

POUR UNE RESTAURATION DE QUALITE

Depuis des années, la commune de Megève a fait le choix de la qualité avec des produits frais, locaux, de saison et de plus en plus bio.

Nos productions

La restauration scolaire de Megève produit en moyenne par an 112 000 repas scolaires, et environ 40 000 repas pour les autres secteurs :

- 12 000 repas pour les enfants de la crèche, 4 000 pour les professionnels de la petite enfance
- 16 500 repas pour les usagers du service hébergement
- 1 100 repas agents communaux
- 3 000 repas pour l'équipe restauration
- 1 700 repas surveillants
- 1 200 pour les extérieurs

Nos équipes

L'équipe en cuisine compte 4 cuisiniers, 1 magasinier et 1 plongeur qui produit les repas de 6h00 à 10h45 le matin, distribue sur les différents sites de restauration (crèches et écoles maternelles) et aide au service des repas en restauration scolaire. De 13h30 à 14h30, ils effectuent le nettoyage de la cuisine.

L'équipe en service compte 10 agents à temps non complet. Le suivi administratif est assuré par une diététicienne, une responsable des achats et une Responsable restauration.

Nos engagements

Depuis Avril 2019, le restaurant scolaire s'est engagé dans une démarche Mon restau responsable, accompagné par Restau'co, outil créé par la Fondation France Nature Environnement de Nicolas Hulot permettant d'impulser une démarche de progrès autour de 4 critères : l'assiette responsable, les éco-gestes, l'engagement territorial et social, et le bien être des convives.

En avril 2021, Restau'Co dressera un bilan après 2 années d'engagement.

Cette démarche permet de répondre aux objectifs de la **loi Egalim** du 30 octobre 2018 qui demande d'atteindre 50% de produits durables dans la restauration collective au 1^{er} Janvier 2022, avec des produits de qualité bénéficiant de labels (label rouge, appellation d'origine, indication géographique, fermier, commerce équitable), issus de circuit court avec un pourcentage d'au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.

La diversification des protéines est fortement recommandée, aussi depuis la rentrée de septembre un menu sans viande et sans poisson est proposé une fois par semaine, compensé par des protéines végétales à base de céréales Bio et de légumineuses Bio.

Depuis de nombreuses années le service restauration **lutte contre le gaspillage alimentaire**, en pesant les déchets alimentaires et non alimentaires quotidiennement, en motivant les élèves avec des challenges et récompenses, en communiquant les résultats sur écran, panneaux d'affichage et gâchimètre.

Le recyclage des déchets est en partie opéré via un don à une éleveuse de poule, les matières organiques végétales sont introduites dans les composteurs de l'école, le pain au retour du plateau est donné à des animaux. Une solution bio-mécanique est à l'étude pour les matières osseuses ce qui permettrait de recycler 100% des déchets alimentaires en un résidu homologué utilisable en fertilisant pour le fleurissement de la commune.

La réduction des plastiques est déjà engagée depuis de nombreuses années avec l'achat en vrac pour les compotes BIO, les yaourts BIO, le fromage blanc BIO et un dressage en ramequins arcopal ou pyrex.

Les crudités sont servies en assiette. Le fromage est à la coupe, les fromages en portion sous emballage sont évités. Seuls les yaourts conventionnels sont en pot.

A partir de 2021, les brocs à eau passeront en pyrex ou en inox ainsi que les bols pour la soupe en arcopal (actuellement c'est un plastique dur lavable qui avait pris la place d'un plastique à usage unique).

Tous les contenants de cuisson sont en inox, tous les plats préparés transitent dans des bacs inox ou sur plaque inox.

Depuis 2017, les communes de Megève et Chamonix sont associés dans un groupement d'achat qui permet aux producteurs locaux de pouvoir répondre aux cahiers des charges du marché public.

Ce qui est Bio ou Label au restaurant scolaire:

- Les crudités sont Bio,
- Les légumes en accompagnement chaud sont Bio,
- Les féculents sont BIO (sauf les frites et la purée, pommes noisettes)
- Les purées des bébés de la crèche sont bio, sauf certaines qui sont introuvables auprès de nos fournisseurs en bio.
- La viande de porc est Label Rouge,
- La volaille est souvent Bleu Blanc Cœur, passage prévu au Label Rouge en 2021
- Le bœuf est de race à viande et de provenance Rhônes Alpes
- L'agneau provient de l'abattoir de Megève « Label saveur de nos montagnes »
- La charcuterie vient de la Loire à Trelins
- Les porcs sont d'élevages fermiers du Massif Central et de l'Auvergne
- Les produits lactés (yaourts, fromage blanc, petits suisses) pour les crèches sont BIO
- Tous les fruits sont BIO, (sauf Fraises et cerises et fruits ayant subi les caprices de la météo).

La viande est toujours fraîche, le poisson également sauf le poisson pané aux céréales qui lui est surgelé.

Le fromage provient de la coopérative du Val d'Arly avec les AOP et les IGP (Reblochon, Tomme, Meule de Savoie). Les yaourts Bio proviennent de la ferme du Parquet ou du Crêt Joly (74) et celui à boire de La ferme du Planay à Megève.

Le fait maison prend une place de plus en plus importante, avec la fabrication de pâtisseries, quiches, biscuits secs, cakes, etc...

Pour faire plaisir aux enfants les éclairs chocolat, tarte tropézienne ou churros sont encore de fabrication industrielle.

Où en est-on au restaurant scolaire de Megève ?

Depuis la rentrée de septembre 2020, 27 % des achats alimentaires sont BIO.