

Fondation Morand Allard

La Restauration expliquée aux parents

2024



LA RESTAURATION expliquée aux parents

La commune de Megève favorise le recours à l'achat responsable avec des produits frais, locaux, de saison, labellisés et bio pour élaborer des menus sains et équilibrés tout en luttant contre le gaspillage alimentaire. La préparation des repas est traditionnelle avec une confection « comme à la maison » par les cuisiniers. En moyenne 808 élèves fréquentent la restauration scolaire sur 816 inscrits, soit la quasi-totalité des enfants scolarisés.

En 2018, la loi EGALIM qui encadre la restauration collective fixait l'objectif de 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques. Au restaurant scolaire de Megève, en 2022, les produits alimentaires de qualité et durables atteignaient 32%, en 2023, 45% dont 27,71% de produits bio.

En 2024 la loi EGALIM préconise 60% de produits de qualité labellisés ou bio pour les viandes et poissons. La collectivité fait le choix de poursuivre l'objectif des 50% de produits de qualité de façon générale sur la totalité des aliments. À noter, la viande servie au restaurant scolaire est 100% française (hormis la charcuterie).

Le contexte d'inflation impactant le coût des matières premières (+15%) et de hausse du prix des énergies (+23%), reste fort en 2024. Pour maintenir son niveau

de prestation, la commune fait le choix de proposer des alternatives en ajustant les grammages au plus près des réservations de repas, en proposant des plats simples et appréciés des enfants, en supprimant le produit laitier s'il est déjà présent dans le plat, en limitant très fortement 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 encore.

Depuis 2017, les communes de Megève et Chamonix sont associées dans un groupement d'achat qui permet aux producteurs locaux de pouvoir répondre aux cahiers des charges du marché public. Depuis 2021, la commune de Passy les a rejointes. Le renouvellement de ces marchés aura lieu à l'été 2025.

Catherine Jullien-Brèches,
maire de Megève

Marika Buchet,
adjointe déléguée aux affaires scolaires



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. Le bilan des actions sera fait en avril 2024 dans le cadre d'une réunion collective avec les équipes, les parents représentants et les élus. De nouveaux objectifs pour le service seront fixés pour les 3 prochaines années.

Un plan alimentaire raisonnable

Les cuisiniers municipaux s'efforcent de proposer des plats et desserts « faits maison », 64 en 2023, soit une préparation environ tous les deux jours.

Une fois par semaine les protéines animales sont remplacées par des protéines végétales à base de céréales bio et de légumineuses bio, il s'agit d'un menu sans viande et sans poisson.



Tarifs :

- Primaires et collège privé **3,85€**
- Collège public de **3,40€ à 4,10€**
- Extérieurs **6,80€**

COÛT POUR LA COLLECTIVITÉ : 8,39€



Emballages

Nouveauté pour 2024, la mise en place de poivrières à grains afin de supprimer les sachets en dose individuelle et également proposer du poivre de qualité en grains, non moulu. Le nouveau tri des déchets a été mis en place en salle avec un bac « emballages », équivalent container jaune pour les sachets doses de sel ou de sucre, et parfois les pots de yaourts de la coopérative du Val d'Arly ou bien encore les pots de petits-suisses. Ce tri des emballages est étendu également en cuisine et au self adulte.

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, en pain ou fruit si ce dernier est proposé en dessert. 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.

Éducation

Le service restauration propose régulièrement des animations dans la cour de la Fondation Morand Allard pour le grand bonheur des enfants, soit en 2023, 22 animations autour du gaspillage, du bien manger et de la découverte alimentaire.

Zéro plastique

La cuisine poursuit son engagement pour éliminer le plastique, l'achat en vrac est privilégié pour les compotes, les yaourts et le fromage blanc. Le dressage se fait en ramequins arcopal ou pyrex. Des assiettes petits formats ont été rachetées en 2023 pour dresser les gâteaux maison et supprimer les cartons à usage unique.

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 inox ou sur plaque inox.



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 tables 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 élèveuse de poule récupère les déchets organiques, une partie des matières organiques végétales est introduite 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.



CE QUI EST BIO OU LABELLISÉ 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
(sauf les endives)



Les yaourts



Les petits-suisses
et aux fruits



Les purées des bébés
de la crèche



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



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



Le Pain et la
Baguette



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



Les lentilles
de Savoie



Les fonds
pour sauce



Les Biscuits St
Agone



Les Tisanes



La vinaigrette
maison



L'égréné
de bœuf Bio



Les graines
(courges, sésame,
tournesol)



Les fruits secs
(pistaches, noisettes)

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
Les pilons de poulet
Viande de porc



Label AOP – IGP

Reblochon, Tomme, Comté,
Morbier, Abondance,
Raclette, Parmesan



Circuits courts

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

Frais

La viande (sauf l'égréné de bœuf),
le poisson (sauf pané, il est surgelé)
une fois sur deux pour des raisons
de maîtrise des coûts



Faits maison

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

Plats (Tortillas, omelettes, tous les
gratins et lasagnes, les tartines)

Gâteaux (cakes, moelleux et moelleux
pommes, biscuits, bûche de Noël,
cookies, sablés),

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

Document non contractuel - Ne pas jeter sur la voie publique - Février 2024
Création/Rédaction : Commune de Megève - Impression : Kalistène(Cran Gevrier)
Crédits photos : Commune de Megève (Marie Bougault, Antoine Barbot), DR.