

Biz Bizz



**Des produits locaux
pour des repas sains et équilibrés**

**Les Villes de Rouen
et Bois-Guillaume s'engagent**



HISTORIQUE DE LA CUISINE CENTRALE

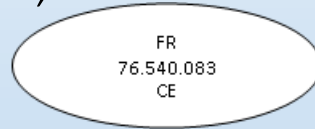
- ❖ En 1994, la Ville de Rouen a confié (pour la rentrée scolaire de septembre 1994) à la société Générale de Restauration (puis Avenance Enseignement – Groupe Elixor) la réalisation et la construction d'une Cuisine Centrale pour la gestion de son service de restauration. Un contrat de concession a été signé pour une durée de 15 ans, prolongé jusqu'au 31 juillet 2011.
- ❖ Au 1er août 2011, la Ville de Rouen a repris la gestion de son service restauration en régie municipale. Le personnel qui le souhaitait a été intégré au sein du Service Restauration collective de la Direction des Temps de l'Enfant en tant qu'Agent Contractuel de la collectivité territoriale.
- ❖ Au 05 juillet 2014, les villes de Rouen et Bois-Guillaume ont acté la création d'un Syndicat Intercommunal à Vocation Unique, dénommé Syndicat Intercommunal de Restauration collective ROUEN–BOIS-GUILLAUME (SIRest). Les Agents Contractuels du Service Restauration collective de la Direction des Temps de l'Enfant ont été transférés au SIRest.
- ❖ Le Syndicat est habilité à exercer, au profit de ses membres, la compétence en matière de production et de livraison de repas, notamment au bénéfice des établissements scolaires, des crèches et des accueils de loisirs. La vocation du SIRest consiste en la définition des menus, en l'approvisionnement et la gestion de la Cuisine centrale ainsi qu'au transport des repas sur les différents sites de consommation.
- ❖ Le syndicat est constitué pour une durée indéterminée.

HISTORIQUE DE LA CUISINE CENTRALE

- ❖ Le siège du syndicat est fixé à la Mairie de Rouen, Place du Général de Gaulle, 76037 ROUEN.
- ❖ Le comité syndical est composé de sept délégués titulaires, à raison de quatre délégués pour la commune de Rouen et de trois pour la commune de Bois-Guillaume.
- ❖ Le bureau du SIRest est composé d'un président et d'un vice-président.
- ❖ Les fonctions de receveur syndical sont exercées par le comptable du Centre des Finances Publiques de Rouen Municipale.
- ❖ La Cuisine centrale fonctionne en liaison froide sur le principe de la marche en avant, avec une production d'environ 1 190 000 repas par an.
- ❖ La Cuisine centrale est équipée pour réaliser des cuissons traditionnelles et des cuissons sous vide par autoclave.
- ❖ Elle est dotée d'une légumerie, avec pour objectif l'utilisation d'un maximum de produits frais issus de l'agriculture Durable et Biologique de proximité.

PRÉSENTATION DE LA CUISINE CENTRALE

- ◆ Superficie de 1229 m²,
- ◆ Capacité de 8000 repas par jour,
- ◆ Effectifs 28 agents contractuels et 5 emplois d'avenir,
- ◆ Menus élaborés par la Cuisine Centrale en collaboration avec un médecin nutritionniste,
- ◆ Commission des menus bimestrielles,
- ◆ N° d'agrément communautaire :



VILLE DE ROUEN :

6400 repas et 3000 goûters par jour

55 écoles,
7 accueils de loisirs,
7 crèches avec cuisine sur place,
3 crèches avec repas livrés.

VILLE DE BOIS-GUILLAUME :

900 repas et 360 goûters par jour

7 écoles,
2 accueils de loisirs,
1 restaurant municipal,
1 restaurant de personnes âgées (le mercredi)

Nature des denrées utilisées :

- ◆ 82% de Produits Frais,
- ◆ 15% d'Épicerie,
- ◆ 3% de Produits Surgelés.

Dont :

43% de Produits Durables,
22% de Produits AB.



LA CUISINE CENTRALE





CHIFFRES CLÉS DU SIREST ROUEN-BOIS-GUILLAUME

- ❖ Le Syndicat intercommunal de restauration collective de Rouen-Bois-Guillaume, c'est l'approvisionnement des écoles maternelles et élémentaires, des haltes garderies et des crèches (créneau petite enfance) des villes de Rouen et Bois Guillaume,
- ❖ 7 000 repas jour
- ❖ En 2016, 65% de produits locaux, durable et bio dans les menus répartis comme suit :
 - 32% de produits fermiers (via l'association Local et Facile)
 - 22% de produits biologiques (via Mes paysans normands)
 - 11% poisson issu de la pêche durable

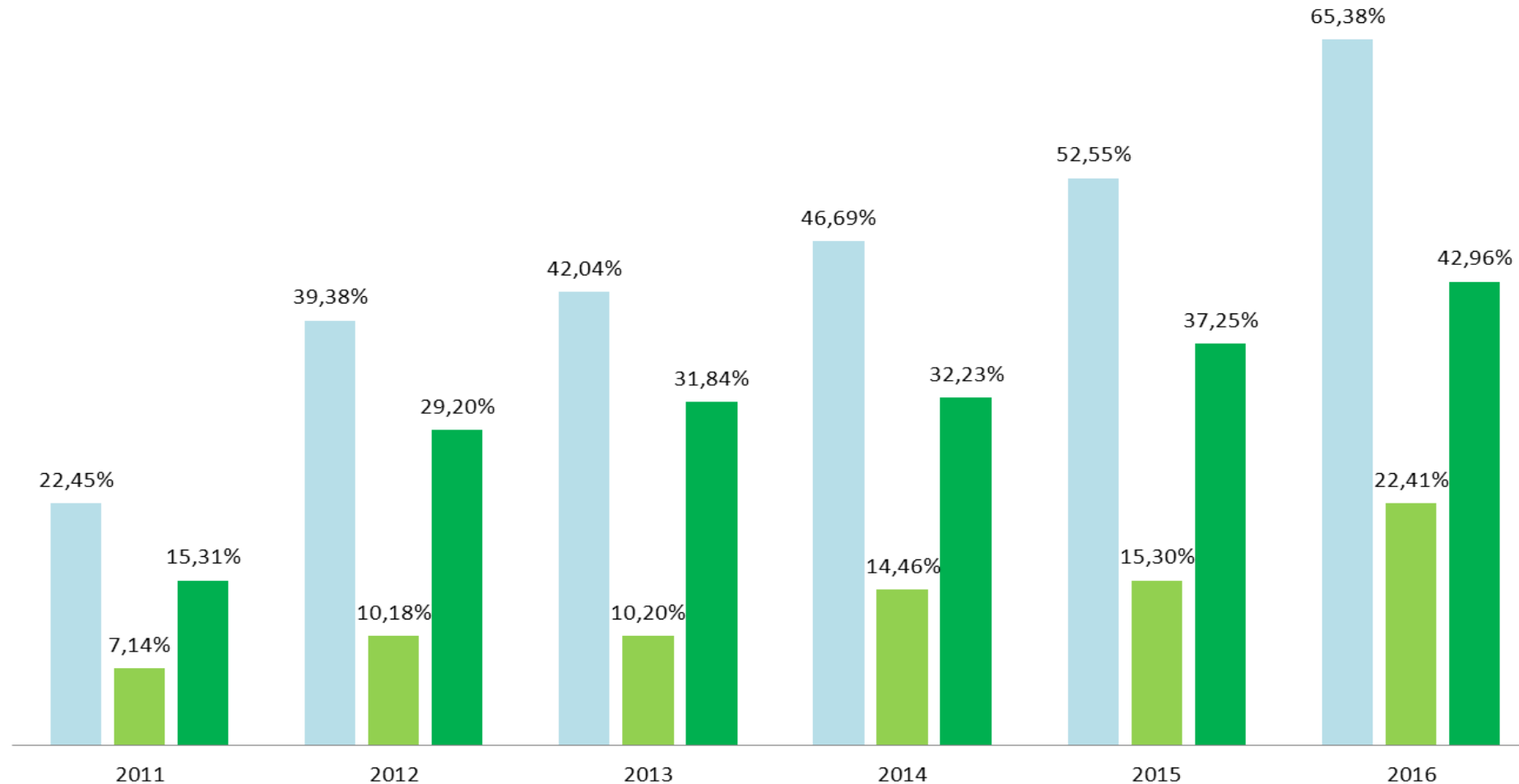
Prix moyen d'un repas sorti cuisine centrale = 3,78 euros. Même si les produits locaux et bio sont plus chers, le SIREST fait des économies ailleurs, car tous les plats sont « fait maison »

- ❖ Pas de surcoût pour les familles.

CHIFFRES CLÉS DU SIREST ROUEN-BOIS-GUILLAUME













Agriculture Biologique et Durable

Bio + Durable Agriculture Biologique Produits Locaux Durable



LES PRODUITS « LOCAUX »

Une large gamme de produits Durables :

- ✓ 72 t de légumes et 16,5 t de fruits de saison 
- ✓ 28 000 fromages (chèvre, neufchâtel, pont l'évêque, camembert fromage de pays de Caux) + 1,9 t de fromage (tomes). 
- ✓ 9,5 t de volailles entières (poulets, pintades) 
- ✓ 11 t de viande bovine (convention L&F/abattoir/OP) 
- ✓ 68 000 chipolatas bbc 50 g 
- ✓ 1 t de pâté de campagne bbc 
- ✓ 124 000 yaourts (nature + nature sucrés 5%) + 600 kg yaourt pour pâtisseries 
- ✓ 4 280 kg de fromage blanc spécifique 20% MG 6% sucre 
- ✓ 4 800 l de crème fraîche 
- ✓ 12 830 l de lait 
- ✓ 7 900 l de jus de pommes 
- ✓ 4,3 t de farine 
- ✓ 3 770 l d'huile de colza 

LES PRODUITS « BIO »

Produits issus d'Agriculture Biologique :

- ✓ 85 kg crème fraîche
- ✓ 1590 kg farine
- ✓ 8877 kg fromage (ou 16334 unités de fromage)
- ✓ 5356 kg fromage blanc
- ✓ 6297 kg fruits
- ✓ 4344 litres jus de pommes
- ✓ 6300 litres lait
- ✓ 5915 kg légumes
- ✓ 2680 kg lentilles vertes
- ✓ 2311 kg volailles
- ✓ 54392 unités yaourts



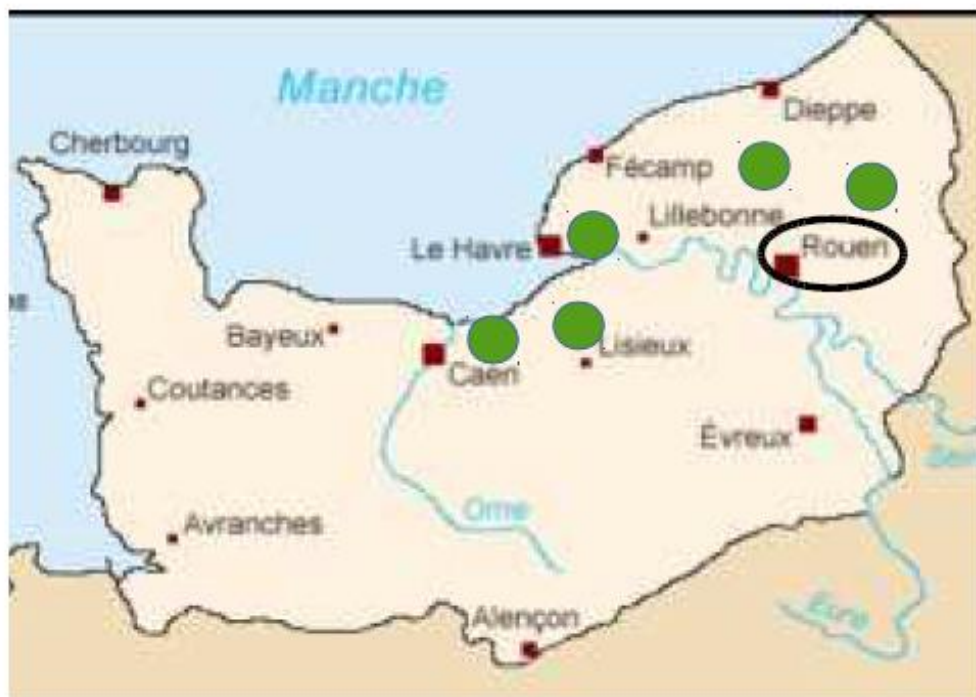
LES PRODUITS « LOCAUX ET BIO »

➡ Un travail avec les producteurs locaux, réunis 3 à 4 fois par an, pour préciser les besoins de la Cuisine centrale et préparer les menus de saison (anticipés 4 mois à l'avance, visite de la Cuisine centrale, visite d'exploitations)

➡ Les denrées non locales et non bio = tout ce qui ne pousse pas en Normandie (notamment les fruits)



La cuisine centrale du SIRest Rouen Bois-Guillaume vous propose de la viande de bœuf bio provenant de cinq élevages en Normandie.



Des animaux **nés, élevés et abattus en Normandie**, issus d'élevages bio respectueux de l'environnement et du bien être animal.



« Promouvoir les filières courtes pour contribuer au développement de l'économie locale. »

FREINS ET BARRIÈRES POUR LA MISE EN ŒUVRE DU PROJET

- ❖ Surtout culturelle : changer les habitudes – passage de préparateur de repas à cuisinier ; remise en cause des pratiques (on ré épluche les légumes, et on coupe le poulet, la pintade !)
- ❖ Investissements matériels conséquents pour avoir les outils adaptés à la transformation des produits
- ❖ Beaucoup de travail avec les producteurs pour avoir des produits « normés » répondant aux critères de la Cuisine centrale
- ❖ Education aux goûts pour les jeunes enfants : pas si facile (yaourt fermier différent d'un yaourt industriel)

EFFETS POSITIFS DU PROJET ET FACTEURS DE RÉUSSITE

❖ Effets positifs

- ✓ Plaisir de cuisiner et de proposer des menus diversifiés,
- ✓ Education au goût pour les enfants : apprendre à apprécier de bons produits pour avoir de bonnes habitudes alimentaires,
- ✓ Diversification des débouchés des producteurs : permet de consolider des fermes, voir de créer des emplois

❖ Facteurs de réussite

- ✓ Une bonne dose de sensibilisation et de communication tant auprès des directions d'écoles, des enseignants que des agents A.T.S.E.M. et des Responsables d'office) mais aussi auprès des parents d'élèves,
- ✓ Un travail de fond sur les appels d'offre pour ouvrir le marché aux produits locaux

PERSPECTIVES

- ❖ Seuil maximum de produits locaux quasiment atteint
- ❖ Evolution + de 1 à 2% par an maximum à compter de 2017
- ❖ Des marges de progression encore possible sur les produits bio