



FONCTIONNEMENT



19 AGENTS

Équipe production et équipe service en salle : cuisinier.ère.s, agents responsables des cuisines satellites, agents de restauration sur la pause méridienne, ATSEM pour les maternelles sur le temps de repas.



UN MOT D'ORDRE : L'ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL

L'équipe de production et le gestionnaire rédigent les menus en incluant de nouvelles recettes apprises durant les formations culinaires en continu. Une diététicienne valide l'équilibre nutritionnel après validation des menus en commission restauration (tous les 2 mois).



DES DÉCISIONS COLLÉGIALES

La commission restauration est composée d'enseignant.e.s représentant.e.s des cuisines satellites, salles à manger élémentaires et maternelles, parents d'élèves, gestionnaires, élu.e.s et d'une diététicienne.





UN ENGAGEMENT CERTIFIÉ

Il répond aux exigences d'une restauration éco-responsable

- **81,7 %** bio
 - dont **39,62 %** local
- Intégration de produits issus du **commerce équitable** (farine, légumineuses, huile, chocolat, café, sucre...)
- **+ 98%** de préparations « fait maison » à base de produits bruts avec objectif de 100 % à atteindre dans les années à venir : élimination des additifs et des produits transformés
- **2 menus végétariens hebdomadaires** proposés : protéines de qualité viandes et protéines végétales Bio et locales
- **Priorité à la santé des élèves et des agents** : utilisation de produits d'entretien labélisés, moins polluants ; suppression des contenants et ustensiles en plastique
- **Formation en continu** sur l'accompagnement des enfants durant le temps de repas
 - gestes et postures éducatives
 - sensibilisation à l'impact environnemental de l'alimentation : gaspillage alimentaire, tri et valorisation des déchets, diminution des fluides

LES LABELS DU RESTAURANT COMMUNAL



TERRITOIRE BIO ENGAGÉ

Ce label valorise notre engagement pour le développement de l'agriculture biologique.



ÉCOCERT en cuisine, niveau 3, mention excellence

Ce label valorise la qualité des repas servis, la gestion technique et écologique des sites, ainsi que la démarche pédagogique mise en œuvre au sein de la communauté éducative.





LA COURONNE
CHARENTE

LE RESTAURANT
COMMUNAL

FOURNISSEURS ET APPROVISIONNEMENT



NOS FOURNISSEURS

- 1 ■ **Gabriel Charbonnaud** | Légumes | Roullet-Saint-Estèphe, 16440
- 2 ■ **C'La Mie Des Pains** | Pains et pâtisseries | Mainfonds, 16250
- 3 ■ **Les fermes de Chassagnes** | Légumineuses | Villefagnan, 16240
- 4 ■ **GAEC ferme La Grande Dennerie** | Lait et fromages frais, yaourts, glaces | Blanzaguet-Saint-Cybard, 16320
- 5 ■ **Boulangerie Nault** | Boulangerie surgelés fonds de tarte AB | Availles-Limouzine, 86460
- 6 ■ **Le Pré vert** | Viande de veau | 24
- 7 ■ **Blason d'or** | Volailles | Saint-Laurent-des-Vignes, 24100
- 8 ■ **SCIC Mangeons Bio ensemble** | Épicerie, charcuterie, fromage à la coupe | Plateforme Melle, 79500



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Le service restauration est engagé depuis 2012 dans un plan pluriannuel de lutte contre le gaspillage alimentaire décliné selon 4 axes :

- La **qualité des repas** servis
- La **quantité** proposée
- L'**environnement** du temps méridien :
amélioration de l'acoustique, art de la table, accompagnement bienveillant, animations thématiques avec l'implication des élèves et des enseignant.e.s
- Le **tableau de bord de suivi** quotidien : caractérisation et pesées des restes, réunions de service, échanges réguliers avec les enfants (commission restauration, menus des élèves...)





INFORMATIONS CONSOMMATEURS

La commune de La Couronne a largement dépassé les exigences de la loi EGALim.

LOI EGALIM		LA COURONNE 2022
<ul style="list-style-type: none">▪ 50 % denrées de qualité et durables▪ Dont 20 % de Bio	<p>→</p> <p>→</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ 81,7 %▪ 81,7 %
<ul style="list-style-type: none">▪ Gaspillage alimentaire	<p>→</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Plan de lutte contre le gaspillage pluriannuel▪ Pesées quotidiennes du gaspillage
<ul style="list-style-type: none">▪ Plan de diversification des protéines▪ 1 menu végétarien hebdomadaire	<p>→</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Mise en place avec la diététicienne▪ 2 menus végétariens hebdomadaires
<ul style="list-style-type: none">▪ Élimination du plastique	<p>→</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Suppression totale des contenants en plastique : gourdes isotherme, bacs inox, contenant inox pour le portage des repas à domicile
<ul style="list-style-type: none">▪ Informations auprès des consommateurs	<p>→</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Site internet de la ville : menus, allergènes▪ Information sur la qualité alimentaire validée par un organisme certificateur Écocert



SANTÉ ENVIRONNEMENTALE

NOTRE ENGAGEMENT

Fort de son engagement depuis plusieurs années en faveur de la santé de ses habitant.e.s, la Ville de La Couronne a été retenue par l'ARS* pour mettre en place un **Programme SAFE-Li@**** qui vise à limiter l'exposition des enfants et du personnel aux molécules chimiques préoccupantes tels les perturbateurs endocriniens. **L'agence Alicse** et le **réseau 3AR** accompagnent notre collectivité dans cette démarche de progrès en continu.

La commune de La Couronne est **commune référente** du département de la Charente et accompagne d'autres collectivités dans cet objectif.

*ARS : Agence Régionale de Santé

** Le Programme SAFE-Li@ est un accompagnement sur le long terme, pour installer le changement et surtout le pérenniser



© Jonathan-Kemper - UNSPLASH

POURQUOI LE CHOIX DU BIO ?



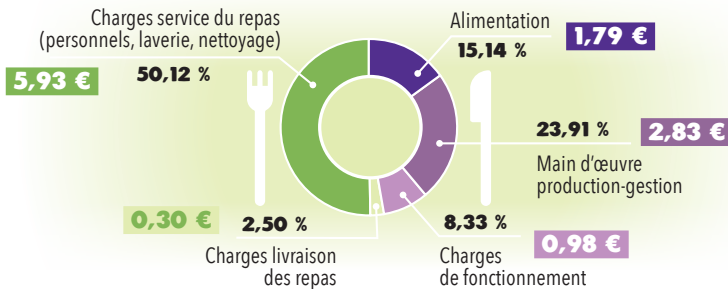
- Denrées saines issues d'une production **respectueuse de l'environnement et de la santé des enfants**
- Contribution au développement d'un **système économique équitable et non délocalisable**
- Enjeu de **démocratie alimentaire** dans l'accès à une alimentation saine et de qualité pour tous les enfants



FOCUS BUDGET 2022

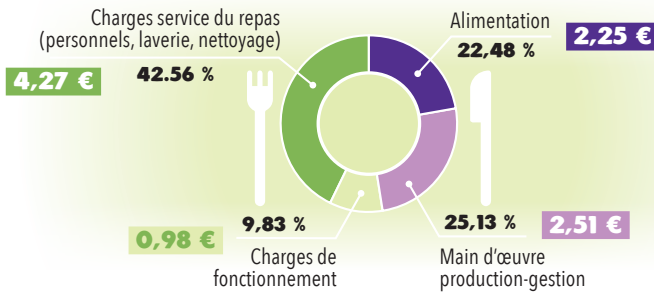
COÛT TOTAL D'UN REPAS POUR UN ÈLÈVE EN MATERNELLE

11,83 €



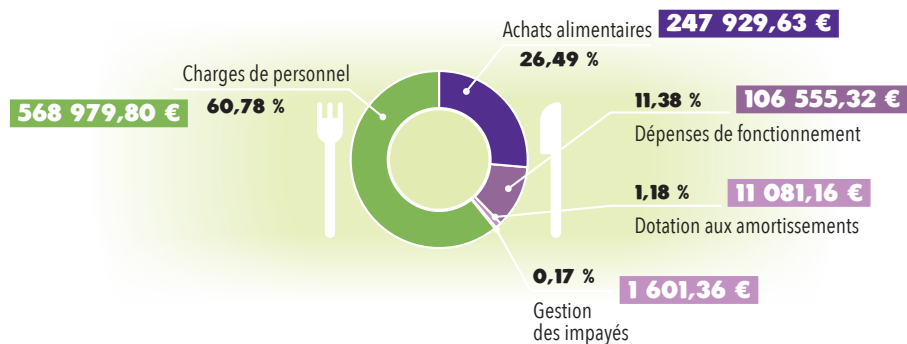
COÛT TOTAL D'UN REPAS POUR UN ÈLÈVE EN ÉLÉMENTAIRE

10,01 €



LA RÉALISATION BUDGÉTAIRE EN 2022 REPRÉSENTE UN BUDGET DE FONCTIONNEMENT DE

936 147,27 €



RÉPARTITION DES REPAS FACTURÉS EN 2022

