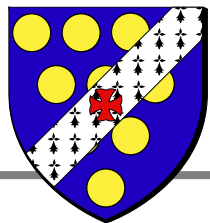




Type de gestion : Directe
Nombre de repas : 190 repas/jour

**% Produits bio avant
accompagnement GAB56 (sept.
2021):** 49%

**% Produits bio après
accompagnement (sept.2023) :**
60%



- **VOLONTE INITIALE**

- Objectifs : Répondre à la loi EGalim, améliorer la qualité au sens large (nutritionnelle, gustative, environnementale) des repas, améliorer la qualité du temps de repas.
- Bâtiment vieillissant (pas de légumerie) >> Souhait d'un nouveau restaurant scolaire (début construction 2020, ouverture en juin 2022)
- Nouveau restaurant : chambres froides, légumerie, cellules de refroidissement, four permettant les cuissons basse température

- **LES DIFFÉRENTES ÉTAPES**

- Accompagnement par le GAB 56 : développement de partenariats avec les producteurs locaux
- Renforcement de l'équipe de cuisine : 1,34 ETP à 2,36 ETP
- Formation des agents (apprentissage de nouvelles pratiques, échanges entre pairs)

- **LES CLÉS DE RÉUSSITE** pour travailler avec les producteur·ices :

- CONVENTIONNEMENT
 - Année scolaire 22-23 : convention signée pour 3 ans avec un producteur de légumes bio (engagement sur les volumes par année scolaire)
 - Année scolaire 23-24 : convention avec un producteur de pâtes fraîches bio produites et transformées à la ferme

- **LEVIER POUR MAITRISER LES COÛTS**

- ✓ Lutte contre le gaspillage alimentaire
- ✓ Travail des protéines végétales
- ✓ Travail des produits bruts de saison, issus du territoire

- **COÛTS**

- ✓ Coût repas : 11,14 €
- ✓ Coût matière : 1,86 €