

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.

Catherine Jullien-Brèches,
maire de Megève



Marika Buchet,
adjointe déléguée
aux affaires scolaires



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

Mon restau responsable

En 2019, la restauration scolaire de Megève adhérait 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 raisonnable

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€

Tri des déchets

La loi EGAlim et la Loi Agec 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.

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**.



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 crèches, 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 Leztry
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)



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.megeve.fr