

RESTAURATION MUNICIPALE DE CHAMONIX DES ENGAGEMENTS CONCRETS POUR UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Notre collectivité fait le choix de la qualité et l'équipe de la cuisine centrale propose aux enfants et aux aînés des repas équilibrés, le plus souvent « faits maison » et confectionnés à partir de produits frais, locaux et de saison.

Depuis l'été 2022, la cuisine centrale est certifiée par **ECOCERT** :



ATTRIBUE PAR ECOCERT FRANCE
A la CUISINE CENTRALE DE CHAMONIX MONT BLANC
Effectuant la restauration pour :

LES 4 RESTAURANTS SCOLAIRES BOSSONS, PELERINS, ARGENTIERE et CHAMONIX CENTRE
ET LES 2 CRECHES PETITES CORDEES et DAMOUX

Nos achats alimentaires aujourd'hui :



Par exemple, le pain est bio et fourni par un boulanger de Chamonix, les pommes et les poires sont bio et de Haute-Savoie. Les produits laitiers, les pâtes, les fruits et légumes sont dans la mesure du possible bio, ainsi qu'une partie de l'épicerie.

Le renouvellement des marchés de fournitures des produits alimentaires en 2021 a en outre permis de confirmer et d'initier de nouveaux partenariats avec des producteurs locaux :

- > le **Fournil Chamoniard** pour le pain,
- > La **coopérative du val d'Arly** pour les fromages et autres produits laitiers régionaux,
- > l'**abattoir de Megève** pour la viande d'agneau,
- > La **ferme de Challonges** (près de Seyssel) pour la viande de porc,
- > La **chèvrerie Pierre à Laya** (Arâches-la-Frasse),
- > et ponctuellement des produits locaux bio par le biais de la plateforme d'approvisionnement « La Bio d'ici », basée à Chambéry.

Ainsi, la collectivité répond largement aux objectifs de la **loi Egalim** qui impose au 1^{er} janvier 2022, aux acteurs de la restauration collective, l'achat d'au moins :

- > 50 % de produits issus de filières qualité (bio, label rouge, AOC, AOP, Pêche durable, fermiers ...),
- > 20 % de produits issus de l'agriculture biologique.

Afin de proposer une alimentation de qualité diversifiée et répondre aux souhaits d'une partie de la population locale, les restaurants scolaires proposent par ailleurs depuis 2017 **un repas végétarien par semaine**. Objectif : diversifier les protéines en incluant des protéines végétales.

La grande majorité des plats proposés sont **fait maison** : de l'entrée au dessert avec parfois même la fabrication de cookies maison et de 1500 crêpes pour la chandeleur !

La loi Egalim encourage par ailleurs la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, le tri des déchets.

Une campagne de pesée des déchets a été menée il y a quelques années, permettant d'adapter au mieux les portions servies à chaque convive.

De même, depuis le mois de mai 2021, notre collectivité a signé une convention avec l'association Chamoniarde « Ecotrivélo ».

Ainsi, une fois par semaine, nos **bio déchets** issus principalement de la légumerie sont collectés par Ecotrivélo et transformés en compost ; le tout à vélo et par tous les temps ! En un an, ce sont près de **3 400 kg qui ont été collectés**, réduisant d'autant le volume de nos ordures ménagères.

La collectivité respecte également depuis plusieurs années les exigences de la loi Egalim ayant pour **objectif de supprimer le plastique** pour la restauration des crèches et des écoles.

En effet, les repas sont aujourd'hui tous conditionnés et servis dans des plats inox réutilisables ; de même l'intégralité de la vaisselle et des plats de service sont en porcelaine ou en verre.

Pour le portage à domicile, les barquettes sont en cellulose recyclable et des études sont en cours pour remplacer ces plats jetables par des contenants réutilisables et ainsi être en conformité avec la loi AGECE de février 2020.



Soit ...



