

À L'ÉCOLE DU GOÛT

UN APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ

Sodexo s'approvisionne auprès de **113 producteurs locaux** via notamment la plate-forme de producteurs *Les Fermiers Lorrains* (300 produits référencés d'origine lorraine) ou *Les Paysans Bio Lorrains* qui compte 70 agriculteurs bio (500 produits référencés tels que des fruits, des légumes, de la viande, des fromages, des desserts). Sodexo s'engage auprès de ces producteurs sur des volumes annuels de commandes, une planification et une juste rémunération des producteurs.

DES ANIMATIONS DÉCOUVERTE

Sur le temps scolaire et périscolaire, **des producteurs locaux se rendront dans les écoles afin de faire découvrir leurs produits et leur métier.** Des visites d'exploitations agricoles sont également au programme.



CARNET DE NOTES

LA SATISFACTION DES ENFANTS AVANT TOUT

Afin d'évaluer la satisfaction des enfants, une enquête sera réalisée tous les ans par un cabinet indépendant. De plus, Sodexo accompagnera la ville de Nancy dans une procédure de certification « **ECOCERT en cuisine** ». Enfin, la ville de Nancy a missionné un Assistant à Maîtrise d'Ouvrage pour contrôler le respect du Cahier des Charges par Sodexo et notamment la qualité des produits utilisés, et cela pendant toute la durée du contrat.

OÙ CONSULTER LE MENU ?

- sur le site de la Ville de Nancy
- sur Clic Ecole
- sur le Portail Familles
- sur l'application So Happy
- sur le tableau d'affichage des services périscolaires

À NOTER DANS VOS AGENDAS

PORTES OUVERTES À LA CUISINE CENTRALE
141 rue Alfred Krug à Nancy
Samedi 16 octobre 2021
de 9 h à 12 h.

Visite de la cuisine, rencontres avec des producteurs locaux, dégustations... sont au programme de ces portes ouvertes.

TOUS
À LA
CAN
TINE !

BIO
+
LOCAL
+
FAIT MAISON
=
TROP BON
Nancy,



UN NOUVEAU MARCHÉ DE RESTAURATION SCOLAIRE

2020 a marqué une étape décisive dans le renouvellement des prestations de restauration collective. **La ville a mené une large campagne de concertation auprès des utilisateurs de la restauration collective.**

À l'occasion du renouvellement de contrat, la Ville de Nancy a revu le cahier des charges. **Elle souhaite garantir une restauration collective de qualité à tous les petits Nancéiens** qui déjeunent dans ses restaurants scolaires, avec **des produits non transformés, bio, locaux, fabriqués sur place, variés et dans le respect du bien-être animal.**

Répondre aux attentes des Nancéiens se conjugue avec le développement et la structuration des filières d'approvisionnement locales. C'est notamment une belle opportunité de **renforcer le lien entre l'agriculture, ses métiers, ses produits et les consommateurs**, particulièrement les plus jeunes, et de réaffirmer que l'alimentation est la finalité première de la production agricole.

La société Sodexo s'engage à respecter ces critères de qualité et d'équilibre alimentaire. La préparation des repas de restauration collective lui sera confiée à partir de la rentrée 2021.

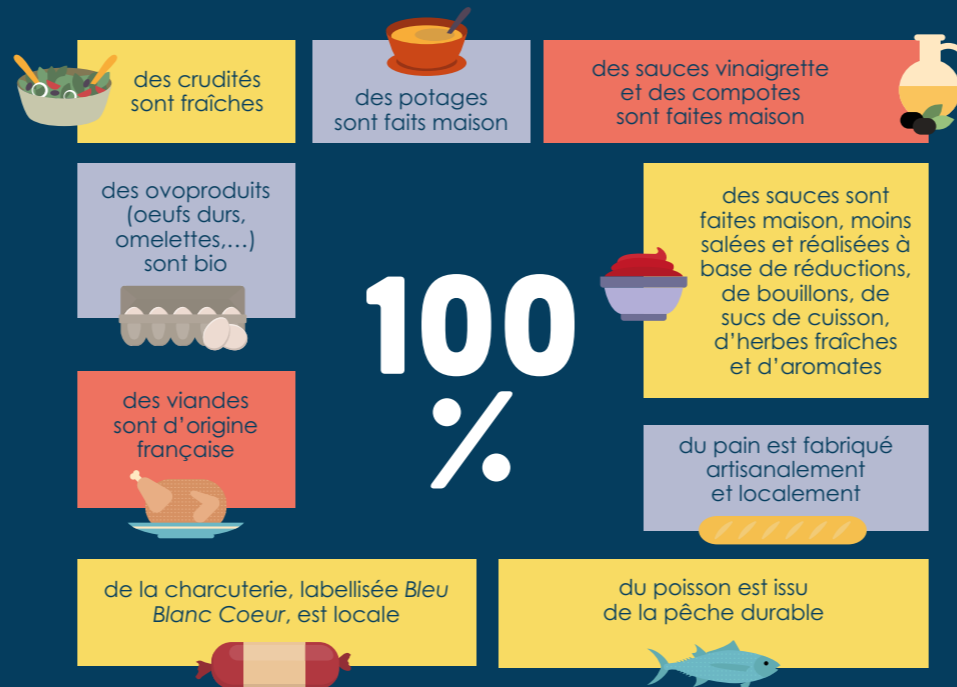
LA RESTAURATION SCOLAIRE EN CHIFFRES

33 % de produits bio.

Tous les produits bio sont d'origine française et pour 70 % d'entre eux sont locaux ;

17 % des produits ont un label qualité (AOP/AOC, Label Rouge, IGP, issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale,...) ;

38,1 % de produits locaux (y compris les produits bio locaux).



LE PETIT +



VERS UNE RESTAURATION PLUS DURABLE

DES MENUS VÉGÉTARIENS

À compter de septembre, **une alternative végétarienne sera proposée quotidiennement aux enfants.** Il sera possible pour les familles de tester ces menus végétariens (et de revenir à un autre menu si cela ne convient pas à leur enfant).

Sodexo forme ses cuisiniers à la réalisation de plats végétariens et privilégie les recettes maison.

Une communication sera par ailleurs mise en place pour permettre aux enfants de mieux connaître ces plats végétariens.

UN MARCHÉ QUI GARANTIT LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Tous les fournisseurs de viande du prestataire signent une Charte du bien-être animal. Des audits permettent à Sodexo de contrôler son respect. Un cabinet indépendant réalise trois

diagnostics par an dans les abattoirs des fournisseurs de boeuf, porc, volaille et agneau.

LA FIN DES BARQUETTES EN PLASTIQUE

Le conditionnement des repas lors du transport entre la cuisine centrale et les restaurants scolaires s'effectue dans **des barquettes en cellulose 100 % biodégradables, provenant de bois issu de forêts françaises certifiées PEFC** (Programme de reconnaissance des certifications forestières).