

Fondation Morand Allard

# La Restauration

## expliquée aux parents

2023



# LA RESTAURATION

## expliquée aux parents

La politique alimentaire de la commune de Megève à destination des enfants de ses crèches, écoles et collèges s'inscrit dans une continuité et une cohérence qualitatives, en proposant des produits frais, locaux, de saison, labellisés et bio et en élaborant des menus sains et équilibrés.

La loi EGalim qui encadre la Restauration collective fixe l'objectif de 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques. En 2022 : 32 % de produits alimentaires de qualité et durables ont été préparés au sein de la Fondation Morand Allard. Dans un contexte de crise, la cuisine doit faire face à des difficultés d'approvisionnement avec une inflation des prix élevée. Pour maintenir le niveau de prestation, nous avons fait le choix de proposer des alternatives en ajustant les grammages au plus près des réservations de repas, en proposant des plats simples et préférés des enfants, en réduisant le produit laitier s'il est déjà présent dans le plat, en limitant au maximum les produits industrialisés... Surtout, la commune a fait le choix de supporter la hausse du coût de production et de ne pas l'impacter sur le tarif des repas cette année.



**850 repas cuisinés  
sur place et servis  
chaque jour**

Catherine Jullien-Brèches,  
maire de Megève

Marika Buchet,  
adjointe déléguée  
aux affaires scolaires

## Mon restau responsable

En 2019, la restauration scolaire de Megève adhère à la démarche progressive Mon Restau Responsable®, créée par la Fondation France Nature Environnement afin de **garantir la qualité et l'origine des produits, le bien-être sur le lieu de restauration, les pratiques en faveur de l'environnement ou encore la participation au dynamisme social et territorial.**



En 2022, ce dispositif inscrit dans la démarche du Flocon Vert est renouvelé pour impulser de nouveaux engagements, valoriser toutes les actions en faveur du développement durable et de qualité et donner du sens au travail des professionnels.

## Un plan alimentaire raisonné

Les cuisiniers municipaux s'efforcent de proposer un maximum de plats et desserts « **faits maison** ». Une fois par semaine les protéines animales sont compensées par des protéines végétales à base de céréales Bio et de légumineuses Bio, il s'agit d'un menu sans viande et sans poisson.



**20 agents  
au service  
de la qualité**

### Tarifs :

- Primaires et collège privé **3,80€**
- Collège public de **3,40€ à 4,10€**
- Extérieurs **6,75€**



**COÛT POUR LA COLLECTIVITÉ : 7,49€**

## Petite faim, grande faim : lutte anti-gaspi

Chaque enfant est libre de choisir la quantité servie dans son assiette, en fonction de son appétit, avec l'opportunité de se resservir s'il le souhaite, en légumes ou féculents. Et plus récemment, l'enfant est autorisé à refuser de prendre l'entrée et le dessert. Le personnel de restauration incite les enfants à goûter en leur proposant des demi portions. En résulte **moins de gaspillage et la satisfaction des enfants.**

## Tri des déchets

**La loi EGAlim et la Loi Agéc** imposent d'agir sur le tri et la gestion des déchets organiques. Les réfectoires sont dotés de table de tri et ce sont les enfants eux-mêmes qui alimentent les collecteurs.

Les déchets alimentaires et non alimentaires sont pesés quotidiennement, les résultats sont affichés sur écran, sur des panneaux et complétés par un gâchimètre (mesure visuelle).

Une éleveuse de poules récupère les déchets organiques, 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 a été étudiée pour réduire le volume de déchets à 10% mais le résidu obtenu n'étant pas un fertilisant, cette option n'a pas été retenue.



## Zéro plastique

La cuisine poursuit son engagement pour éliminer le plastique, l'achat en vrac est privilégié pour les compotes, les yaourts issus de l'agriculture biologique et pour le fromage blanc ; le dressage se fait en ramequins arcopal ou pyrex. Le fromage est à la coupe, les fromages en portion sous emballage sont évités. Tous les contenants de cuisson sont en inox, tous les plats préparés transitent dans des bacs ou sur plaque inox.

# CE QUI EST BIO OU LABELLISÉS au restaurant scolaire

Depuis 2017, la Commune s'est associée avec Chamonix dans un groupement d'achat qui permet aux producteurs locaux de pouvoir répondre aux cahiers des charges du marché public. Depuis 2021, Passy les a rejointes.

## Bio



Les crudités



Les légumes en accompagnement chaud  
(sauf quelques poêlées et notamment la ratatouille, et petit pois jugés trop durs)



Les féculents  
(sauf les frites et la purée, pommes noisettes)



Les purées des bébés de la crèche



Les yaourts de la Bio d'ici



Les Suisses nature et aux fruits de la Bio d'ici



Tous les fruits  
(sauf fraises et cerises et fruits ayant subi les caprices de la météo, et l'ananas)



Les Tisanes



Les fonds pour sauce



Les Biscuits St Agone



Le Pain et la Baguette



Les fruits secs  
(pistaches, noisettes)



Les graines  
(courges, sésame, tournesol)



Nouveauté en 2023 avec l'égréné de bœuf Bio

## Commerce Équitable

Les bananes, le fromage blanc des crêches, les pois cassés, les sirops, le sucre dosette



## HVE (Haute Valeur Environnementale)

Viande de porc



## Bleu Blanc cœur

Volaille



## Label saveurs de nos montagnes

L'agneau



## Fermier et Local

Les fromages fermiers de Chèvre  
Yaourts et fromage blanc

## Label Rouge

Le jambon blanc  
Viande de porc



## Label AOP – IGP

Reblochon, Tomme, Comté,  
Morbier



## Frais

La viande, le poisson (sauf pané il est surgelé)  
Les carottes et les courgettes en bio

## Circuit court

La ferme du Planay  
Les jardins de la Mottaz  
La chèvrerie de La Pierre à Laya  
Les Biscuits de St Agone Sallanches  
Le boulanger Pains et Gourmandises  
La coopérative du Val d'arly  
L'abattoir de Megève  
La Bio d'ici  
(ferme du Parquet ou du Crêt Joly)  
Légumerie Leztroy  
La ferme pour tous

## Fait maison

Fabrication d'entrées chaudes  
(quiches, pizzas, feuilletés  
fromage, soupes de légumes, taboulés de  
semoule ou quinoa, cubes de polenta gratinée)

Plats (tortillas, tous les gratins et lasagnes,  
les tartines)  
Gâteaux (cakes, moelleux aux pommes et  
sablés, biscuits, bûche de Noël), entremets  
(crème aux œufs, tapioca)





**megève**

## **la restauration scolaire**

34 route de Rochebrune  
BP 84 | 74120 Megève  
Tél. +33 (0)4 50 21 24 14



Mairie de Megève - 1 place de l'Église - 74120 MEGÈVE  
+33 (0)4 50 93 29 29 - [mairie.megève.fr](http://mairie.megève.fr)