

A CHATILLON LE 28 NOVEMBRE 2018,

Madame,

Votre mail en date du 26 Novembre 2018, relatif aux interrogations des parents d'élèves sur l'alimentation de leurs enfants a retenu toute notre attention.

En tant qu'acteur majeur de la restauration collective, nous avons une responsabilité importante en matière de Nutrition, de Santé et de Bien-être auprès de vos élèves que nous servons quotidiennement. A travers l'élaboration et la réalisation de nos prestations de restauration nous poursuivons 3 objectifs :

- 1- Promouvoir l'alimentation plaisir, le goût et le patrimoine gastronomique de nos régions
- 2- Participer à l'amélioration de l'état de santé et au bien-être des consommateurs par la nutrition et par des actions de prévention
- 3- Contribuer à lutter contre le surpoids, l'obésité et les maladies cardio-vasculaires

Dans le cadre de la sélection des produits et matières premières mis à disposition de nos gérants, nous avons défini des critères et des process stricts afin de garantir les qualités nutritionnelles, microbiologiques et organoleptiques.

Concernant les exigences nutritionnelles nous nous référons sur les recommandations en vigueur, comme par exemple:

- De l'ANSES, avec notamment l'engagement du référencement de margarines 100% végétale avec un taux d'acide gras trans inférieur à 1% et d'huiles avec un taux d'acide-gras trans inférieur à 2% ; le taux de sucre dans les yaourts, laits fermentés et fromages frais,
- Du GEMRCN dont le taux de calcium laitier pour les produits laitiers, le pourcentage de viande, poisson, œuf ou fromage dans les plats élaborés ou encore le taux de matière grasse. Et ce sans oublier le respect du grammage
- L'éviction de produits trop salés.

De manière à garantir les exigences microbiologiques et ainsi nous permettre de garantir la sécurité des aliments nous effectuons une évaluation de l'ensemble de nos fournisseurs avec des critères de référencement exigeants. Des audits hygiène et qualité sont systématiquement réalisés pour les fournisseurs de denrées périssables (viandes fraîches, ovo produits, charcuteries...). Ces audits évaluent la maîtrise des procédés de fabrications et la pertinence de la démarche HACCP mise en œuvre par l'industriel.

Des tests techniques (vérification étiquetage, poids, grammage, rendement) et un test organoleptique sont systématiquement conduits sur les produits pour chaque appel d'offres par la Direction Qualité. Un plan de contrôle des matières premières portant sur les dangers structurels et conjoncturels (E.coli O157H7, Listéria, mais aussi dioxine, radioactivité...) est également réalisé. Ces éléments attestent



pour les consommateurs de la mise à disposition de produits de qualités, sûrs, sains et conformes à nos spécificités tout au long de l'année.

Enfin, afin de garantir à notre tradition du « bien manger à la française » une dégustation systématique des produits référencés est effectuée par un panel de collaborateurs qui évaluent et comparent chaque jour de nouveaux produits sur leurs qualités organoleptiques (goûts, couleurs, présentation, texture...)

Concrètement, la cuisine de votre établissement fonctionne en liaison directe ce qui signifie que les repas sont préparés le matin pour le repas du midi au sein de la cuisine de votre établissement dans le respect de notre plan de maîtrise sanitaire.

Nos entrées sont constituées pour les crudités de fruits et légumes frais décontaminés, épluchés découpés, assaisonnés et dressés sur place.

Pour les crudités comme la betterave, nous utilisons de la betterave cuite par l'industriel et coupée en cube car la betterave crue est interdite en restauration collective.

Les viandes et poissons et nos légumes d'accompagnements utilisés sont principalement des produits surgelés car cette technique de conservation nous permet de préserver la qualité nutritionnelle des légumes car ils sont rapidement traités (cueillis, épluchés, lavés) et refroidis à moins 18° C et Il en est de même pour le poisson qui est congelé sur le bateau. De plus, cette technique nous permet de garantir une qualité sanitaire des aliments satisfaisantes. Ces produits bruts surgelés sont ensuite mijotés sur place.

Pour les fromages servis, nous privilégions les fromages à la coupe, nous les recevons, découpons et dressons (sauf les fromage type crème de gruyère, fromage fondu, etc....)

Nos approvisionnements se répartissent comme suit :

- 37% des approvisionnements en local
- 60% des approvisionnements en fruit et légumes frais

Afin de présenter plus concrètement nos pratiques d'élaboration des repas ainsi que la nature des produits et matières premières utilisées, nous pouvons proposer d'organiser, avec votre accord, une visite éducative des cuisines par des parents d'élèves accompagnés ou non de leurs enfants.

Nous restons à votre disposition afin d'échanger avec vous sur ce sujet et vous garantissons une totale transparence dans nos pratiques.

Nous vous prions d'agréer Madame en l'expression de nos sincères salutations.

Axelle JUTEAU  
Chef de secteur

Charlotte DUPONT  
Responsable Qualité Nutrition Régional