



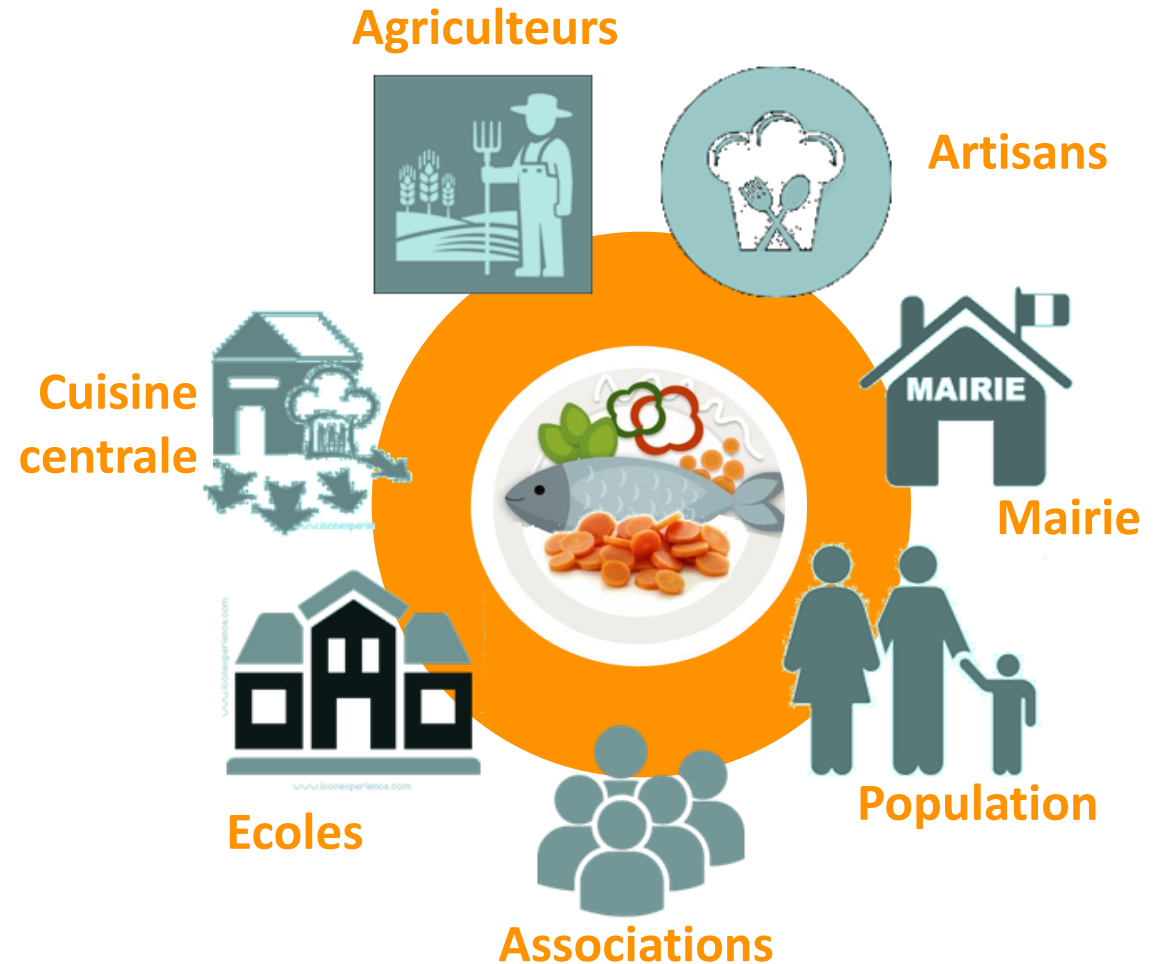
# PROJET ALIMENTATION DURABLE

*Commune de Mallemort*

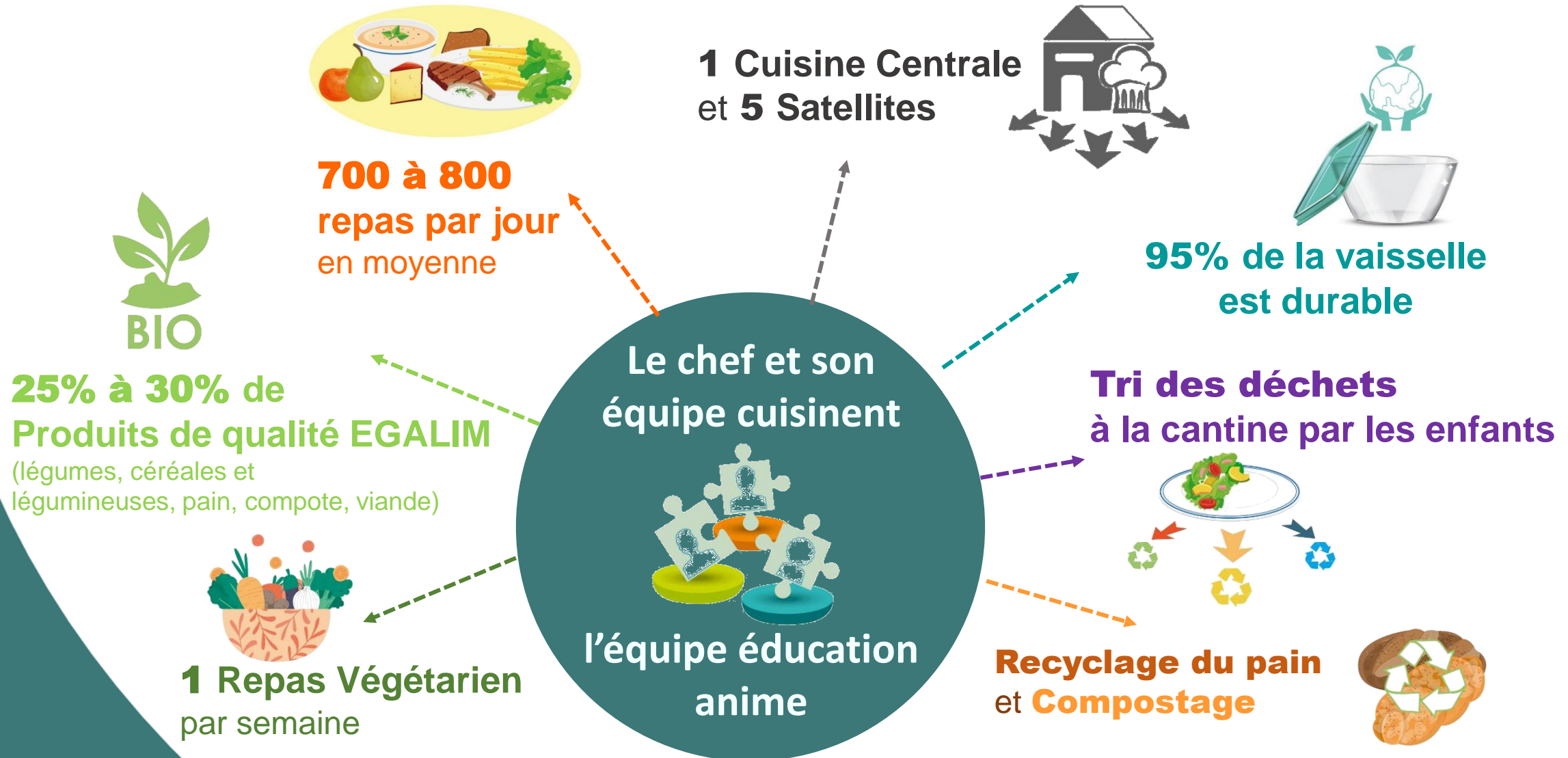


# UN DIAGNOSTIC pour poser de bonnes bases

- 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

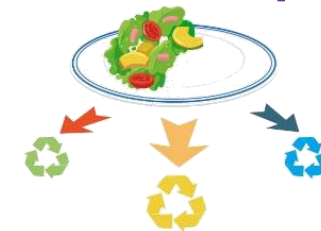


1 Cuisine Centrale  
et 5 Satellites



95% de la vaisselle  
est durable

Tri des déchets  
à la cantine par les enfants



Recyclage du pain  
et Compostage



Le chef et son  
équipe cuisinent



l'équipe éducation  
anime



700 à 800  
repas par jour  
en moyenne



BIO

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



1 Repas Végétarien  
par semaine

# LE PLAN PROJET



ULTRA TRANSFORMÉ 34%



Equipe cuisine centrale



ULTRA TRANSFORMÉ 5%



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



Equipe cuisine centrale  
Agriculteurs



Mairie    Agriculteurs  
Acteurs associatifs

PLAN DE DÉVELOPPEMENT  
AGRICOLE

BIO 50%  
LOCAL - CIRCUIT COURT 80%



GASPILLAGE ALIMENTAIRE  
123g/plateau/jr



Equipes cantine  
Equipes éducation



Mairie    Ecoles  
Acteurs associatifs

PLAN CONCERTÉ DE RÉDUCTION  
DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

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

	<b>Du 28 septembre au 23 Octobre 2020</b>				
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Semaine du 28 sept au 2 octobre 2020</b>	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
<b>Semaine du 5 au 09 Octobre 2020</b>	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
<b>Semaine du 12 au 16 Octobre 2020</b> 	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
<b>Semaine du 19 au 23 Octobre 2020</b>	<b>VACANCES</b>	<b>TOUSSAINT</b>		<b>VACANCES</b>	<b>TOUSSAINT</b>

**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 !

