

## APPEL A MANIFESTATION D'INTERET

A destination des restaurants collectifs en régie du territoire d'Yvetot Normandie

### Présentation

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, Yvetot Normandie propose d'accompagner gratuitement les restaurants collectifs en régie du territoire sur l'année 2024.

L'objectif est de participer à atteindre les objectifs de la loi EGALIM en termes de cuisine végétarienne et de lutte contre le gaspillage alimentaire.

#### Rappel de la loi EGALIM (voir document joint)

- Au moins 50% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis ; Au moins 60% de produits durables et de qualité pour les viandes et poissons (depuis 1<sup>er</sup> janvier 2024)
- Affichage des taux en produits durables et de qualité atteints et information des convives ;
- Information nutritionnelle
- **Mise en œuvre de menus végétariens (un par semaine pour la restauration scolaire)**
- Interdiction de rendre impropres à la consommation des denrées alimentaires consommables
- **Mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire**
- Interdiction des bouteilles d'eau en plastique, pour la restauration scolaire

### Engagements de la Communauté de communes Yvetot Normandie auprès des chaque restaurant scolaire retenu :

- Proposer une formation collective gratuite pour les établissements le 10 avril 2024 à la cuisine végétarienne pour les chefs cuisiniers et les gestionnaires (lieu et horaires à venir)
- Réaliser un diagnostic de gaspillage alimentaire en cuisine et dans la ou les salles de repas avec les agents en cuisine et en salle.
- Relayer les défis « Assiettes Vides » du réseau REGAL Normandie
- Communiquer pour valoriser les engagements des restaurants engagés

### Votre engagement :

- Mobiliser un ou plusieurs agents (gestionnaire, cuisiniers) pour le temps de formation à la cuisine végétarienne (session d'une demi-journée le 10 avril 2024 à (lieu et horaires précisés ultérieurement)
- Être volontaire et motivé par l'alimentation durable et de qualité et la lutte contre le gaspillage alimentaire, en particulier dans la réalisation du suivi du gaspillage
- S'engager à réaliser un défi « Assiettes vides »
- Présenter un repas végétarien à l'issue de la formation, qui fera l'objet d'un concours entre restaurants participants et dont la recette sera diffusée. L'équipe d'Yvetot Normandie sera jury.



**Bulletin à remplir, signer et retourner à Yvetot Normandie :**

**Nom de la structure :**

**Nom de l' élu référent :**

**Commune(s) concernée(s) :**

**Nombre de restaurants collectifs :**

**Nombre de repas/jour :**

**Nombre de personnels dédiés :**

- En gestion administrative :
- En salle :
- En cuisine :

**Contacts des agents/élus à inscrire pour la formation :**

Nom/Prénom	Poste	Contacts (tel et mail)

Signature du maire, ou l' élu compétent :

Le ..... à .....

---

Si vous souhaitez répondre, veuillez déposer le dossier auprès d'Yvetot Normandie

- Par mail à Madame Blanche Despaigne : [blanche.despaigne@yvetot-normandie.fr](mailto:blanche.despaigne@yvetot-normandie.fr)
- Ou par voie postale : Yvetot Normandie, 4 rue de la Brême YVETOT

Pour toute question, n'hésitez pas à contacter Blanche Despaigne au service transition écologique, en charge du Projet Alimentaire Territorial au 02 79 97 05 03 ou au 06 18 42 89 57

