



Service partagé de Grand Paris Sud Est Avenir, la restauration collective se déploie sur les villes d'Alfortville, Créteil, Limeil-Brévannes, Noisieu, Bonneuil-sur-Marne, Boissy-Saint-Léger, la Queue-en-Brie et le Plessis-Trévise (au 1^{er} janvier 2025).

La restauration collective est assurée par les deux cuisines du Territoire situées à Alfortville et à

Bonneuil-sur-Marne (depuis septembre 2024). Les repas scolaires, périscolaires et seniors (en résidence ou en portage à domicile) sont fabriqués en liaison froide un à cinq jours à l'avance, puis livrés le jour même. Actuellement le nombre de repas quotidien produit en période scolaire par les cuisines est de 20 000 environ (14 000 à Alfortville et 6 000 à Bonneuil-sur-Marne).

Les menus sont élaborés par deux diététiciennes de GPSEA dans le respect des dispositions du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et du décret du 30 septembre 2011 puis validés lors de commissions des menus. Ces professionnelles ont également en charge le contrôle qualité de la prestation et la sécurité alimentaire au sein des unités de production de la réception des matières premières à la livraison sur sites satellites.

GPSEA mise avant tout sur la qualité qui passe par le choix des produits et des recettes :

- des produits issus de l'agriculture biologique régulièrement proposés ainsi que de nombreux produits labellisés ;
- la viande de bœuf crue fraîche certifiée « race à viande » ;
- des fruits de proximité (en pomme et en poire principalement) une semaine sur deux ;
- des produits garantis sans OGM (organismes génétiquement modifiés) ;
- une moyenne de 2 repas de viande, 2 repas de poisson et un repas végétarien par semaine (Loi Egalim) ;



- en moyenne 1 fois par semaine un « repas plaisir » relevant des produits très appréciés des enfants : nuggets, frites, pizzas, croques, raviolis..., soit l'atteinte systématique des fréquences maximales recommandées par les textes ;
- des préparations maison : hachis parmentier ou végétarien, lasagnes bolognaise, purée de pomme de terre...
- des menus à thèmes, des formules pique-niques et barbecues.

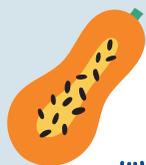
Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, notamment sur la viande, les entrées et le pain, des mesures qualitatives complémentaires ont été mises en place :

- un ajustement des grammages par catégorie de convives, afin de se conformer au texte du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition) ;
- une alternance entre repas à 4 et 5 composantes sur 20 jours en fonction des composantes servies afin d'éviter que l'entrée et le dessert terminent dans les déchets.

Une production dans le respect de l'environnement :

- utilisation de barquettes biodégradables pour la livraison depuis 2021 en lieu et place de barquettes en plastique ;
- limitation au maximum des emballages : peu de portions individuelles, livraison de fromages entiers, fruits à découper (melons, pastèques...).





CHIFFRES CLÉS



plus de

3 000 000

repas scolaires



environ

740 000

goûters



plus de

200 000

repas seniors



95

personnes réparties
sur les deux cuisines



10

commissions
de menus scolaires par an
(1 tous les deux mois pour
chaque cuisine)

LE BIO ET LES PRODUITS LABELLISÉS DANS LES MENUS

- Pain labellisé (bio ou Label Rouge) tous les jours
- Laitages fermier bio plusieurs fois par mois (yaourts, riz au lait...)
- Fruits bio (pomme, poire, kiwi, orange, clémentine, nectarine, pêche...) en alternance avec ceux de proximité
- Près de la moitié des composantes de l'assiette en produits issus de l'agriculture biologique ou de produits dits de qualité et durables (soit près de 35% des achats dont 20 % pour le bio) : poissons issus de la pêche durable (MSC, ASC), légumes issus d'exploitations à haute valeur environnementale (HVE, CE2), fromages d'appellations d'origines contrôlées ou protégées (AOC, AOP)...



une ville membre de

