qui sera suivi d'un bilan qui vous sera transmis.

Voici ci-contre un modèle de grille de sondage (à adapter ensemble).

Nous créons des enquêtes de satisfaction simplifiées, avec des icônes facilement identifiables :



ENQUETE DE SATISFACTION					
					
Légende :		 Très satisfaisant	 Peu satisfaisant		
	 Assez satisfaisant	 Pas du tout satisfaisant			
Donne-nous ton avis sur :					
en terme de goût, comment trouves-tu :					
les entrées					
les plats (viande, poisson)					
les accompagnements (légume, féculent)					
les fromages et les laitages					
les desserts					
donne-nous ton avis sur :					
les repas à thèmes ou animations					
les quantités (sont-elles suffisantes ?)					
la présentation des plats					
la variété des menus					
globalement, quelle note sur 10 donnes-tu à la cuisine servie dans ton restaurant scolaire ?	 / 10			
ici, notes tes remarques, tes souhaits ...					
.....					
.....					
.....					
.....					



VII - L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le Plan de Maîtrise Sanitaire et la démarche HACCP

Le plan de Maitrise Sanitaire

Le Plan de Maîtrise Sanitaire est **disponible et consultable en permanence** sur chaque cuisine. Notre PMS est mis à jour a minima tous les ans et systématiquement en cas de changement de réglementation ou de consignes internes, et si les infrastructures nécessitent la mise en place de consignes spécifiques.

au sommaire du P.M.S.

I/ Présentation du plan de maîtrise sanitaire et de la démarche HACCP

- Comment se servir du PMS
- La réglementation
- Notions de sécurité sanitaire des aliments
- Maîtrise des risques HACCP



II/ Bonnes pratiques d'hygiène (présentées par étape de préparation)

- Définition
- Fiches opérations : Mesures de maîtrise générales ou prérequis
- Fiches opérations : Mesures de maîtrise spécifiques
- Procédures : Traçabilité, Gestion des produits non conformes, Gestion des allergies alimentaires
- *Fiches opérations : Autres mesures de maîtrise spécifiques : Liaison froide, liaison chaude et mixés (si besoin)*

III/ Contrôles et documents d'enregistrement

- Contrôle des matières premières à chaque réception
- Contrôle des températures des zones de stockage (respect chaîne du froid)
- Contrôle visuel journalier du nettoyage
- Contrôle du refroidissement rapide et de la remise en température du produit
- Contrôle de la température des produits au niveau du self

IV/ Gestion des non-conformités - actions correctives

- Actions à mener en cas de TIAC
- Actions à mener en cas d'alerte sanitaire externe
- Actions à mener en cas d'alerte suite à un résultat d'analyse bactériologique non conforme dans le cadre de notre plan de contrôles

V/ Annexes

- Passeport HYGIENE
- Signalétique HYGIENE pour affichage
- PMS pour les restaurants satellites en liaison chaude
- PMS pour les restaurants satellites en liaison froide



L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La maîtrise sanitaire-hygiène-sécurité

Nous garantissons des produits sans OGM

Notre service Achats exige et s'assure qu'aucun de nos fournisseurs ne nous livre de produits étiquetables OGM (la présence de traces fortuites d'OGM est inférieure à 0,9 %).



Ce qu'il faut savoir :

· Directement et étiquetés :

Dans nos aliments quotidiens, les OGM se retrouvent sous la forme d'ingrédients et/ou d'additifs issus de plantes transgéniques, principalement soja, maïs ou colza. **La réglementation (*) impose que l'étiquetage les signale lorsque les aliments contiennent plus de 0,9% d'OGM.**

() règlements n° 1829 (2003/CE) et n° 1830 (2003/CE)*

· Indirectement et cachés :

La plupart des OGM est toutefois destinée à l'alimentation des dizaines de millions d'animaux élevés en France. Ainsi en l'espace de 10 ans, les OGM ont été massivement et indirectement introduits dans notre alimentation. **Il n'y a pas d'obligation d'étiquetage pour les produits issus d'animaux.**

· L'Agriculture Biologique : la garantie absolue

Le cahier des charges de l'agriculture biologique exclut les OGM à tous les stades.

· Labels et AOC/AOP :

Les cahiers des charges n'excluent pas systématiquement l'utilisation de produits OGM. **Il faut donc vérifier au cas par cas. Cependant de nombreux fromages AOP et volailles fermières sont sans OGM.**



Ecully, le 27 mars 2020

ATTESTATION RELATIVE AUX OGM

MILLE ET UN REPAS vous garantit que les produits alimentaires avec lesquels nos Chefs travaillent respectent la réglementation européenne en vigueur en matière d'organismes génétiquement modifiés et notamment :

- le règlement n°1829/2003/CE,

- le règlement n°1830/2003/CE.

Bien cordialement,

Julien THIOT
Responsable Qualité / Hygiène
Mille et Un Repas

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'J. Thiot', written over a horizontal line.

ZAC Technoparc du Moulin Berger
3 allée du Moulin Berger – Bât.3
69130 ECULLY
Tél. : +33 (0)4 72 54 80 90

L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La maîtrise sanitaire-hygiène-sécurité

Notre laboratoire partenaire



Ce Laboratoire est en charge des analyses bactériologiques, des audits d'implantation (infrastructures et matériel), des audits de bonnes pratiques et des formations.

Fréquence de nos analyses bactériologiques

Type d'analyse	Fréquence habituelle
Prélèvements alimentaires	2 par mois
Prélèvement de surface	1 par mois
Prélèvement pour listéria	1 par mois
Prélèvement d'eau	1/an

Echantillons témoins

En cuisine centrale : **Tous les jours**, un membre formé de l'équipe prélève systématiquement 100g de chacune des denrées préparées ou manipulées, et conserve le tout en froid positif durant 7 jours.

Dispositions relatives aux restaurants satellites livrés :

La réglementation dit : « **les plats témoins doivent être réalisés pour les produits livrés subissant des manipulations au niveau du satellite (découpage, tranchage, hachage, mixage, moulinage)** ».

Nous recommandons donc fortement à toutes les cuisines que nous livrons d'effectuer, elles aussi, des prélèvements de toutes les denrées réceptionnées, et notamment celles subissant des transformations ou manipulations.

Audit complet de l'Hygiène : 2 fois par an

Réalisés par MERIEUX NutriSciences, chaque audit donne lieu à un rapport écrit comprenant des actions correctives s'il y a lieu.

RAPPORT D'AUDIT

Visite :
Référence du rapport :
Etablissement :
Grille-Variation : 300262/7/30
Page : 1 / 8
Edition : 22/02/2019

Adresse de visite

AUDIT DE LA MAITRISE SANITAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE SUR PLACE - AUDIT DE SUIVI

Audit le :
Heure de début :
Heure de fin :
Audité par :
Personne rencontrée :

TABLEAU DE BORD DU SITE SUR AUDIT SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

NOTE GLOBALE SUR 100	
Niveau d'alerte du site	

Audit le

LOC.	Indicateur LOCALS INFRASTRUCTURES								
HYG.	Indicateur HYGIENE FONCTIONNEMENT								
NG.	NOTE GLOBALE SUR 100								
KO.	Nombre d'items KO								
ALERTE.	Niveau d'alerte du site								
PA.	% de réalisation plans d'actions								
PROD.	Indicateur Analyses Produits								
SURF.	Indicateur Analyses Surfaces								
TEMP.	Indicateur Température								
FAB.	Indicateur Méthode de fabrication								
PERSO.	Indicateur Hygiène du personnel								
NETT.	Indicateur Nettoyage et désinfection								
TRACA.	Indicateur Traçabilité								
DOC.	Indicateur Documentation et HACCP								

Indicateurs du site

TEMP FAB PERSO NETT TRACA DOC

Indicateurs du site

PERSO NETT TRACA TEMP DOC

23/02/2019

L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La maîtrise sanitaire-hygiène-sécurité

La traçabilité

Elle est basée sur un système simple reposant sur les éléments suivants :

- Bons de livraison des matières premières
- Contrôles à réception des marchandises
- Etiquettes des matières premières
- Récapitulatifs des menus servis.



Les **bons de livraison** des matières premières (avec code lot et/ou DLC/DLUO) sont conservés et nous permettent, en cas de problème, d'alerter le fournisseur concerné.

La **fiche de contrôle à réception** permet d'établir la conformité des matières premières livrées sur les critères suivants : température (produit frais ou surgelé), étiquetage, intégrité de l'emballage...

Les données de traçabilité telles que le code lot et/ou la DLC/DLUO du produit y sont enregistrées.

Les **étiquettes des matières premières** (qui suivent le produit tout au long de son utilisation en cuisine) sont conservées et classées par jour d'utilisation.

Les **récapitulatifs des menus** sont la clé de voûte du système. Ils sont le moyen de connaître la date d'utilisation d'un ingrédient donné.

La procédure complète figure dans notre Plan de Maîtrise Sanitaire.

Elle retrace toutes les mesures à respecter pour assurer le suivi des produits depuis l'arrivée des matières premières jusqu'à la remise au consommateur. Elle s'applique à l'ensemble des produits alimentaires.

Le nettoyage et la désinfection



ICA Hygiène, notre partenaire en matière d'hygiène et d'entretien, a pour rôle **la mise en place du plan de nettoyage et de désinfection** au sein de tous nos restaurants.

- Chaque zone est identifiée, et les opérations sont décrites sur une fiche récapitulative
- Des satellites de nettoyage sont présents pour nettoyer sols et surfaces.
- Les lave-vaisselles sont alimentées automatiquement en produits de lavage et rinçage.
- Ces équipements sont régulièrement vérifiés au niveau des concentrations et températures par notre fournisseur de produits lessiviels.
- Présence de brosseries, lave-mains, distributeurs de savon bactéricide, essuie-mains à usage unique, et poubelles à commande non manuelle.

L'efficacité du nettoyage est suivie par des contrôles :

- **visuels** par le chef gérant
- **bactériologiques** par des prélèvements de surface.

Un technicien ICA HYGIENE se déplace sur chaque restaurant pour mettre en place le plan de nettoyage adapté, former le personnel de cuisine au suivi et respect du plan & des procédures, et à l'utilisation des produits d'entretien.



L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Charte sur la transparence des approvisionnements en viandes

Concrètement, ceci se traduit chez Mille et Un Repas à différents stades :

1. Achats

Nos fournisseurs de viande bovine sont agréés par le service Achats sur les bases d'une identification du produit conforme à la réglementation et d'un système de traçabilité performant.

2. Réception de la matière première

Les éléments relatifs à l'origine géographique de la viande bovine réceptionnée sont tracés sur les bons de livraison.

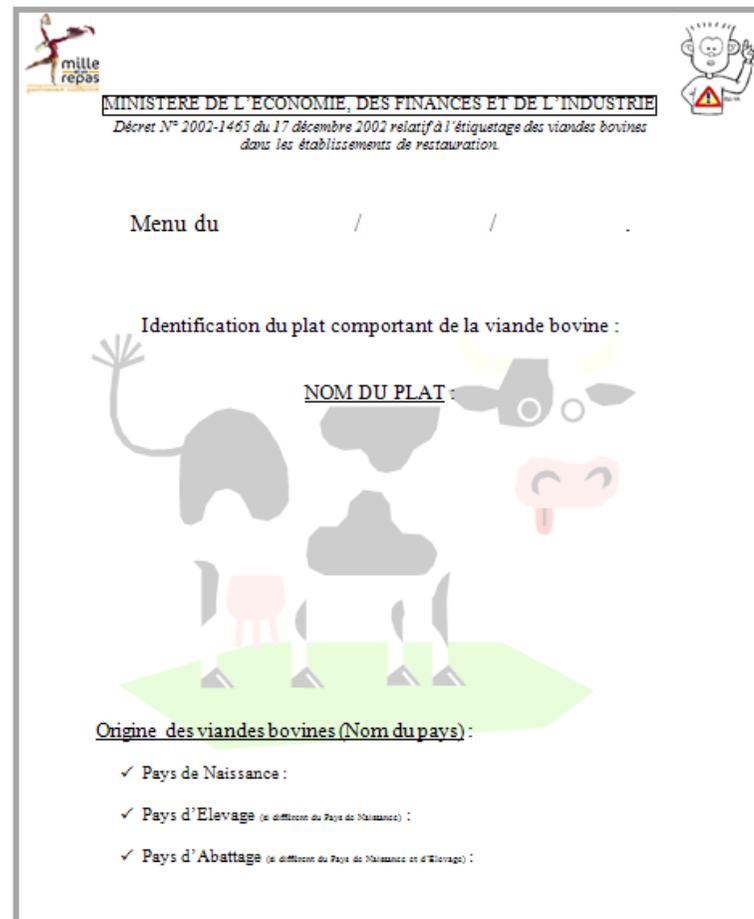
3. Mise en œuvre

Lors de la mise en production en cuisine de la pièce de viande bovine, le personnel a pour consigne de conserver et d'archiver l'étiquette du fournisseur comprenant : le numéro ou le code référence assurant la relation entre la viande et l'animal ou les animaux, le numéro d'agrément de l'abattoir, le numéro d'agrément de l'atelier de découpage.

4. Mise en vente

Au stade de la présentation du plat, le chef Mille et Un Repas porte à la connaissance des convives par l'affichette jointe page suivante les informations obligatoires suivantes : pays de naissance, d'élevage et d'abattage.

Notre affichage réglementaire sur la traçabilité de la viande bovine



L'affichette est un document officiel du Ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie. Elle est intitulée 'Menu du / / .' et concerne l'identification d'un plat contenant de la viande bovine. Le document est orné du logo 'mille et un repas' et d'un pictogramme d'homme avec un panneau d'avertissement. Le titre principal est 'Identification du plat comportant de la viande bovine :'. En dessous, il y a un espace pour le 'NOM DU PLAT' et une illustration d'une vache stylisée. À la fin, il y a une section 'Origine des viandes bovines (Nom du pays) :'. Cette section est structurée en trois points à cocher : 'Pays de Naissance', 'Pays d'Élevage (si différent du Pays de Naissance) :', et 'Pays d'Abattage (si différent du Pays de Naissance et d'Élevage) :'. À droite de l'affichette, on voit une fourchette et un couteau.

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE
Décret N° 2002-1463 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines dans les établissements de restauration.

Menu du / / .

Identification du plat comportant de la viande bovine :

NOM DU PLAT :

Origine des viandes bovines (Nom du pays) :

- ✓ Pays de Naissance :
- ✓ Pays d'Élevage (si différent du Pays de Naissance) :
- ✓ Pays d'Abattage (si différent du Pays de Naissance et d'Élevage) :

L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La gestions des situations particulières



La gestion des situations particulières

- **Le traitement des inspections des Services Officiels**

Tous les rapports sont tenus à la disposition de nos clients. En cas d'anomalie constatée, nous nous engageons à mettre en œuvre un plan d'actions selon les directives de notre Responsable Hygiène.

- **Le traitement des alertes matières premières :**
« À l'écoute des services gouvernementaux »

La surveillance de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires fait partie des missions du Ministère de l'Agriculture, l'Alimentation, la Pêche et Affaires Rurales. Les différents acteurs de la filière agro alimentaire sont régulièrement contrôlés et informés de la présence éventuelle de matières premières pouvant présenter un risque pour la santé humaine et devant donc être retirées de la consommation. En cas d'alerte, nos fournisseurs sont systématiquement interfacés pour identifier les produits concernés et opérer à leur blocage ou retrait.

- **La gestion des suspicions d'intoxications alimentaires**

Nous avons défini une organisation adaptée pour gérer de telles éventualités et sécuriser la prestation. **Notre pilotage prévoit :**

- Le recueil et la centralisation des informations,
- L'identification des sources probables,
- Les actions à mener pour sécuriser le site et la prestation,
- La communication interne et externe,
- La traçabilité des actions menées.



INTERDICTION REGLEMENTAIRE DES FROMAGES AU LAIT CRU

- Crèches, Maternelles, Personnes Agées -

Les Ministères de la Santé et de l'Agriculture ont publié une Instruction Technique portant le message de mise en garde suivant :

Exemple
concret



LE SAVIEZ-VOUS ? Le lait cru peut présenter un risque important pour les jeunes enfants

Les jeunes enfants et particulièrement ceux de moins de 5 ans ne doivent pas consommer de lait cru et de fromages au lait cru*

*Sauf fromages au lait cru à pâte pressée cuite
ex. Gruyère, Comté, Emmental, Beaufort...

Vérifiez l'étiquette ou demandez conseil à votre commerçant

AGRICULTURE.GOUV.FR alim agri ALIMENTATION.GOUV.FR

EN CONSEQUENCE : Les restaurants du groupe 1001REPAS servant des repas à des crèches, écoles maternelles et personnes âgées ont décidé d'ôter SANS DELAI de leurs menus les fromages au lait cru précités et de ne plus en commander.



L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La gestion des situations particulières



La gestion des non-conformités

Notre Plan de Maîtrise Sanitaire répertorie les actions à mener par les chefs gérants en cas de :

- suspicion de TIAC (voir procédure détaillée page suivante)
- d'alerte sanitaire externe
- d'alerte suite à un résultat d'analyse bactériologique non conforme dans le cadre de notre plan de contrôle.

➤ Cas d'alerte sanitaire sur une matière première

Le service Achats et le Responsable Qualité/Hygiène sont informés par le fournisseur qui leur transmet, pour le produit incriminé : noms et référence, identification du fabricant, date de production et/ou n° de lot, DLC ou DLUO, dates quantités et sites livrés.

Le Chef gérant est informé par téléphone par le fournisseur et/ou par mail ou téléphone par le Responsable Qualité/Hygiène.

Ce qu'il faut faire :

- Rechercher pour le lot de matière première incriminé les plats fabriqués et les clients livrés.
- Conserver, identifier et NE PAS UTILISER :
 - le lot de matière première incriminé encore en stock dans l'attente des instructions du fournisseur et/ou du Responsable Qualité/Hygiène (reprise, destruction...)
 - et les éventuels restes et excédents des plats dans l'attente des instructions du Responsable Qualité/Hygiène.
- Tenir informé le Responsable Qualité/Hygiène.

➤ Cas d'un résultat bactériologique non conforme

Le chef gérant est informé de la non-conformité par le Responsable Qualité/Hygiène.

Ce qu'il faut faire :

1) Dans un premier temps :

- Rechercher pour le plat incriminé les **quantités fabriquées** et les **clients livrés**.
- **Isoler et conserver le plat témoin** (en vue d'une éventuelle contre analyse).
- **Conserver, identifier et NE PAS UTILISER les matières premières ayant servi à l'élaboration du plat mis en cause, et les éventuels restes et excédents du plat.**
- **Collecter et communiquer au Responsable Qualité/Hygiène la traçabilité matières premières, les autocontrôles relatifs au plat**

2) Dans un deuxième temps :

- Vérifier les documents d'autocontrôle pour analyser les éventuels écarts constatés et comment ils ont été traités
- Rechercher les causes de la non-conformité en collaboration avec la DDPP et le Responsable Qualité/Hygiène
- Définir et appliquer des actions correctives décidées
- Tenir informé le Responsable Qualité/Hygiène de l'avancement du plan d'actions.



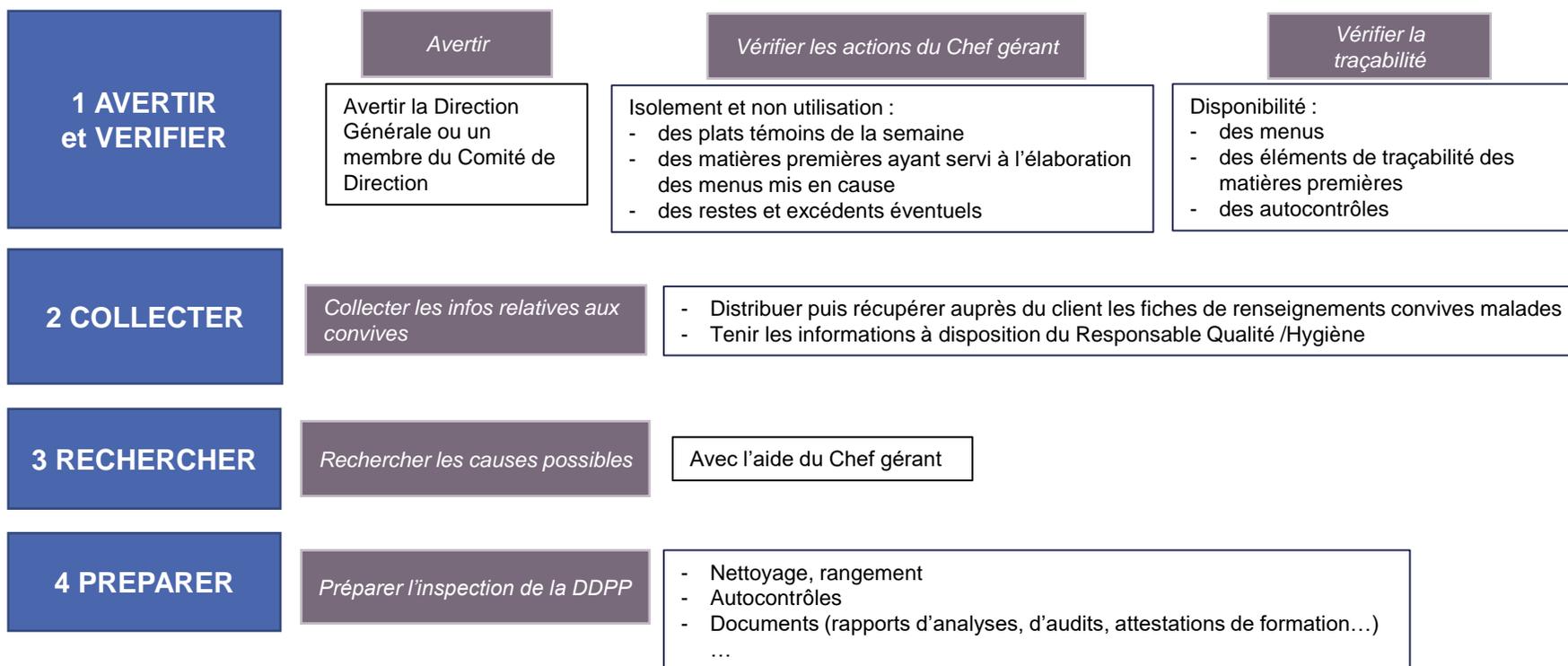
L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La gestion des situations particulières



La gestion des non-conformités (suite)

➤ La suspicion de TIAC (Toxi-Infection Alimentaire Collective)



COMMUNIQUER AVEC LE CLIENT tout au long de la crise



VIII – NOS ENGAGEMENTS EN MATIÈRE DE R.S.E.



AGIR EN RESPONSABILITÉ

La **RSE (Responsabilité Sociale des Entreprises)** regroupe l'ensemble des pratiques mises en place par les entreprises dans le but respecter les principes du développement durable, c'est-à-dire être économiquement viable, avoir un impact positif sur la société mais aussi mieux respecter l'environnement.

NOTRE POLITIQUE EN MATIERE DE R.S.E.

Nos engagements

Être un employeur engagé

- Promouvoir la diversité
- Favoriser l'intégration de personnes en rupture sociale ou handicapées
 - S'engager pour la parité
- Préserver le bien-être, la santé, la sécurité au travail
- Attirer et développer les talents
- Fidéliser nos collaborateurs, faire évoluer les carrières



Être au service de la société civile

- Etablir des partenariats pour un monde meilleur
 - Agir de façon éthique et responsable vis-à-vis de nos fournisseurs
- Sensibiliser nos convives aux écogestes et à une consommation responsable



Être un partenaire d'excellence

- Créer des relations de confiance et de transparence
- Répondre aux exigences de nos clients
- Valoriser l'économie locale
- Innover en permanence dans notre métier



Être un acteur respectueux de son environnement

- Développer des solutions innovantes et durables contribuant à préserver notre environnement
- Développer notre ancrage local
- Diminuer notre consommation énergétique



RSE Responsabilité Sociétale des Entreprises



NOTRE POLITIQUE EN MATIERE DE R.S.E.

Quelques engagements concrets

Collaborateurs

Fidéliser nos collaborateurs

- Nos **avantages salariaux** : primes de fin d'année, mutuelle groupe, subrogation en cas de maladie et AT
- Mille et Un Repas est signataire de la **Charte de la Diversité**
- Plan d'action pour **lutter contre la pénibilité au travail**
- **Contrat de génération** (mettre en lien les plus jeunes et les plus âgés)



Mille et Un Repas se décline au féminin



Mille et Un Repas s'est toujours fortement engagée pour lutter contre les discriminations et en particulier en faveur de l'égalité Hommes-Femmes.

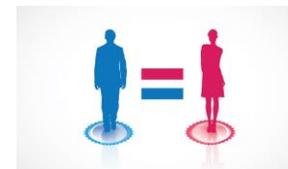
Notamment, nous avons créé depuis plusieurs années notre réseau de solidarité **MANAGER AU FÉMININ** afin de renforcer la parité des postes à responsabilité et inciter les femmes à faire part de leurs idées et souhaits d'amélioration.

MANAGER au FÉMININ marque notre volonté de **mettre en avant nos talents au féminin**.

Nous organisons chaque année des rencontres avec nos Cheffes et Managers femmes du siège social, qui donnent lieu à de **riches partages d'expériences et des échanges de qualité au travers d'ateliers de travail** : cuisine, management ...

Objectifs de ces rencontres : encourager les femmes de notre entreprise dans leur activité managériale et créer un réseau de solidarité entre elles, dans le but de renforcer la parité des postes à responsabilité, majoritairement tenus encore aujourd'hui par des hommes.

Cette engagement porte aujourd'hui ses fruits puisque nous avons obtenu en 2018 une **note globale de 97/100 à l'index « égalité hommes /femmes »**



NOTRE POLITIQUE EN MATIERE DE R.S.E.

Quelques engagements concrets

Collaborateurs

« Réduire la précarité, favoriser l'insertion ...
un engagement auquel nous sommes très attachés »

Nous favorisons l'embauche de travailleurs handicapés et l'intégration dans nos équipes d'hommes et de femmes en "rupture" sociale. Il est toujours aisé de s'auto-déclarer acteur en matière d'insertion, alors chez Mille et Un Repas cette intégration se concrétise de la manière suivante :

- Nous favorisons l' **embauche et la formation de travailleurs handicapés** : nous comptons 28 salariés handicapés employés au sein de l'entreprise en 2019.
- Et l'intégration dans nos équipes d' **hommes et de femmes en "rupture" sociale** (Mille et Un Repas accueillent régulièrement des personnes issues du Foyer Notre Dame des Sans Abri).
- Nous travaillons quotidiennement avec **des institutions spécialisées** : OVE Fondation, AFPA, Apprentis d'Auteuil, groupe GEIM, l'ADAPT, ICARE.
- **Apprentissage et alternance** : nous comptons plusieurs personnes en alternance dans chaque grande région et accueillons de nombreux stagiaires sur nos différents restaurants.
- Nous avons mis en place un **partenariat avec l'ADAPT Rhône** et accueillons des personnes handicapées en stage, leur offrons une formation diplômante pouvant aller jusqu'à l'embauche



Mille et Un Repas et son Président, soutiennent financièrement et personnellement le Foyer Notre-Dame des Sans Abris depuis de nombreuses années.

Dans la poursuite de cet engagement, notre service Recrutement a mis en place un **véritable partenariat, appelé « dispositif PERLE »**, dont l'objectif est de permettre à des personnes en difficulté (situation de pauvreté, de précarité) de reconstruire leur avenir par l'insertion professionnelle. Nous leur ouvrons des postes pour les aider à reprendre une autonomie sociale et financière.



NOTRE POLITIQUE EN MATIERE DE R.S.E.

Quelques engagements concrets

Environnement

	<h3>ECO RÉFLEXES</h3>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mise en œuvre de gestes Eco-Réflexes simples destinés à réduire les consommations énergétiques et sensibiliser le personnel aux bonnes pratiques. 	<ul style="list-style-type: none"> - Mise en place de stickers « Zéro Gaspil' ». Ils sont présents dans les principaux points consommant de l'énergie du restaurant et des cuisines (eau, électricité, gaz, gestion du froid...) et constituent des rappels visuels. - Le personnel dédié à la restauration est formé puis sensibilisé 2 fois par an aux gestes « Eco Réflexes ». 	
	<h3>ECOLABELS</h3>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mise en place de produits lessiviels éco labellisés 	<ul style="list-style-type: none"> - Produits identifiés avec le signe ecolabel sur l'emballage. 	
	<h3>ELECTRICITE EAU</h3>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Maîtrise des consommations 	<ul style="list-style-type: none"> - Privilégier les cuissons à basse température. - Mise en place de détecteurs de présence dans les vestiaires, sanitaires, zones de stockage et circulations. et mise en place d'ampoules basse consommation. - Mise en place de doseurs automatiques de produits d'entretien et lessiviels avec notre fournisseur ICA afin d'éviter les surdosages qui pourraient engendrer des pollutions. 	
	<h3>ALIMENTATION</h3>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proposer une alternative à la viande et au poisson 	<ul style="list-style-type: none"> - Une fois par semaine service de menus D'Clic Vert : repas équilibrés intégrant céréales et légumineuses, contribuant à développer une agriculture responsable... et surtout vivre autrement l'alimentation pour des bienfaits de santé, d'écologie et d'économie. 	
	<h3>Réduction des EMBALLAGES</h3>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Réduction des emballages, ✓ Recyclage des huiles usagées, ✓ Utilisation de nouveaux contenants... 	<ul style="list-style-type: none"> - Intégration à nos cahiers des charges « approvisionnements » d'une clause de diminution des emballages et suremballages : reprise des palettes, livraison en cagettes plastiques reprises et réutilisables - Arrêt des contenants en plastique pour des contenants en verre ou en matière recyclable 	
	<h3>Tri & réduction des DECHETS</h3>	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tri sélectif en cuisine ✓ Pesée quotidienne des déchets des convives ✓ Démarche « Zéro Gaspil' » ✓ Solutions de valorisation des déchets 	<ul style="list-style-type: none"> - tri sélectif par l'équipe en cuisine - Mise en place de table de tri en salle pour permettre aux convives de les sensibiliser à leurs propres déchets - instauration de la démarche « Zéro Gaspil' » pour lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire - Étudier des solutions de valorisation des déchets : compostage, bio-seaux, compactage ... 	

NOTRE POLITIQUE EN MATIERE DE R.S.E.

Quelques engagements concrets



Une logistique optimisée avec nos fournisseurs pour réduire les impacts environnementaux et les déchets

Nous imposons à nos fournisseurs une démarche de réduction des emballages. Nous leur demandons de limiter les emballages cartons et de supprimer les emballages individuels.

Nous leur demandons de décharger les produits qui sont dans les containers. Les produits sont directement déchargés sur nos chariots et les fournisseurs repartent avec les contenants qui sont le plus souvent réutilisables. C'est en particulier le cas avec les fournisseurs locaux qui utilisent des caisses en plastique.

➔ Notez que le travail des produits frais est un élément clé de notre savoir-faire. Un des avantages induits consiste en une réduction mécanique et significative des emballages.



Tri et ramassage des déchets en cuisines

Nous installons des **contenants** nous permettant de faire un tri en cuisine selon la provenance des déchets (organiques, carton, plastique...) et formons notre personnel à « la non-production » de déchets.

Nous mettons également en place des partenariats avec nos prestataires pour le **recyclage des huiles usagées**, garantissant ainsi le respect total de la réglementation environnementale.



OLEOVIA
Une nouvelle vie pour l'huile



NOTRE POLITIQUE EN MATIERE DE R.S.E.

Quelques engagements concrets



Mise en place de table de tri pour les convives

Pour être efficace, le tri des déchets doit être fait à tous les niveaux et notamment **PAR LES CONVIVES EUX-MEMES** au moyen de tables de tri avec une **signalétique adaptée** : déchets organiques - serviettes papiers - autres déchets.

Il est important que le tri soit fait directement par les convives afin d'avoir un véritable impact sur leur habitude de consommation et de gaspillage alimentaire.

Des animations sur la pesée des déchets peuvent aussi être mises en place régulièrement. (voir paragraphe des animations)



NOTRE POLITIQUE EN MATIERE DE R.S.E.

Quelques engagements concrets



Nos produits ECOLABEL

SURFACES NETTOYANT DÉGRAISSANT PRÊT-À-L'EMPLOI

- Ne laisse aucune trace.
- Respect du matériel et des utilisateurs : agents de surface d'origine végétale.

Pulvérisateur de 750 ml Réf. 4205

Standard

SURFACES NETTOIE-VITRES

- Sèche rapidement.
- Convient également pour les surfaces stratifiées ou brillantes.

Pulvérisateur de 750 ml Réf. 154204
Bidon de 5 L Réf. 154203

Étiquette vapo Réf. VAP154203

Standard

SOLS NETTOYANT NEUTRE PARFUMÉ

- Nettoie toutes les surfaces modernes.
- Parfum exotique.

2 bidons de 5 L Réf. 1102

Standard

L.V.E. NETTOYANT VAISSELLE CONCENTRÉ

- Contient des tensioactifs d'origine végétale.
- Respecte la vaisselle et l'épiderme.

Flacon de 1 L Réf. 4202
Bidon de 5 L Réf. 4201

Standard

SURFACES NETTOYANT DÉGRAISSANT MULTI-USAGE

- Pour tout type de sols et de surfaces.
- Ne laisse aucune trace.
- Respect du matériel et des utilisateurs : agents de surface d'origine végétale.

Bidon de 5 L Réf. 4208

Étiquette vapo Réf. VAP4208

Standard

L.V.E. TABLETTES LAVE-VAISSELLE 3 EN 1

- Lavage + rinçage + sel régénérant.
- Sachets hydrosolubles : pas de contact avec le produit.
- Respecte l'environnement : sans phosphate, réduction des déchets.

Seau de 2,7 kg (150 tablettes) Réf. 4213

Standard

SANITAIRES NETTOYANT SANITAIRES

- Prêt à l'emploi.
- Sans danger pour les fosses septiques.
- Adhère bien aux parois verticales pour un temps de contact prolongé.

Pulvérisateur de 750 ml Réf. 154207
Bidon de 5 L Réf. 154206

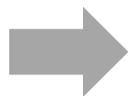
Étiquette vapo Réf. VAP154206

Standard



NOTRE POLITIQUE EN MATIERE DE R.S.E.

Quelques engagements concrets



Du mobilier innovant et adapté à la taille des enfants

Enrichir notre offre « Zéro Gaspil' »
avec les meubles MOBIGONE



Pour enrichir l'offre « Zéro Gaspil' », Mille et Un Repas a créé **MOBIGONE**, une **gamme de mobilier innovant écologique et éco-autonome**, qui réinvente, simplifie et améliore, par son design et son autonomie de fonctionnement, la présentation et la distribution des hors d'œuvre, fromages et desserts.

Ces meubles révolutionnent le monde de la restauration collective et s'adaptent à toutes les configurations de salles de restaurant : une modularité exemplaire. Entièrement fabriquée en Rhône Alpes, ils sont issus de la recherche et développement de Mille et Un Repas.

- **meuble froid « IGLOO »** pour la distribution des entrées, fromages et desserts
- **meuble chaud « SAHARA »** pour la distribution du plat principal et des accompagnements.

Ces meubles MOBIGONE offrent de multiples avantages :

- **Innovant** : économe en énergie car sans branchement, design novateur
- **Ergonomique** : réduction de la pénibilité du travail pour l'équipe et taille adaptée aux enfants
- **Mobile** : déplaçable, pas de travaux d'aménagement, espace modulable
- **Made In France** : conçu avec des partenaires locaux, facile d'utilisation et d'entretien.



Ici meubles MOBIGONE installés au restaurant scolaire de Vétraz-Monthoux.

NOTRE POLITIQUE EN MATIERE DE R.S.E.

Quelques engagements concrets



L'Igloo (meuble FROID)

RÉINVENTER SON ESPACE DE RESTAURATION

Un restaurant scolaire ne sert actuellement que 280h/an !

Avec les meubles IGLOO, prenez conscience que cet espace peut aussi prendre vie le matin, l'après-midi et en soirée.

Spectacle, réunion, réception... Chacun son besoin.

L'IGLOO EN CHIFFRES :

- Son atout : 4 h de froid
- Un poids plume : 30 kg
- 2 hauteurs pour s'adapter à chacun :
1,30 m pour les grands
1,20 m pour les petits
- Une taille :
69 cm de large pour 56 cm de long
- Fabriqué en résine pour durer.



INNOVANT

Le secret : une transmission du froid réinventée.
Une R&D pensée pour l'environnement et la simplicité d'utilisation.
BREVET à l'appui, l'IGLOO innove sur un marché vieillissant de meuble de restauration.

- Les avantages pour vous :
- Des économies d'énergie
 - Un design novateur qui casse les codes
 - Deux tailles de meuble pour ne pas oublier les enfants



MOBILE

Le secret : Aucun branchement.

On le prend,
on le déplace,
on réagence l'espace,
on réinvente son service !

- Les avantages pour vous :
- Pas de travaux d'aménagement
 - Votre espace de restauration modulé en 10min



MADE IN FRANCE

Le Secret : il suffit de choisir des partenaires locaux.

Mobigone a fait le choix du Made in France.
Le meuble a donc été pensé et conçu avec des partenaires locaux en respect avec les normes HACCP.

- Les avantages pour vous :
- facile d'utilisation
 - facile d'entretien



le Sahara (meuble CHAUD)

LE SAHARA-MOBIGONE

LES ENFANTS SE SERVENT SEULS EN LÉGUMES

PRÊT À L'EMPLOI
[1 CARTON - 10 VIS]
[10 MIN DE MONTAGE]

JUSQU'À 4 SAHARA SUR LA MÊME PRISE SECTEUR



MADE IN FRANCE
[POUR DURER]

GAIN DE TEMPS POUR LES ÉQUIPES
[FINI LE SERVICE]
[ET LA MISE EN PLACE]

I : 0,50m / L : 0,80m / H : 1,20 ou 1,30 m / P : 30kg / bac gastronorme 1/1

2 TAILLES
DÉPOSER LES PLATS EN TOUTE SÉCURITÉ
ADULTE EN FANT

VIANDE POISSON LÉGUME FÉCULENT VEGGIE



Le SAHARA a été créé par notre équipe pour distribuer le chaud dans les cantines. Le développement du meuble s'est articulé autour de l'ergonomie lors du service. Il permet de réduire la pénibilité du travail pour l'équipe (taille adulte) et permettre aux enfants de se servir seul. Après le service, il roule dans un coin pour libérer l'espace

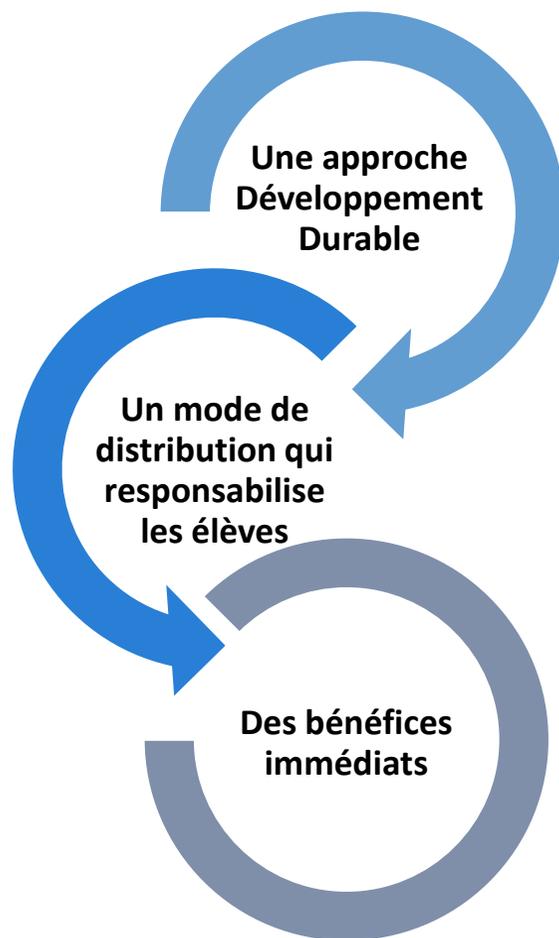
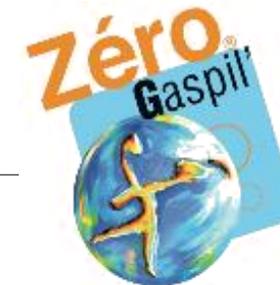
Notre suggestion pour lutter contre le gaspillage :



Notre démarche responsabilisante et éco-responsable

LE « ZERO GASPIl'® »

Une démarche innovante



Depuis 2007, Mille et Un Repas s'est pleinement investi dans la lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective en développant une **démarche qualitative, éducative, durable et responsable**, qui vise à faire comprendre aux jeunes convives qu'il est important de ne pas gâcher la nourriture qui leur est servie.

Cette démarche a permis de réduire le gaspillage alimentaire de 167 g par plateau (moyenne nationale) à moins de 25 g.

La nouvelle organisation « Zéro Gaspi! » consiste à laisser le convive se servir lui-même des entrées, à volonté, avant de prendre avec la même assiette un plat chaud, servi par le chef, puis de se servir lui-même en accompagnements (légumes ou féculents), à volonté là aussi. Seuls dessert et fromage ne sont pas en libre-service.

La dimension anti-gaspillage alimentaire est essentielle, mais le principe de liberté éducative et alimentaire qui l'accompagne est aussi important.

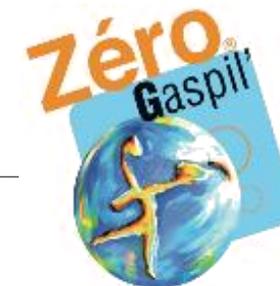
Les convives mangent à leur faim et selon leur appétit, et la convivialité est améliorée. De même les gains de denrées alimentaires brutes réalisés permettent d'augmenter la qualité des produits cuisinés (volaille fermière, produits labélisés ...).

À la rentrée scolaire de septembre 2019, nous avons déployé **notre 100^{ème} restaurant scolaire « Zéro Gaspi! »**.



LE « ZERO GASPIL'® »

La mise en scène de notre offre alimentaire

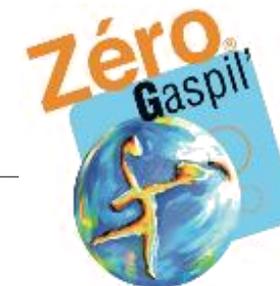


- ✓ La mise en place des buffets en salle répond à l'**envie de liberté des convives**, tout en garantissant l'équilibre alimentaire.
- ✓ Ce nouvel espace de restauration **améliore la fluidité** du service et **réduit l'attente** devant les selfs linéaires classiques.
- ✓ Notre offre d'entrées en libre-service permet non seulement d'accroître l'autonomie des élèves mais aussi de **lutter efficacement contre le gaspillage alimentaire**.
- ✓ Nos buffets d'entrées, légumes, féculents, desserts, fromages et laitages sont disposés de tel sorte qu'ils offrent **un visuel attractif**.



LE « ZERO GASPIL'® »

Un espace de liberté « co-responsable »



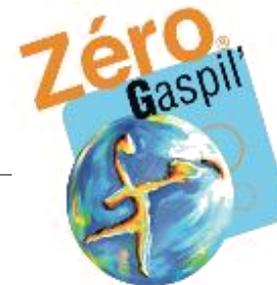
Les étapes du parcours de l'élève ...

- 1 Je prends mon assiette, mes couverts, mon verre à l'entrée du restaurant
- 2 Je prends mon dessert, et mon laitage ou fromage au buffet froid dédié
- 3 Je pose mon dessert et laitage à l'endroit que j'ai choisi en salle et je me mets à l'aise
- 4 Je prends une grande assiette pour me servir librement de hors d'œuvre, je compose ma salade au gré de mes envies
- 5 Si je le souhaite, je peux me servir à nouveau, une seule condition... **NE PAS GASPILLER !** car ensuite avec la même assiette je me dirige au pôle chaud



LE « ZERO GASPIL'® »

Un espace de liberté « co-responsable »



Les étapes du parcours de l'élève ...

- 6 Je me sers, en fonction de mon appétit, de féculents et de légumes et le chef de cuisine me sert le plat de mon choix (viande, poisson ...)



- 7 Une fois mon repas terminé, je me dirige à la table de débarrassage et je trie mes déchets



LE « ZERO GASPIL'® »

La mise en place de tables de tri

Pour sensibiliser les enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire, nous les faisons **participer au débarrassage et au tri de leurs propres déchets grâce aux tables spécifiques de tri**, installées non loin de la plonge, selon les configurations des locaux.

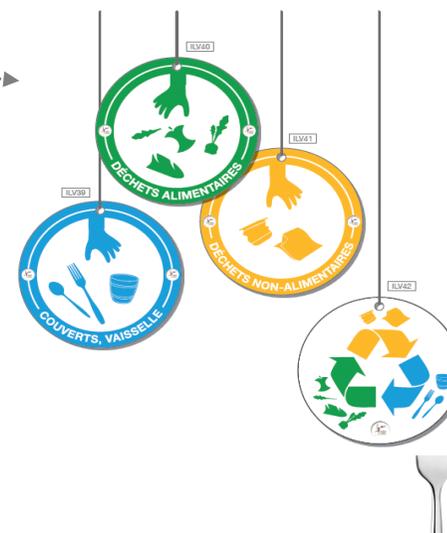
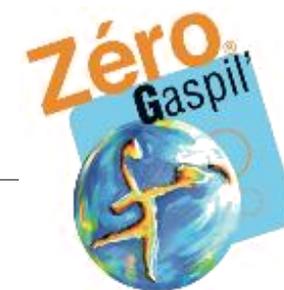
L'identification des poubelles est essentielle pour permettre **une pesée quotidienne** des seuls déchets alimentaires.

Pour cela, nous proposons plusieurs solutions :

- ↪ des **stickers effaçables**, collés **juste à côté des poubelles**, actualisés quotidiennement selon le menu du jour,
- ↪ des **panneaux suspendus au-dessus des poubelles**, à hauteur des yeux permettant à l'enfant de repérer plus facilement où vider ses déchets.



Photos de tables de tri installées dans nos restaurants scolaires pour des élèves de primaires. Ces tables peuvent être fixes ou mobiles.



LE « ZERO GASPIl'® »

La sensibilisation au quotidien

La communication est essentielle et participe à la sensibilisation quotidienne des élèves.

Afin d'encourager les enfants à lutter contre le gaspillage alimentaire et à devenir des acteurs citoyens pour la protection de notre environnement, **nous proposons l'instauration d'une pesée quotidienne des déchets alimentaires au point de débarrassage.**

La communication est essentielle. **Nous affichons chaque matin au niveau de la table de tri les grammages jetés la veille.**

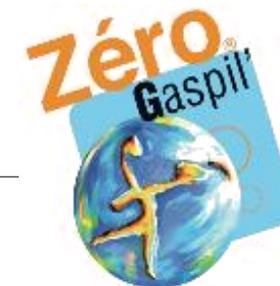
La comptabilisation des grammages dans un tableau nous permettra d'**éditer des statistiques et voir l'évolution des comportements.**



À remplir chaque jour par l'équipe de cuisine et à afficher au niveau de la table de tri

LE « ZERO GASPIL'® »

Des avantages immédiats



Un projet pédagogique

-

+

Diminution de la consommation de fluides

Augmentation des achats locaux

Réduction du gaspillage alimentaire

Garantir la qualité des menus et l'équilibre alimentaire

Réduction de la pénibilité au travail

Les élèves peuvent se resservir

Réduction de la vaisselle

Valorisation des collaborateurs et des métiers de la restauration

Plus de communication avec les élèves

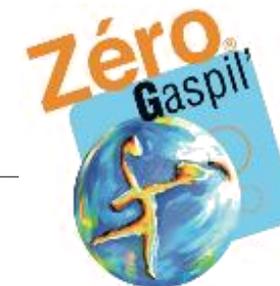
- Déchets

+ Qualité



LE « ZERO GASPIL'® »

Des avantages immédiats



Améliore la qualité du service

Création d'îlots en libre-service en salle pour les entrées, fromages et desserts

Plus de self linéaire

- Les élèves sont plus calmes car ils sont « occupés », il y a **moins de bruit**
- Les élèves déjeunent à **leur rythme**
- Ce nouvel espace **améliore la fluidité et réduit l'attente** devant les lignes de selfs classiques



Apporte un bénéfice diététique

Une offre alimentaire diversifiée

- La **consommation de fruits et légumes augmente**



Améliore la qualité perçue par les convives et les équipes

Le restaurant redevient un espace de convivialité, de liberté et de gourmandise où les barrières traditionnelles tombent

Le personnel est en salle **au contact des élèves**

- On se sert soi-même en fonction de son appétit et **on peut se resservir** en entrées, légumes et féculents
- **On a le choix**



Fonctionne sur la base de **principes simples et faciles à mettre en œuvre**

Création de zones de distribution en libre service

- Les élèves apprennent **l'autonomie gourmande !**
- Comme à la maison, « **on finit son assiette** » avant de se resservir



Une solution qui **permet d'optimiser les ressources** (sur le lieu de fabrication des repas)

Alimentaire
Personnel
Fluides
Frais de collecte
et de traitement des déchets

- Améliorer la **qualité des denrées** et travailler des **produits locaux**
- **Plus de temps** pour travailler les produits frais
- **Optimisation de l'organisation**



LE « ZERO GASPIL'® »

Une création de richesses



1

La création de RICHESSES HUMAINES

UNE NOUVELLE EXPERIENCE POUR LES ELEVES :

- **UNE RESPONSABILISATION NATURELLE DES ENFANTS** (apprendre à équilibrer son repas et à ne plus gaspiller)
- **UNE RELATION CONVIVIALE AVEC L'EQUIPE** (une équipe tournée vers le service et valorisée par ses nouvelles missions)
- **LA REDUCTION DE LA PENIBILITE DES EQUIPES DE RESTAURATION**

2

La création de RICHESSES ECONOMIQUES

UN NOUVEAU MODELE ECONOMIQUE :

- **LES ECONOMIES REALISEES SONT REINVESTIES AU PROFIT DE L'ECONOMIE CIRCULAIRE**
- **DIMINUTION DU BUDGET VAISSELLE ET REDUCTION DES FLUIDES** (Une seule assiette pour l'entrée et le plat chaud)
- **DIMINUTION DES COÛTS DE COLLECTE DES DECHETS**

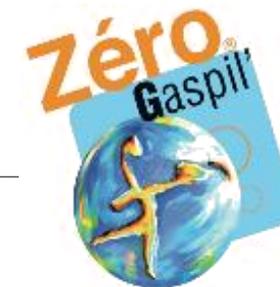
3

La création de RICHESSES ECOLOGIQUES

- **UNE RÉDUCTION SIGNIFICATIVE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES** (passage de 160g à moins de 20g par plateau)
- **L'OPTIMISATION DES RESSOURCES ENERGETIQUES** (réduction des fluides et des produits lessiviels)
- **AMELIORATION DE L'EMPREINTE CARBONE DU RESTAURANT**
- **EVOLUTION DURABLE DES PRATIQUES ET DES COMPORTEMENTS DE NOS CONVIVES**

LE « ZERO GASPIL'® »

Une démarche durable, reconnue, certifiée et labélisée



Cette démarche unique, déployée dans une centaine de nos restaurants scolaires, est décrite **dans le référentiel «Zéro Gaspil' - Collectivement Responsables»**, validé par l'organisme de contrôle indépendant «Bureau Veritas Certification».

Ce référentiel comporte plusieurs volets :

- **environnemental et économique** préserver l'environnement, lutter contre le gaspillage alimentaire, réduire et trier les déchets, optimiser les ressources énergétiques
- **relation client/convives** communiquer avec les clients et convives, mesurer et traiter les satisfactions/insatisfactions
- **alimentaire, santé et bien-être** augmenter les produits frais, proposer la variété et l'équilibre des repas, la juste portion, développer la découverte du goût, la bonne nutrition, la convivialité (temps d'attente réduit, chronologie du repas réinstaurée)
- **social** améliorer les conditions de travail, réduire la pénibilité, former les équipes, valoriser les compétences



Le référentiel (comportant 60 critères de conformité) permet aussi et surtout d' **officialiser par les auditeurs indépendants de Bureau Veritas et par le mode de preuve, l'exemplarité des équipes de Mille et Un Repas dans leurs restaurants.**

« Zéro Gaspil' » illustre donc parfaitement la volonté de Mille et Un Repas d'établir une relation durable et responsable avec ses clients, ses convives, ses collaborateurs et l'Environnement.



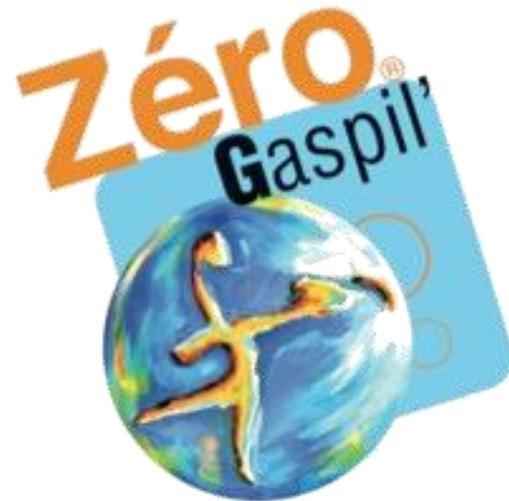
Paroles de partenaire

« Il est des initiatives marquantes : celle de "Zéro Gaspil'®", menée par Mille et Un Repas, en est une. Ministre délégué à l'agroalimentaire, j'avais ouvert le chantier de la lutte contre le gaspillage alimentaire. Déjà, en 2013, "Zéro Gaspil'®" avait une longueur d'avance : une claire conscience des enjeux, une approche pragmatique, des résultats manifestes. C'est grâce à des initiatives comme celle-là que nous avons pu ensuite avancer partout en France. C'est avec des acteurs aussi engagés que Mille et Un Repas que nous ferons le choix d'une société plus solidaire et plus responsable. »

Guillaume Garot, député de la Mayenne et ancien ministre







Jeudi 15 février 2018

BESANÇON | 5

BESANÇON Restauration scolaire

Gaspillage : plus que 15 g de déchets

Le restaurant scolaire de l'Institut Notre-Dame - Saint-Jean à Besançon vient d'obtenir la 3^e étoile de la labélisation « Zéro Gaspil' » pour son action contre le gaspillage alimentaire.

Lorsqu'il prend la tête de l'Institut Notre-Dame - Saint-Jean en cuisine, Frédéric Stenger veut apporter un souffle nouveau. Le restaurant scolaire, « trop à l'ancienne », ne lui convient pas. Il fait appel à la société de restauration collective « Mille et un repas » et, ensemble, ils expérimentent un système différent. Des pôles de distribution en libre-service sont mis en place, qui « cassent les codes » et réduisent les déchets. Le chef, Lionel Jeanendanand, vient d'obtenir la 3^e étoile de la labélisation « Zéro Gaspil' » pour ce projet audacieux.

15 grammes de déchets par plateau, contre une moyenne nationale de 167 grammes.

Alors qu'en moyenne, les élèves français produisent 167 grammes de déchets alimentaires par plateau, l'établissement observe très vite une baisse considérable. Résultat : 15 grammes de déchets par repas, ce qui revient à ne laisser pratiquement rien dans son assiette. Une diminution impressionnante dont se félicite Frédéric Stenger : « Nous avons voulu mettre en place un restaurant scolaire qui corresponde au goût des jeunes ». L'établissement a ainsi pu rendre cinq poubelles à 1 000 € à la Ville, car il n'y avait plus rien à mettre dedans.

Des économies réinvesties

Le principe est simple : les élèves prennent ce qu'ils veulent, mais, en contrepartie, ils doivent tout manger. Ils se servent dans le buffet des entrées, puis utilisent la même assiette pour le plat. Cela permet de réduire la vaisselle à nettoyer. Entrées, plats et desserts sont préparés sur place par le chef et son équipe. « Le ressenti des élèves est très positif », ajoute Frédéric Stenger.

Cette nouvelle méthode a nécessité une réorganisation du personnel, qui est désormais plus présent dans la salle et peut accompagner



Frédéric Stenger, chef d'établissement et coordonnateur de l'Institut Notre-Dame - Saint-Jean, et Marc Ragueneau, chef de cuisine. Photo Samuel COULON

les élèves. Les cuisiniers, eux, ont plus de liberté dans leurs préparations, selon Frédéric Stenger.

Les résultats ont déjà permis de faire des économies qui ont pu être réinvesties, d'abord dans une aide au personnel de « Mille et un re-

pas », puis dans l'achat un four à pizza neuf. Le but, pour le chef d'établissement, est désormais de proposer des produits toujours plus frais, locaux et de saison.

« Le cahier des charges que nous impose la certification nous oblige

à être meilleurs que la norme, à sans cesse faire mieux », précise Frédéric Stenger. Pour lui, améliorer la restauration, c'est aussi créer un lieu de vie confortable pour les élèves.

Justine HAGARD

PARTIE 3

NOTRE PROPOSITION FINANCIÈRE



LES ELEMENTS FINANCIERS

Synthèse – Prix du repas

Base de l'étude : 100 repas / jour - 16 000 repas annuel

Synthèse prix du repas :	Maternelles	Maternelles	Elémentaires	Elémentaires	Adultes	Adultes
Part alimentaire + frais fixes	Base repas : 5 composants + pain	Base repas : 5 composants (sans pain)	Base repas : 5 composants + pain	Base repas : 5 composants (sans pain)	Base repas : 5 composants + pain	Base repas : 5 composants (sans pain)
Part alimentaire HT	1.80 € HT	1.68 € HT	1.80 € HT	1.68 € HT	2.35 € HT	2.20 € HT
Frais fixes HT	1,66 € HT	1,66 € HT	1,66 € HT	1,66 € HT	1,66 € HT	1,66 € HT
Total HT	3,46 € HT	3,34 € HT	3,46 € HT	3,34 € HT	4,01 € HT	3,86 € HT
Total TTC	3,65 € TTC	3,52 € TTC	3,65 € TTC	3,52 € TTC	4.23 € TTC	4.07 € TTC

Tva : 5,50 %

NOUS VOUS REMERCIONS POUR VOTRE LECTURE ATTENTIVE

Lionel JEANDENAND - Malika HIMEUR

