

Les repas

La Ville du Mans est dotée d'une cuisine centrale qui produit des repas toute l'année, notamment pour les écoliers et les seniors. Dans le cadre de ce service, la collectivité s'est engagée à adopter de bonnes pratiques.

Page modifiée le lundi 6 juillet 2020 • Données Ville du Mans

Publics



© Ville du Mans

La cuisine centrale est située au sein du complexe Vitaxis, au sud du Mans. Elle propose des repas pour les publics suivants.

- Les crèches,
- les écoles,
- les centres de loisirs,
- les établissements d'hébergement pour personnes âgées,
- le portage à domicile.

Une équipe de professionnels, magasiniers, cuisiniers, aide de cuisine, chauffeur, responsable qualité et diététicienne prépare chaque jour scolaire jusqu'à 10500 repas.

Produits



© Ville du Mans

L'approvisionnement en produits alimentaires de qualité est une préoccupation quotidienne.

Produits bio

Depuis la rentrée 2016, le pain proposé dans les restaurants scolaire, les pommes ainsi que les carottes et le céleri utilisés pour les entrées sont issus de l'agriculture biologique. Ceux-ci s'ajoutent aux produits bios qui étaient déjà servis tout au long de l'année, comme les yaourts, les lentilles, les pâtes alimentaires, le blé ou le quinoa.

À la fin de l'année 2016, **10 % de nos approvisionnements** étaient issus de l'agriculture biologiques.

La cuisine centrale privilégie l'**utilisation des produits frais**. Une légumerie lui permet de préparer des entrées avec des produits de qualité comme les carottes et céleri râpés.

Approvisionnement local

À l'exemple des produits suivants, une part importante des marchandises que nous achetons provient de la Sarthe ou des départements limitrophes.

- Les yaourts bio de Spay,
- les pommes bio d'Indre-et-Loire,
- la farine utilisée pour la fabrication du pain bio de Mayenne,
- les viandes à 95 % issues d'animaux nés, élevés et abattus en France et pour la grande majorité des départements de l'ouest.

Cette politique d'achat a permis d'adhérer, en 2016, à la charte d'engagement pour le développement des achats de proximité et l'approvisionnement en produits agricoles de qualité du Pays du Mans. Une première fleur a été décernée à la cuisine centrale.

Diététique



© Ville du Mans

Les menus proposés aux divers convives – enfants, adultes, personnes âgées – sont élaborés en fonction de leurs besoins nutritionnels et des **recommandations nationales**.

Ils répondent tant que possible à la demande des usagers en fonction des contraintes d'approvisionnement, de budget et de production, tout en respectant l'équilibre alimentaire.

Ils sont étudiés lors des commissions menus qui regroupent des intervenants de différents services.

Les **retours des usagers** permettent d'améliorer continuellement les recettes et les plats proposés afin de répondre aux attentes de chacun.

Chasse au gaspillage



© Ville du Mans

Pour éviter le gaspillage, quatre actions ont été mises en place :

1. Les inscriptions à la restauration effectuées par les parents sont prises en compte pour prévoir les repas au plus près dans les restaurants scolaires et les centres de loisirs.
2. Les grammages servis pour chaque plat sont adaptés suite aux campagnes de pesées effectuées régulièrement dans les restaurants.
3. Les quantités de marchandises commandées sont ajustées aux besoins en temps réel.
4. Le matériel fait l'objet d'une maintenance préventive pour éviter les pannes.

1,774

million

C'est le nombre de repas que la cuisine centrale de la Ville du Mans a préparés en 2018.

Au quotidien, des contrôles de qualité sont effectués dès la réception des produits jusqu'à la livraison des repas, gage de qualité sanitaire des repas.

Charte



Le Mans a obtenu sa première fleur grâce à l'adhésion à la charte qualité-proximité. La cuisine centrale, à travers cette reconnaissance, met en avant les **bonnes pratiques** déjà mises en place ainsi que son engagement à poursuivre cette démarche qualitative.

Cet engagement s'inscrit également au maintien d'une agriculture périurbaine, à la création et à la sauvegarde des activités et des emplois non délocalisables dans le domaine de l'agriculture et de la transformation, de créer des liens entre les producteurs et consommateurs et de favoriser la réalisation de menus à base de produits locaux.

Vous pouvez [consulter la charte en ligne](#).

Repas-type

Un repas doit être composé des éléments suivants.

- Une crudité ou une cuitité,
- un féculent en entrée, accompagnement ou dessert,
- un plat protidique,
- un produit laitier,
- de l'eau.

Il convient de **varier au maximum** les menus. Les quantités sont à adapter en fonction de l'âge, de l'activité physique mais aussi de l'appétit.