

lettre
info
OCT.
2019



À TABLE AVEC L'ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL !

En Savoie, 15 000 élèves prennent leur déjeuner dans les 38 collèges publics. Ce service de restauration scolaire et les personnels qui en ont la charge sont de la responsabilité du Département.

Concernant le collège de votre enfant, les repas sont préparés par l'Atelier culinaire départemental.

Cette cuisine grand format, où qualité rime avec éco-responsabilité, garantit chaque jour aux collégiens un repas :

👑 **SAVOUREUX** et riche en goût, privilégiant les produits frais et de saison ;

👑 **SAIN**, répondant aux besoins nutritionnels de vos adolescents en pleine croissance ;

👑 **SÛR**, respectant les règles de sécurité sanitaire ;

👑 **RESPONSABLE**, en favorisant l'approvisionnement local et bio, ainsi qu'en développant des actions pour réduire le gaspillage alimentaire.



LE DÉPARTEMENT

savoie.fr

L'ATELIER CULINAIRE DÉPARTEMENTAL MET LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

Loin des idées reçues sur les cuisines centrales, cet atelier culinaire mise sur le goût, le bio et le local. Et il compte bien décrocher prochainement le label Ecocert « En cuisine » !

Une équipe de **14 agents** est mobilisée pour cuisiner et livrer chaque jour **3 000 repas** à 11 collèges* des bassins de Chambéry, Aix-les-Bains et de l'Avant-pays savoyard.



*Les établissements concernés : à Chambéry Collèges Jules Ferry, Louise de Savoie, Bissy, Côte Rousse ; à Cognin Collège Henry Bordeaux ; à La Motte-Servolex Collèges George Sand et de Boigne ; à La Ravoire Collège Edmond Rostand ; à Aix-les-Bains Collèges Jean-Jacques Perret et Marlioz, et depuis la rentrée de septembre 2019 à Yenne Collège Charles Dullin.

Il y a quoi au menu ?

Elaborés avec l'appui de la diététicienne du Département, les menus répondent aux besoins de votre enfant en pleine croissance. Portions adaptées, plats équilibrés et variés mais aussi une pincée d'originalité dans les recettes et produits cuisinés pour titiller les papilles.

Des équipes au top niveau :

Les personnels de l'Atelier culinaire départemental sont formés en continu pour mettre au goût du jour leurs techniques culinaires et pratiques écoresponsables, gages d'une restauration de qualité pour vos enfants.



**CHAQUE JOUR
À LA CARTE**

3 entrées

au choix dont une salade garnie
accompagnée d'une vinaigrette maison



1 plat + **1 féculent**
au choix : poisson,
viande ou œufs
1 ou **1 légume**



1 produit laitier
yaourt, fromage
en portion ou à la coupe



1 fruit ou **1 dessert**

L'éducation au goût, c'est tellement bon !

Manger de saison, s'ouvrir à des nouvelles saveurs et réduire le gaspillage alimentaire : ces sujets sont au cœur d'actions et d'animations organisées dans les collèges :

- mise en place d'un buffet de crudités et d'entrées coloré et attractif pour composer son assiette selon ses envies et son appétit,
- proposition, chaque mois, d'un menu thématique régional et participation, en mars, à l'opération « Goût de France » pour mettre en valeur les produits du terroir,
- installation de tables de tri dans les cantines et de boîtes « gâchis pain »,
- dégustations de fromages en lien avec l'Association des Fromages Traditionnels des Alpes Savoyardes.

DU BIO, DU FRAIS, DU LOCAL !

en 2018 **10%** en 2019 **16%**

des produits cuisinés
issus de l'agriculture biologique



Pâtes, riz, semoule,
légumes secs, coulis
de tomate, œufs...

en 2018 **8%** en 2019 **11%**

des produits cuisinés
issus des circuits courts



Pommes et poires IGP de
Savoie, fromages de Savoie
AOP ou IGP, yaourts locaux,
bœuf Charolais...

L'IDÉE RECETTE DE SAISON

Le gratin de navets aux pommes de Savoie

Proposée par Yannick Douillard, responsable de
l'Atelier culinaire départemental

- 1- Dans une sauteuse faire fondre l'échalote en petits dés dans le beurre, ajouter les navets taillés en cubes, laissez cuire 10mn puis ajouter les pommes en cubes, le jus de citron et l'assaisonnement. Cuire jusqu'à ce que le tout soit fondant.
- 2- Dans une casserole faire fondre le beurre pour la béchamel, ajouter la farine et mélanger avec un fouet jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Ajouter le lait et bien mélanger.
- 3- Incorporer la béchamel aux navets et aux pommes et cuire jusqu'à épaississement
- 4- Vérifier l'assaisonnement puis verser le tout dans un plat à gratin, parsemer d'emmental, cuire à four chaud environ 30mn.



POUR 4 PERSONNES

- 600 g de navets frais
 - 1 échalote
 - 10 g de beurre
 - le jus d'un 1/2 citron
 - 200 g de pommes de Savoie
 - sel, poivre, cannelle
 - 100 g d'emmental
- Béchamel :
- 15 g beurre,
 - 15 g de farine,
 - 10 cl de lait

Un repas au restaurant scolaire, ça coûte combien ?

Ne vous êtes-vous jamais demandé à combien revient vraiment le repas que vous payez à la cantine pour vos enfants ? Prix d'achat des denrées alimentaires, coût du personnel ou encore des locaux, le Département vous explique tout.



2 €

Denrées alimentaires



3,50 €

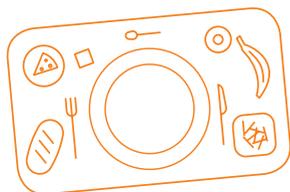
Personnel
(logistique, cuisine, service)



2,50 €

Charges de fabrication des repas
(eau, gaz, électricité, vêtements de travail...)

Coût de revient
d'un repas **8 €**



- 4,80 € Participation
du Département

= 3,20 € Prix d'un repas
à la charge
des familles



**Marie-Claire
BARBIER**
Vice-présidente
déléguée aux collèges

PAROLE D'ÉLUE

« Chaque année, 1,8 million de repas sont préparés et servis dans les collèges publics de Savoie. Pour assurer des repas sains et de qualité, le Département mise sur les circuits courts et multiplie les liens avec les producteurs locaux. Nous poursuivons également notre politique tarifaire avantageuse pour les familles avec un prix facturé qui représente moins de la moitié du coût de production du repas. La différence est prise en charge par le Département. Belle année scolaire et bon appétit à tous nos collégiens ! »

Gardez le contact avec votre Département
savoie.fr - Savoie Mag



Département de la Savoie

Hôtel du Département - CS31802 - 73018 Chambéry Cedex

tél. 04 79 96 73 73



SAVOIE

LE DÉPARTEMENT