

Paris, 9 juin 2015





- 88 écoles, 45 cantines
- 12 000 élèves, 10 000 inscrits à la restauration scolaire
3 000 repas quotidiens
- Gestion déléguée
- Principe de la liaison froide, depuis la cuisine centrale de la ville
- Repas à 5 composantes
- 100 % bio depuis le 1er janvier 2014
- 46 % de produits locaux en 2014



- Un approvisionnement le plus local possible
- Le fonctionnement technique de la cuisine
- La qualité alimentaire :
 - Saisonnalité des produits
 - Prohibition des additifs chimiques, des colorants artificiels
 - Moins de préparations directement issues de l'industrie agroalimentaire
 - Plus de fruits et de légumes
 - 100 % bio
- Actions contre le gaspillage alimentaire



- > 50% dès 2009
- > 10% supplémentaires chaque année
- > Certains produits 100% bio dès la première année
- > D'autres aliments n'étaient pas soumis à cette obligation avant 2014



- Le pourcentage de produits bio s'entend par composante
- Des menus très anticipés
- Exclusion de l'obligation bio de certains produits avant 2014
- Depuis 2014 : 100% des produits disponibles en bio sur le marché
- Introduction de menus végétariens en janvier 2015

Elles relèvent de la compétence du délégataire

- > Les contraintes (bio, local, saisonnalité...) se cumulent et rendent l'approvisionnement plus complexe
- > Le recours à des distributeurs ou à des plates-formes reste impératif
- > Un travail important de référencement se poursuit





Ce choix reflète la volonté de la Ville

- de disposer d'une restauration de qualité pour préserver la santé des enfants
- d'encourager les conversions des agriculteurs vers l'agriculture biologique,
 - en s'inscrivant dans la durée,
 - et sur des volumes importants
- de soutenir les producteurs locaux