

# LA MFR DE FOUGERES



**200 ELEVES  
DE LA  
4<sup>ème</sup> EA AU BTS  
PA**



## La restauration collective de la MFR de Fougères

### En 2019, le diagnostic et les objectifs

La restauration fonctionne en cuisine sur place autogérée. L'équipe de cuisine est composée d'un chef et de deux cuisiniers pour environ 200 repas par jour. Les menus incluent des produits BIO, des labels et des circuits courts d'approvisionnement. Cependant, la qualité des repas est irrégulière.

La volonté de la direction de la **MFR Fougères** est d'identifier les améliorations possibles :

- Tant sur le plan organisationnel,
- Horaires travail,
- Planification des missions,
- Charge de travail,
- Que sur un plan plus général,
- Locaux,
- Matériels,
- Menus...

# En 2019 :

## SYNTHÈSE DES OBSERVATIONS

- Des approvisionnements majoritairement français, hors produits élaborés,
- Un ancrage territorial en cours mais à accentuer,
- Peu de bio et de labels (Loi EGALIM ?),
- De la viande fraîche,
- Pas de poisson frais
- Des produits industriels à limiter (gratin, salades composées...).



Une politique Achats à définir afin de déterminer des marqueurs qualité

Quelques labels à envisager / développer :



# En 2020 :

- ❖ Lutte contre le gaspillage alimentaire :
  - Gachimètre pain,
  - Traitement des bio-déchets,
  - Etc...
- ❖ Engagements durables :
  - Approvisionnement locaux, bio, labellisés.
- ❖ Mise en place de contrats directs d'approvisionnements avec engagements sur les quantités annuelles (équitable).
- ❖ Fréquence des produits SIQO :
  - 1 produit bio par jour
  - 2 à 3 desserts maison par semaine
  - 1 plat végétarien par semaine
  - 1 poisson frais 1 fois sur 2
  - 1 produit laitier fermier local par semaine
  - Viandes labellisées
- ❖ Maitrise du cadre budgétaire et non inflation du prix de vente au parents.

# Politique d'achats alimentaires

- ▶ Référencement de producteurs locaux, parents, anciens élèves, maîtres de stage ou d'apprentissage,...
  
  - ▶ Produits et recettes travaillés exclusivement en frais :  
Viandes non hachées :
    - Sauté/émincé/rôti de bœuf, porc, volaille, veau.Certains légumes/recettes toute l'année :
    - Carottes, purée de pommes de terre, etc ...Certains légumes/recettes en saison
    - Courgettes, chou-fleur, ratatouille, légumes taboulé, etc ...
  
  - ▶ Labels utilisés en exclusivité :
    - Bleu-Blanc-Cœur : porc et volaille
    - Label Rouge, Certifié Qualité Conforme (CQC), Fermier : volaille
    - MSC : poisson
    - Bœuf Race à viande,
    - Fromages AOP...
  
  - ▶ Les produits indésirables :
    - Salades composées toutes prêtes,
    - Produits ultra-transformés,
    - Produits hors U.E.,....
- 

# Nouvelle approche au niveau des menus :

- ▶ Mise en place d'une commission Menus pour être dans une dynamique de progrès et d'amélioration des menus proposés,
- ▶ Promotion du Fait-Maison,
  - Purée de pommes de terre Maison, frites maison
  - Compotes Maison,
  - Riz/Semoule au lait Maison...

# Le moment du repas

- ▶ Au niveau du self, les jeunes sont accueillis et peuvent se servir en entrée, plat et dessert pour se diriger ensuite vers leur table,
  - ▶ A la fin du repas, le formateur de service indique par table les jeunes qui peuvent se diriger vers le tri,
  - ▶ Au niveau de la table de tri, les jeunes sont accompagnés par le service civique.
- 

# Les moyens mis en œuvre

- ▶ Formations régulières du personnel et stages, (Thèmes : élaboration des entrées, desserts, HACCP, les produits de nettoyage, SST...)
- ▶ En mars 2021 : Embauche d'une aide cuisinière en contrat d'insertion (formation en cours, permis de conduire...)
- ▶ En septembre 2022 : Embauche d'un CAP (RQTH) en apprentissage Cuisine à la MFR de St Aubin d'Aubigné

En septembre 2022, acquisition de la table de tri (Financement à 80 % par l'ADEME projet tremplin)

# Infos diverses

- ▶ Les chiffres :

De 20 à 30 % d'approvisionnement en produits durables et de qualité dont 15 % de produits bio, en moyenne depuis janvier

- ▶ Application « Ma cantine » : pas de recul car mise en place courant septembre
  - ▶ SCA Logiciel Loscar
  - ▶ Approche Menu végétarien
  - ▶ RSO
  - ▶ Projet pédagogique Table de tri, la Méthanisation
- 