

Dossier de presse
Janvier 2023

Alimentation

Une restauration collective au top

La cuisine centrale de Valence Romans Agglo produit plus de 5 500 repas par jour pour les enfants de 14 communes. Avec déjà 35% de bio dans les assiettes, un repas végétarien par jour et des repas servis dans des barquettes biodégradables, le service de restauration collective de l'Agglo fait figure de précurseur au niveau national. Ici, la cantine, c'est bon pour les enfants, les producteurs locaux et la planète.

© Jean Delmarty

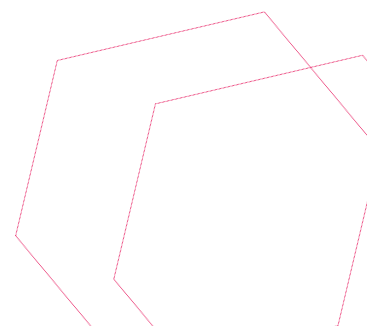
Valence
Romans
AGGLO

Contact presse :
Herveline Réhault | 06 28 83 94 98 |
herveline.rehault@valenceromansagglo.fr | valenceromansagglo.fr

Sommaire

Une cuisine centrale en avance	3
Au menu : du bio, du local et du végétarien	4
Une cuisine engagée contre le gaspillage alimentaire	5
Des contenants sains et durables	6
Sécurité sanitaire, une priorité	7
Un personnel qualifié au petit soin	8
Bien manger en s'amusant	9
Une cantine XXL	10
La restauration collective en bref	11
Accompagner le monde agricole.....	12
Annexes	13

La Loi Egalim : une série de mesures pour 2025
Liste des produits et fournisseurs locaux et bio



Une cuisine centrale en avance

Le service Restauration collective de Valence Romans Agglo qui prépare les plats pour les cantines fait figure de précurseur au niveau national. Alors que la loi Agriculture et Alimentation impose toute une série de mesures « développement durable » d'ici à 2025, l'Agglo prend de l'avance.

Depuis plus d'un an, les enfants des crèches, des écoles et des centres de loisirs mangent déjà bio et végétarien. Courant février, les barquettes biodégradables remplaceront les barquettes plastiques pour la livraison des plats, devançant de 5 ans le délai d'application de la loi.

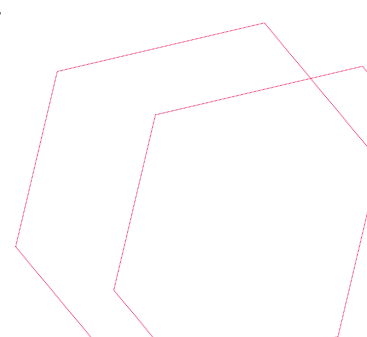
Pour l'Agglo, il s'agit de garantir la sécurité sanitaire des repas, de proposer des denrées de qualité et durables à moindre coût pour les familles et de favoriser la variété et l'équilibre alimentaire. Aujourd'hui, 62 restaurants utilisent ce service mutualisé.

N°1 pour les barquettes biodégradables et le végétarien

« Parce que la santé commence par une bonne alimentation, nous respectons les recommandations nutritionnelles du Groupement d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN) et du Plan National Nutrition Santé (PNNS). Chaque menu est validé lors d'une « commission menu ». Les remarques des élus, écoles et enfants consommateurs sont également prises en compte. Nous sommes aussi attentifs à proposer un rapport qualité-prix intéressant pour la collectivité et les familles. »

Nicolas Daragon, Président de Valence Romans Agglo

** Loi Egalim pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.*



Au menu : du bio, du local et du végétarien

Tout au long de l'année, Valence Romans Agglo fait appel à des producteurs locaux et de la région Auvergne-Rhône-Alpes. A l'heure actuelle, 42% des produits préparés par la cuisine centrale sont locaux. 35% proviennent de l'agriculture biologique soit l'équivalent de deux aliments bio par jour dans les menus. L'Agglo dépasse ainsi l'objectif de 20% de bio en 2022 fixé par la Loi Egalim. En parallèle, elle continue à développer des filières de proximité pour mettre toujours plus de produits locaux dans les assiettes des enfants, avec comme objectif d'atteindre d'ici 2 ans les 50% exigé par la loi.

**42 %
de produits ayant
un label
de qualité
ou origine
dont 35 %
en bio**

Déjà plus d'une dizaine de producteurs approvisionne la cuisine en fromage et yaourts, viandes, légumes et fruits en provenance de Loriol, Livron, Eurre, Châteauneuf-sur-Isère, Combovin, Léoncel et la Roche-de-Glun. La plateforme associative Agricourt est aussi l'un des fournisseurs réguliers de la cuisine centrale.

Grâce à sa politique d'approvisionnement en local, l'Agglo contribue largement au développement de l'agriculture locale et à l'économie de la région. Elle soutient ainsi la reconversion des exploitations en bio.

Un menu végétarien sur demande

Depuis la rentrée scolaire 2018, l'Agglo propose, sur demande, un repas végétarien chaque jour, en plus du menu standard et en conformité avec le Programme national nutrition santé.

En plus d'un an, ce menu a recueilli les faveurs de près de 30 % des enfants déjeunant dans les cantines de l'Agglo (40% à Valence). Ce type de menu, qui répondait à de nombreuses demandes de parents d'élèves, permet notamment de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Le choix du menu est fait par les familles dès la rentrée. Jour par jour, les parents peuvent consulter les menus des cantines sur valenceromansagglo.fr.



Une cuisine centrale engagée contre le gaspillage alimentaire

Outre la provenance et la qualité des produits, la cuisine centrale est fortement engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. En cuisine, les quantités sont calculées au plus juste. Les éventuels surplus sont ensuite confiés à la banque alimentaire qui se charge, par la même occasion, de sensibiliser les élèves.

**700 kilos
de surplus
alimentaire
donnés aux
plus démunis**

Au quotidien, nombreuses sont les mesures prises en faveur du développement durable à commencer par la réduction de la contamination phytosanitaire des fruits et légumes cuisinés et limitation des émissions de CO² liées au transport des marchandises.

Afin de limiter l'impact de son activité sur l'environnement, le service de restauration collective limite ses déchets, développe le tri sélectif ou encore favorise l'utilisation de produits ménagers Ecocert.



Des contenants sains et durables

La loi Egalim* fixe comme date butoir l'année 2025 pour supprimer les barquettes en plastique dans les restaurants scolaires.

A partir de février 2020, les plats seront livrés et servis dans des barquettes biodégradables. Ces nouveaux contenants sont en fibres de canne à sucre recouverte d'un film opaque en amidon de maïs pour la solidité. L'opercule est également fabriqué en amidon de maïs. Les barquettes sont donc entièrement biodégradables grâce au compostage ou à la méthanisation. Avec le processus de compostage, il suffit de trois mois pour que les barquettes, broyées et mélangées avec des bio-déchets, puissent retourner à la terre.

Ces emballages sont fabriqués par la société lyonnaise Firtplast, installée à Saint-Priest. L'entreprise a été d'ailleurs récompensée par le trophée HOPITECH du développement durable pour sa gamme de barquettes.

Couverts en inox, verres en verre... le reste de la vaisselle utilisée dans les cantines est également composé de matériaux sains pour la santé.

Les paniers pique-nique occasionnels seront composés avec de la vaisselle biodégradable. Et pour accompagner un changement durable des comportements, l'Agglo demandera aux parents de fournir une gourde pour remplacer la bouteille en plastique jetable.

**1 200 barquettes
biodégradables
par jour**



Les nouvelles barquettes en pulpe de canne à sucre existent en 4 tailles (1, 4, 6 et 8 portions) afin d'être au plus proche des effectifs communiqués et d'éviter le gaspillage.



Sécurité sanitaire, une priorité

Au sein de la cuisine centrale, la traçabilité est assurée pour l'ensemble des matières premières utilisées et des produits fabriqués. Les procédures et contrôles sont systématiques comme les analyses bactériologiques, à intervalles réguliers, des plats cuisinés et des surfaces de travail. Les services de l'État, représentés par la Direction Départementale de la Protection de la Population (DDPP) de la Drôme, effectuent des contrôles réguliers sur site.

Le principe de la liaison froide

Ce procédé permet de cuisiner des repas sur un lieu distant du lieu de consommation. Les plats sont donc préparés et cuisinés dans une cuisine centrale. Les aliments nécessitant une cuisson y subissent un refroidissement rapide pour être ensuite transportés, à une température de 0 à 3°C, vers les lieux de consommation. Les équipes des cuisines « satellites » réceptionnent les repas, effectuent la remise en température, le dressage sur plat et le service en salle de cantine.

**Les aliments
sont conservés
entre 0 et 3°C**

Entre la cuisine centrale et les lieux de consommations, les plats sont transportés, à basse température, dans des camionnettes frigorifiques.



Un personnel qualifié aux petits soins

Cuisiniers, aides de cuisine, chauffeurs-livreurs et administratifs... les 33 professionnels de la cuisine centrale mettent toutes leurs compétences et savoir-faire au service de la production des repas. Les cuisiniers et aides de cuisine bénéficient d'une formation professionnelle continue : techniques culinaires, sécurité sanitaire...

Les cuisiniers goûtent les plats pour juger leur qualité organoleptique : texture, goût, odeur et présentation... toutes les caractéristiques d'un plat peuvent être appréciées par les cinq sens.

La qualité, une priorité

Dans un souci d'amélioration permanente, l'Agglo adhère à la Charte nationale qualité AGORES. Formation du personnel, hygiène, sécurité, nutrition, éducation des enfants à l'alimentation, information des familles... tous les domaines sont concernés. Avec cette charte, l'Agglo s'engage à fournir aux enfants et à leurs familles un service public de qualité au meilleur coût.

Le service Restauration collective de l'Agglo veille à préparer des plats savoureux issus de matières premières de qualité.



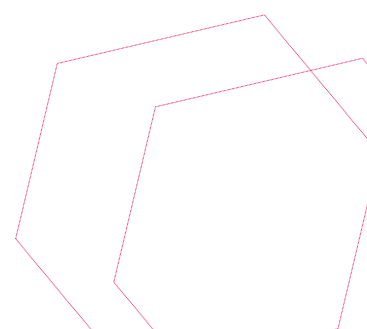
Bien manger en s'amusant

L'équipe du service de restauration collective répond présente aux rendez-vous nationaux : Printemps bio, Fraich Attitude, Nouvel An asiatique, Le grand repas ainsi que des événements nationaux et sportifs comme la Coupe de monde de football ou les Jeux olympiques...

Les cuisiniers prennent plaisir à concocter des menus à thème et des animations pour les élèves : visites de producteurs locaux et dégustation de leurs produits au sein des restaurants scolaires, élaboration de menus avec des grands-chefs, découverte des cuisines du monde...

**10 menus
à thème par an**

Parce que bien manger s'apprend dès le plus jeune âge.



Une cantine XXL

Cuisiner pour les cantines de 14 communes demande de la place pour stocker les denrées, éplucher, préparer, cuire ou encore, mettre en barquettes avant la livraison.

Dans ses locaux de 1 000 m², rue Rossini à Valence, l'équipe du service de restauration collective est aujourd'hui à l'étroit. Une extension est donc en cours de réflexion. L'objectif est de pouvoir tout produire au même endroit et de livrer les repas dans de nouveaux restaurants scolaires et dans les crèches.

Après travaux, la capacité de production devrait être décuplée à 8 800 repas par jour contre 6 120 actuellement.

**8 800 repas
par jour
c'est l'objectif
après travaux**

Une zone pour chaque étape de fabrication

- 1 zone de stockage de 800 m² : 1 réserve sèche de 500m², 2 chambres froides négatives (-21°C) et 4 chambres froides positives (+3°C)
- 1 zone légumerie de 40 m² aménagée pour éplucher les légumes frais
- 1 zone de cuisson de 200 m² avec 4 fours de 20 niveaux et 3 sauteuses (capacité de cuisson par équipement = 150 kilos d'aliments)
- 5 cellules de refroidissement
- 1 salle d'allotissement pour la répartition des denrées en barquettes
- En 2021, 1 zone pour la production des repas mixés pour la petite enfance. Les travaux permettront également d'augmenter la superficie des pièces.

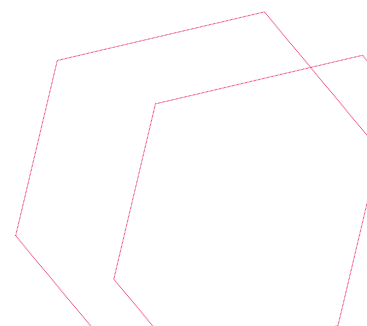
Dressage des barquettes en salle d'allotissement.



La restauration collective en bref

Au plan local

- 6 120 repas cuisinés et livrés chaque jour
- 90 cantines dont 62 restaurants scolaires, 18 crèches et 10 centres de loisirs
- 42% de produits durables dont 35% en bio
- 1 repas végétarien proposé chaque jour
- N°1 pour les barquettes biodégradables
- 34 professionnels qualifiés
- Une cuisine centrale comprenant 1 000 m² d'équipements avec chambres froides, légumerie, cuisine...
- 300 m² d'extension prévue pour agrandir la cuisine centrale en 2021
- 14 communes adhérentes pour la restauration scolaire : Barbières, Bésayes, Bourg-de-Péage, Bourg-lès-Valence, Charpey, Eymeux, Jaillans, La Baume d'Hostun, L'Écancière (SIVU), Marches, Portes-lès-Valence, Rochefort-Samson, Saint-Vincent-la-Commanderie et Valence.
- 3 millions d'euros de budget annuel



Accompagner le monde agricole pour répondre aux besoins de demain

Conviée chaque jour dans nos assiettes, l'alimentation fait partie de notre quotidien. Elle est une carte maîtresse du territoire qui regorge de producteurs locaux et de produits du terroir remarquables.

Pour défendre et stimuler ce patrimoine rural et gastronomique, l'Agglo fait de l'alimentation un enjeu fort du territoire en stimulant les initiatives et en cultivant partout le bon goût. Elle soutient les initiatives locales innovantes comme la Conserverie mobile et solidaire, qui récupère les invendus des producteurs et les transforme en bocaux. Elle met également en réseau producteurs et professionnels des métiers de bouche lors de journées de formation. Des actions fortes sont menées pour faciliter les réseaux de vente : aide à la mise en place de circuits courts, émergence de points de ventes collectifs, regroupements associatifs... Et naturellement, soutien aux marchés locaux. Les initiatives ne manquent pas.

L'Agglo accompagne également le monde agricole à travers un soutien à l'installation des jeunes agriculteurs. Elle est présente aux côtés des communes pour favoriser la préservation du foncier agricole. Elle est en première ligne pour prôner l'alimentation durable et ne manque pas d'appétit pour afficher une ambition forte à l'échéance 2050.

AFTERRES 2050

NOTRE ASSIETTE EN 2050

JE MANGE MOINS

Viande, abats, alcool, huile, œufs, sucre, lait, pommes de terre, poisson et crustacés

JE MANGE PLUS PLUS PLUS

Fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque

valence ROMANS AGGLO

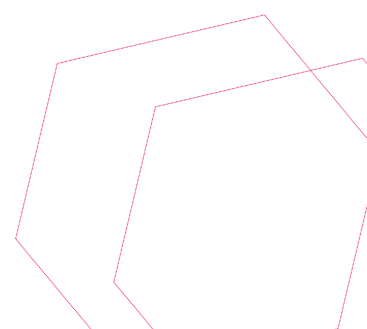
valenceromansagglo.fr

Annexe 1

Loi Egalim, pour une alimentation saine, durable et accessible à tous

La loi Agriculture et Alimentation (Egalim) impose à la restauration collective une série de mesures « développement durable ». Parmi elles :

- La mise en place d'un repas végétarien par semaine pour tous
Application depuis le 30 octobre 2019
- l'interdiction des bouteilles d'eau en plastique en janvier 2020
Application en janvier 2020
- l'obligation d'avoir 50% de produits de qualité et durables dont 20 % de bio
Application en 2022
- la suppression des barquettes en polypropylène pour réchauffer les aliments
Application en 2025



Annexe 2

Liste des produits et fournisseurs locaux et bio

AGRICOURT (ECOSITE à Eurre)

*Fruits et légumes bio : courgettes, concombres, kiwi, cerise, nashi.
Yaourts aromatisés.*

GAEC LAGRANGE bio et local (Léoncel)

Yaourts bio au lait de vache

BOULANGERIE LOUNGE (Valence)

Pain bio

DELICEA (Rhône)

Epicerie bio

CANAVESE (Bourg-lès-Valence)

Fruits et légumes bio : pommes, raisin...

FERME MARGERIE (Portes-lès-Valence)

Epicerie bio, compotes

SDA local (Grâne)

Volaille, poulet

GAEC FERME EURREUSE (Eurre)

Yaourts au lait de chèvre

BROC Service frais (Beaumont-lès-Valence)

Produits laitiers bio

DS Restauration (Andrézieux-Bouthéon - Loire)

Légumes surgelés bio

LATURINOISE local (Thurins - Rhône)

Pizzas et tartes salées

VIALE ET DUMAY Local (Châteauneuf-sur-Isère)

Fruits, poires

EPISAVEURS (Saint Quentin Fallavier - Isère)

Epicerie bio

PIZZA CLOT (Voreppe - Isère)

Pizzas et tartes salées bio

SOCOPA local (Villefranche d'Allier - Allier)

Viandes : bœuf, veau

PHIDINE FRUITS local (La Roche de Glun)

Fruits : abricots, pêches, nectarines

