



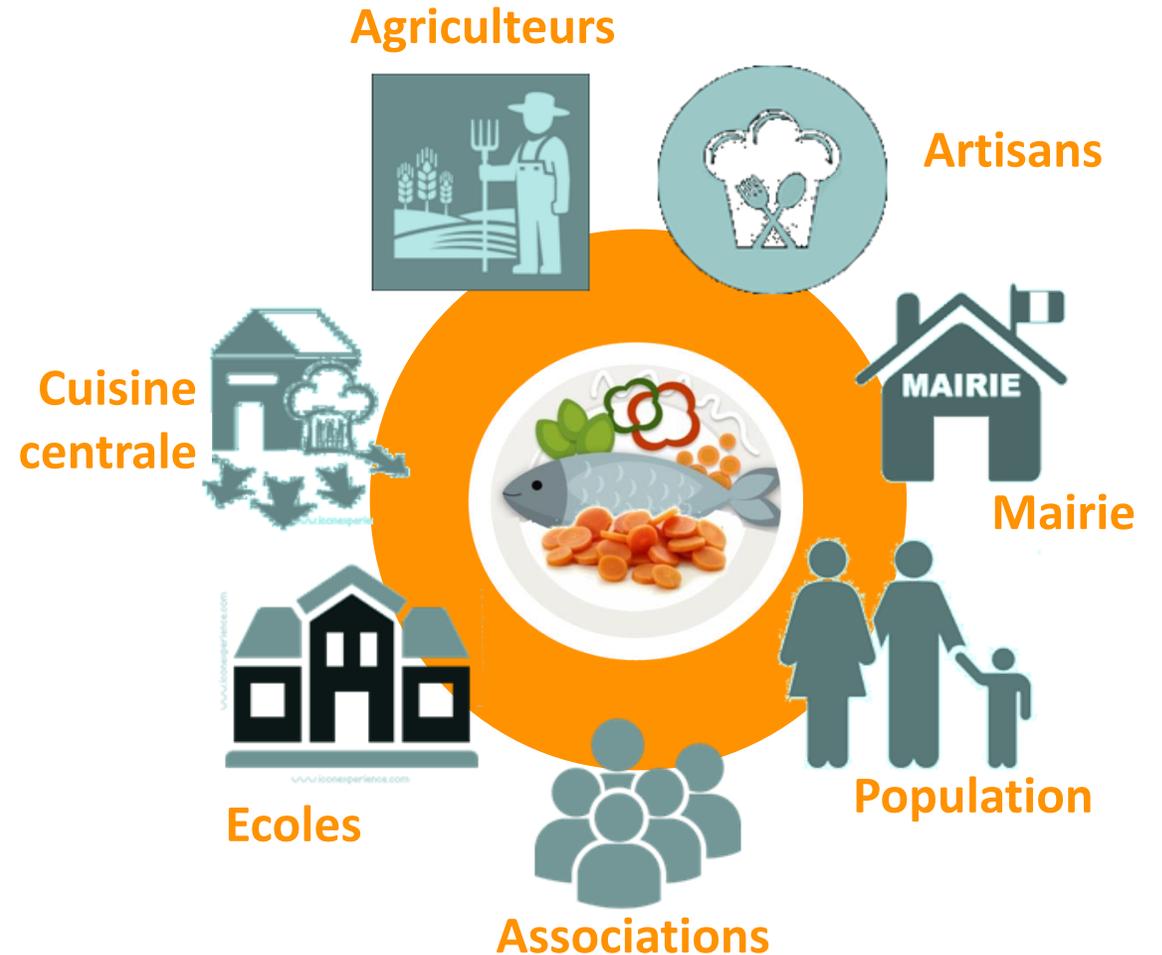
PROJET ALIMENTATION DURABLE

Commune de Mallemort

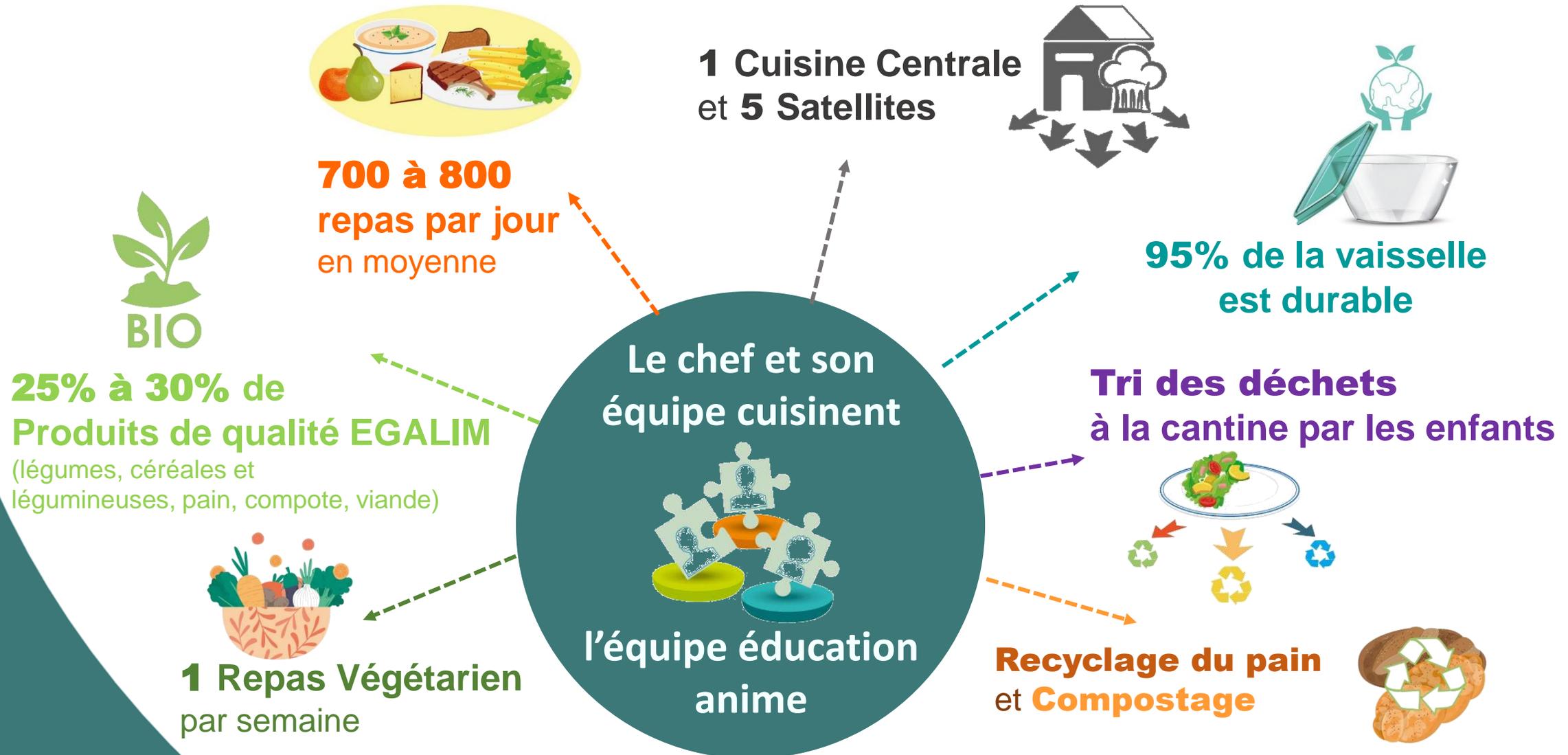


UN DIAGNOSTIC pour poser de bonnes bases

- Analyser la situation initiale
- Identifier les acteurs
- Définir un projet commun
- **Créer une synergie autour de l'alimentation durable**



LA RESTAURATION COLLECTIVE à Mallemort en 2019



1 Cuisine Centrale
et 5 Satellites



700 à 800
repas par jour
en moyenne



25% à 30% de
Produits de qualité EGALIM
(légumes, céréales et
légumineuses, pain, compote, viande)



1 Repas Végétarien
par semaine

Le chef et son
équipe cuisinent

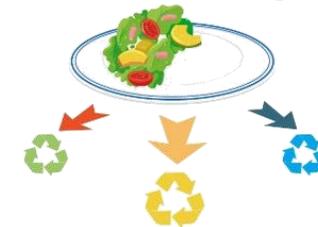


l'équipe éducation
anime

95% de la vaisselle
est durable



Tri des déchets
à la cantine par les enfants



Recyclage du pain
et Compostage



LE PLAN PROJET



ULTRA TRANSFORMÉ 34%



Equipe cuisine centrale



BIO 25%
LOCAL - CIRCUIT COURT 8%
des fruits et légumes



Equipe cuisine centrale
Agriculteurs



Mairie Agriculteurs
Acteurs associatifs

PLAN DE DÉVELOPPEMENT
AGRICOLE



GASPILLAGE ALIMENTAIRE
123g/plateau/jr



Equipes cantine
Equipes éducation



Mairie Ecoles
Acteurs associatifs

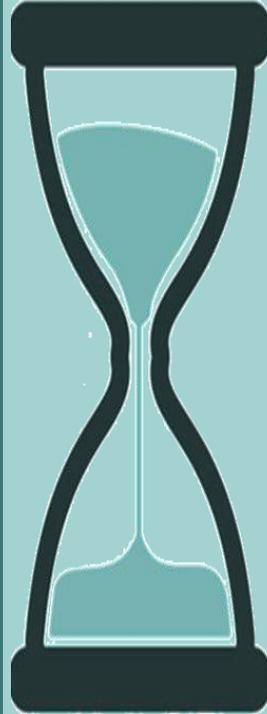
PLAN CONCERTÉ DE RÉDUCTION
DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE



ULTRA TRANSFORMÉ
5%

BIO 50%
LOCAL - CIRCUIT COURT 80%

GASPILLAGE ALIMENTAIRE
60g/plateau/jr



Nouveaux
menus

Travaux cuisine

Suppression des
desserts et plats
ultra -transformés

Charte
qualité

ACTIONS REALISEES de juin à sept 2020

Réunion
agriculteurs

Modification des
filières
d'approvisionnements

2 pesées par
semaine

	Du 28 septembre au 23 Octobre 2020				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Semaine du 28 sept au 2 octobre 2020	Champignons de Paris œufs gratinés* Lentilles vertes* Fromage Compote de fruits	Chou-fleur vinaigrette Sauté de poulet* Pâtes à la sauce tomate* Fromage Fruit de saison		Carottes râpées* Poisson sauce Tomates Pommes de terre Yaourt au miel	Salade verte Riz Haricots rouges à l'indienne et légumes de saison Yaourt aux 2 confitures
Semaine du 5 au 09 Octobre 2020	Betteraves Poisson sauce curry* Purée de patates douces* Fromage Fruit de saison	Soupe de courges* Couscous végétarien de pois chiche et légumes de saison* Yaourt nature		Emincé de chou, salade sauce fromage blanc* Sauté de bœuf* riz Yaourt aux deux confitures	Taboulé Flan aux œufs et aux légumes de saison Fromage Tarte aux pommes
Semaine du 12 au 16 Octobre 2020 	Crudités de saison Emincé de dinde en sauce* Flageolets Fromage Compote de fruits	Céleri rave et Aioli Rôti de porc à la moutarde Gratin dauphinois* Fromage et confiture de figues Poires		Salade de lentilles Gratin de macaronis aux légumes de saison* Fromage Gâteau au chocolat*	Salade de riz aux pomeles* Poisson sauce aux aromates* Chou-fleur aux câpres Fromage blanc Amandes grillées et miel
Semaine du 19 au 23 Octobre 2020	VACANCES	TOUSSAINT		VACANCES	TOUSSAINT

Pain bio tous les jours
 Viandes, poissons, œufs
 Céréales, féculents et légumineuses
 Fruits et Légumes
 Produits laitiers

Nous restons tributaires de certains phénomènes indépendants de notre volonté, tels que rupture du fournisseur ou mouvements de grèves. Dans ces cas de figure, les menus peuvent subir des modifications de dernière minute. Toutes les viandes de bœuf sont d'origine française.

Produit issu de l'Agriculture Biologique : 

Produit à Mallemort : 

Plat fait maison : * (Astérisque)

Menu Végétarien

MERCI !

