



Bilan du Grand Repas de Meurthe-et-Moselle

20 octobre 2022 - 2nde édition



FRUGALI



LE MENU DE MEURTHE-ET-MOSELLE : LES ESSENTIELS DE PARM'

Entrée : Chipser votre salade - *recette anti-gaspi*

Plat 1 : Parm' d'automne

purée de pomme de terre et potiron, fondue d'échalotes, effiloché de viande, crumble salé, graines et fromage local gratinés

Et/ou

Plat 2 : Parm' en végétal

fondue d'oignons caramélisés, poêlée de champignons, lentilles, amidonnier et petits légumes préparés façon risotto, purée de pomme de terre, graines et fromage local gratinés

Dessert : Mariage du Pudding pépité et son fruit de saison - *recette anti-gaspi*

*Elise Parmentier, Marraine de l'édition,
cheffe du restaurant Arlevie*



→ **une démarche menu anti-gaspillage unique au national**



**34 sites de production :
Où sont-ils ? Qui sont-ils ?**

Où sont-ils ?

34 sites de production
en Meurthe-et-Moselle

2021 : 19 sites de
production



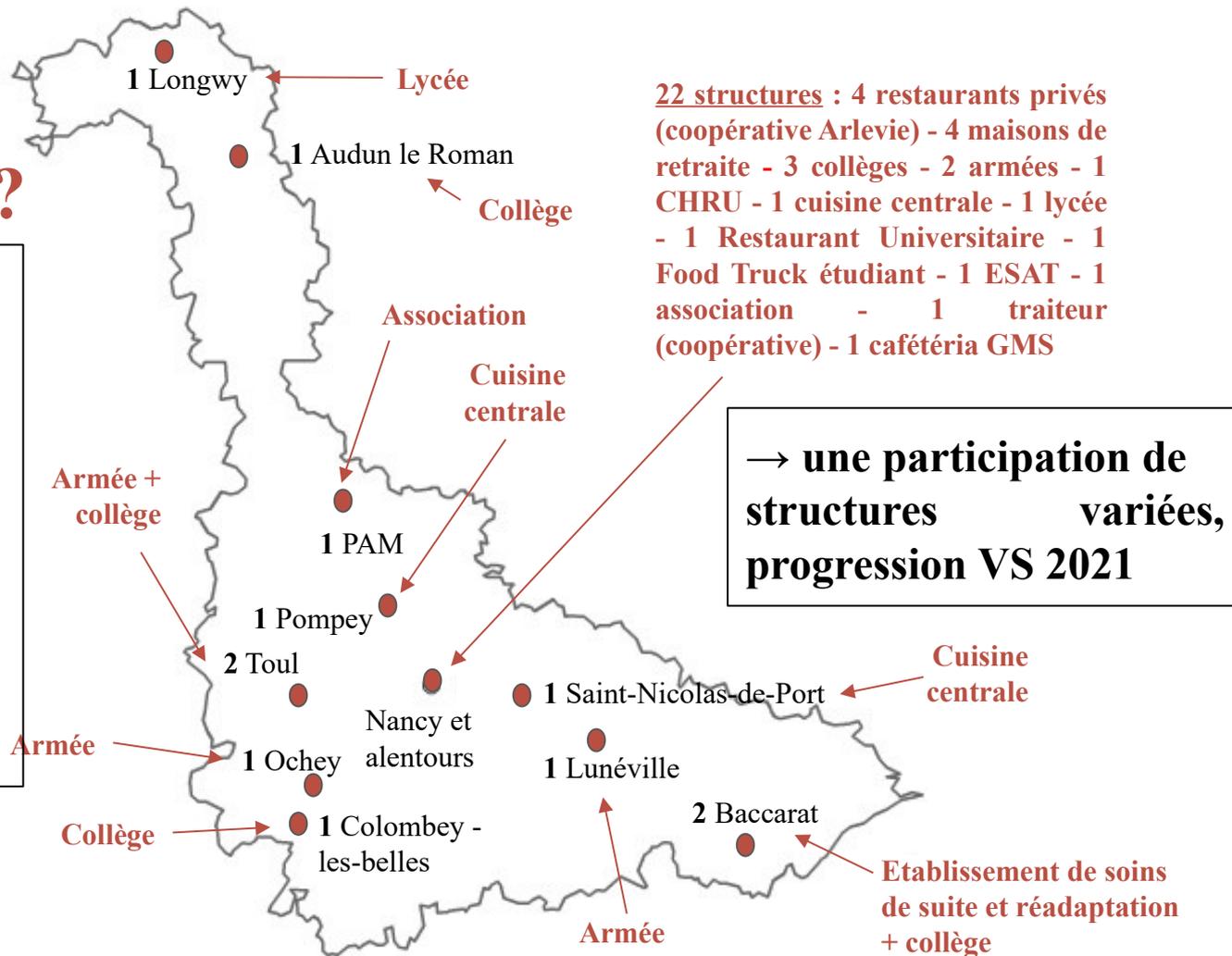
22 structures

10 Nancy - 3 Vandoeuvre les Nancy - 1
Saint Max 1 Malzeville - 1 Pulnoy - 2
Essey-lès-Nancy - 1 Jarville la malgrange
- 1 Heillecourt - 1 Houdemont - 1
Dommartemont

Qui sont-ils ?

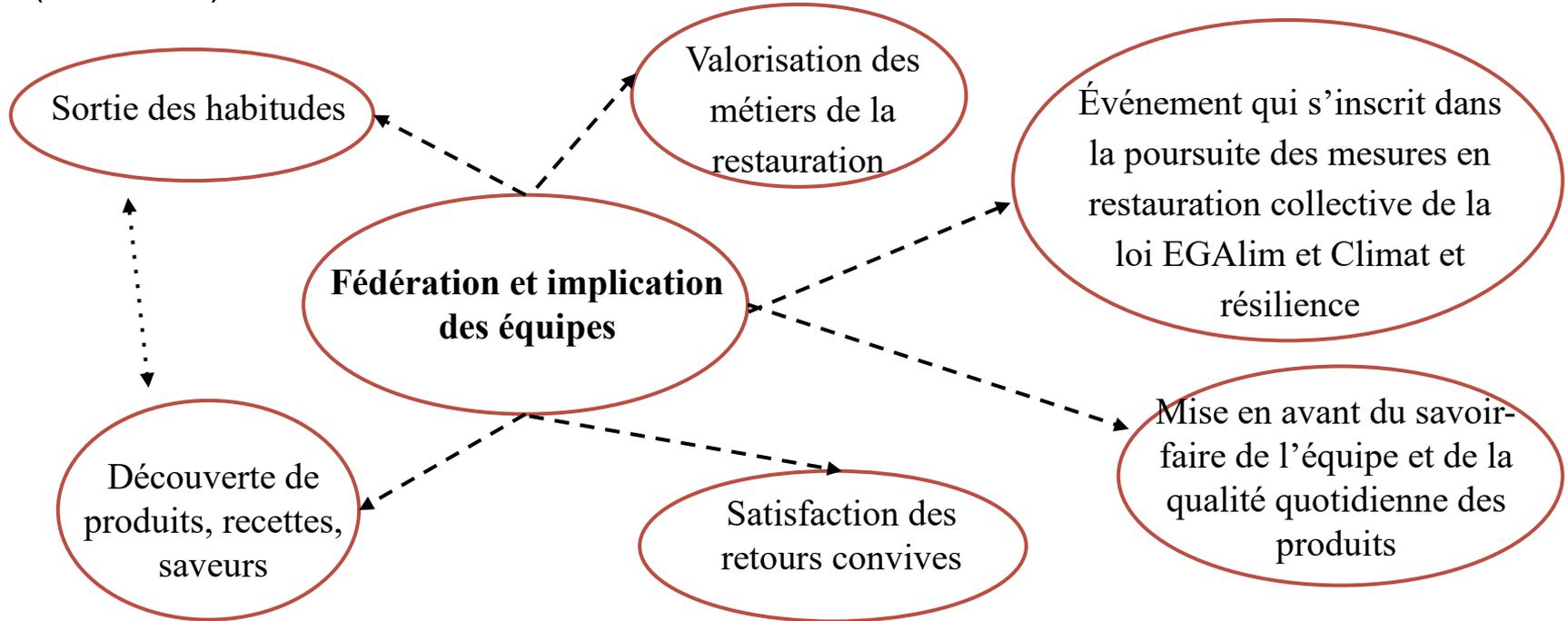
7 collèges (8)
5 armées (0)
5 maisons de retraite (3)
4 cuisines centrales (2)
4 restaurants privés (3)
2 associations (0)
2 lycées (2)
1 RU (0)
1 Food Truck étudiant (0)
1 ESAT (0)
1 traiteur (0)
1 cafétéria CORA (0)
1 restaurant administratif (1)

Chiffres édition 2021



Pour quels bénéfices de l'action ?*

→ Diffusion d'un questionnaire auprès des sites de production : 50% de réponse
(17 retours)



* retours questionnaires et/ou échange avec les sites de production

Pour quels approvisionnements ?*

Exemples de produits utilisés par répartition géographique

	54	Lorraine	Grand Est	France
Entrée		Salade, (Les Fermiers Lorrains)	Betterave AB	Salade
Plat	<p>Courge, Boeuf (EARL des Grives, Fermiers Lorrains) Pomme de terre, Carottes Céleri, Oignon (AMAP du PICHOU, Actifrais) Crème (Crèmerie NAVET) Tome de la Vezouze (Biogam - Paysans bio) Lentilles (Moulin du petit poucet - Paysans bio) Pain (un Pain de côté)</p>	<p>Paleron - Viande (unebio, les fermes vertes 54, Edouard Rocher) Fromage Lentille (association PBL, ferme Bel Air) Amidonier (ferme Bel Air) Potiron (Les Fermiers Lorrains) Carotte (EARL des Grives, Crudimo) Tomme (Fromagerie du Lac, Les Fermiers Lorrains), Munster, beurre Fromagerie de la Meix 57 bio Huile de colza bio</p>	<p>Légumes (SCOT la cigogne) Viande bovine (Charal) Carotte AB Potiron AB Graine de courge du potiron AB Pain</p>	<p>Légumes Potimarron, pomme-de-terre Monalisa, échalote (Le Monde des saveurs) Canard, Paleron Céleri, chou, carotte (Pomona) Crème Epeautre (Bio Finesse)</p>
Dessert	<p>Pomme, oeuf</p> <p><i>* retours questionnaires et/ou échange avec les sites de production</i></p>	<p>Mirabelle - fruits (Mirabio 55, Les Fermiers Lorrains) - pomme, poire (Masson Producteur), Oeuf (Ferme de la basse cour 55), Crème fraîche, lait (Fromagerie de la Meix 57 bio)</p>	<p>Lait</p>	<p>Pommes au caramel (HVE - épiciers du coin) Lait</p>

Pour quels approvisionnements ?*

➤ La proximité

- **Approvisionnements en matières premières sont principalement du 54 et de Lorraine**
→ cohérence avec les contacts communiqués en amont (entre autres plateformes PBL, Fermiers Lorrains, Épiciers du coin)

- Une expérience qui a permis une **mise en valeur des habitudes d'approvisionnements des sites**

- Achats en légumes : périmètre Grand Est → en cohérence avec une filière maraîchère plus présente en Alsace

➤ La qualité : les produits sous SIQO**

- Utilisés par 87% des sites (14 réponses sur 16)
 - Majoritairement issus de l'AB
- **Approvisionnements en cohérence avec une alimentation saine, de qualité et de proximité**

* retours questionnaires

** signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine : AOC, AOP, IGP, Label Rouge, AB, STG

Pour quels approvisionnements ? *Témoignage*

Cuisine centrale de Pompey



“Nous sommes déjà dans une démarche qualité

Nous travaillons déjà avec paysans bio lorrain, les fermiers lorrains et les épiciers du coin

L'ensemble des produits viennent de ces trois fournisseurs”

Jérôme ANCELET, Directeur d'exploitation Cuisine Centrale du BASSIN DE Pompey

Nombre de repas : 2700

Publics : Enfants petite enfance, primaire, personnes âgées, familles, restaurant inter entreprises

Plats réalisés : végétarien + viande

Exemples de mobilisation des équipes



Maison de
retraite Bas-
Château -
Poincaré à Essey-
lès-Nancy

Entrée : Salade d'endives, huile de noix,
vinaigre de pomme et roquefort

Plat : Parm' d'automne

Dessert : Crumble pommes - coings et son
caramel

ADAPTATION DU MENU



La Boîte à Cuisine
- LEO à Nancy



Dessert : pudding élaboré avec
du pain complet Bio (Un Pain
de Côté), sans œuf

→ inspiration de la recette de
taillis du Moyen-âge

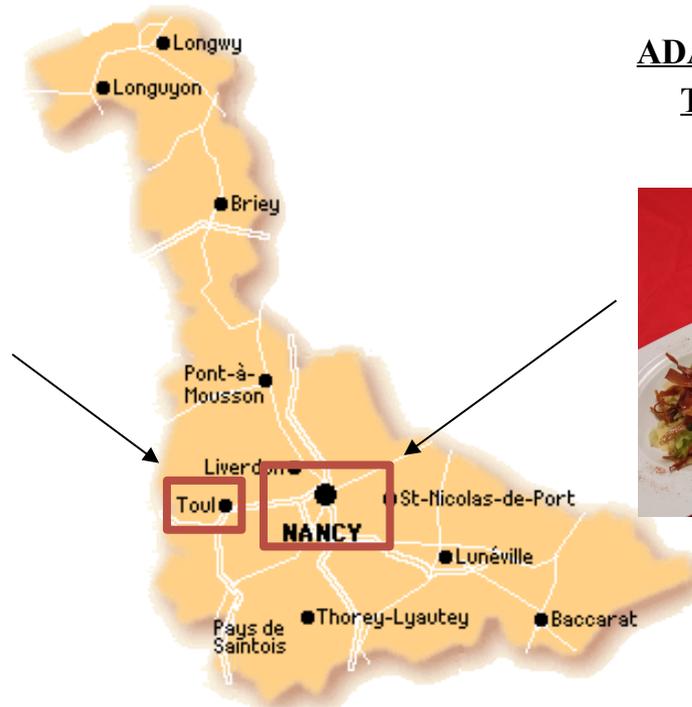
→ **Volonté de participer des structures : s'appropriier l'action pour
quelle corresponde aux moyens, convives**

Exemples de mobilisation des équipes

LA DÉMARCHE ANTI-GASPILLAGE



Collège Amiral de Rigny à Toul



ADAPTATION + UTILISATION A TABLE DES SUPPORTS DE COMMUNICATION



Maison de retraite Les Sablons (établissement ACORIS) à Pulnoy

Un rayonnement interne, au delà des équipes de production *

➤ Découverte - sensibilisation

Saveurs, produits du territoire

Coopérative Arlevie

Alternative végétarienne

Anti-gaspillage

Dépassement préjugés végétarisme

➤ Vecteur de projet, partenariats

Projet futur : volonté de solliciter un foodtruck sur site pour améliorer les repas des agents (réduction de livraison de fast food)

Création de liens entre structures (1 exemple ci-après)

* retours questionnaires et/ou échange

Exemple de création de liens

Cuisine centrale Sodexo Santé Socio-Médical

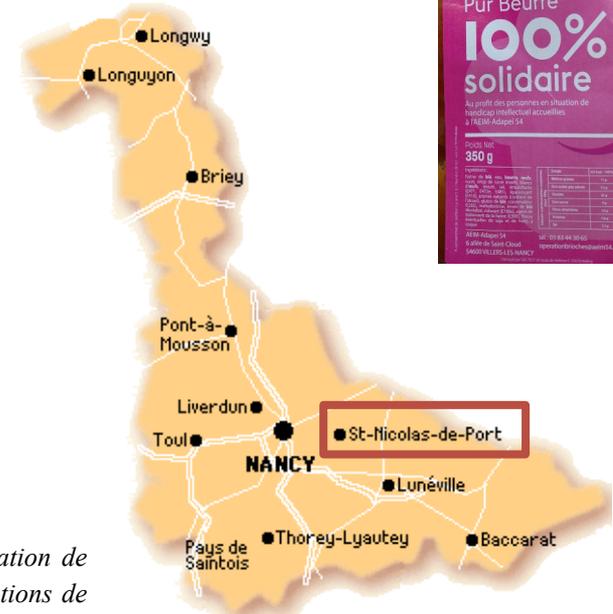
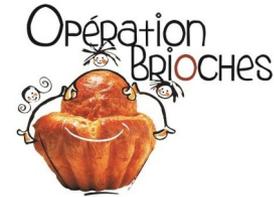
L'AEIM 54 organise depuis plus de 45 ans son opération "brioches de l'amitié"*

→ rachat par Sodexo Santé Socio-Médical de 1000 brioches qui n'avaient pas trouvé preneur

→ élaboration du dessert

- **Combiner anti-gaspillage, solidarité**
- **Mobilisation des équipes de cuisine, environ 1200 repas**

* *bénéfices utilisés pour prévenir les situations d'épuisement des familles et des personnes en situation de handicap par le financement de prestations de répit. Ainsi, ce seront des milliers d'heures de prestations de vacances et de loisirs, de soutien à domicile qui pourront être proposées aux familles.*





Les points de restauration* : Combien sont-ils ? Où sont-ils ?

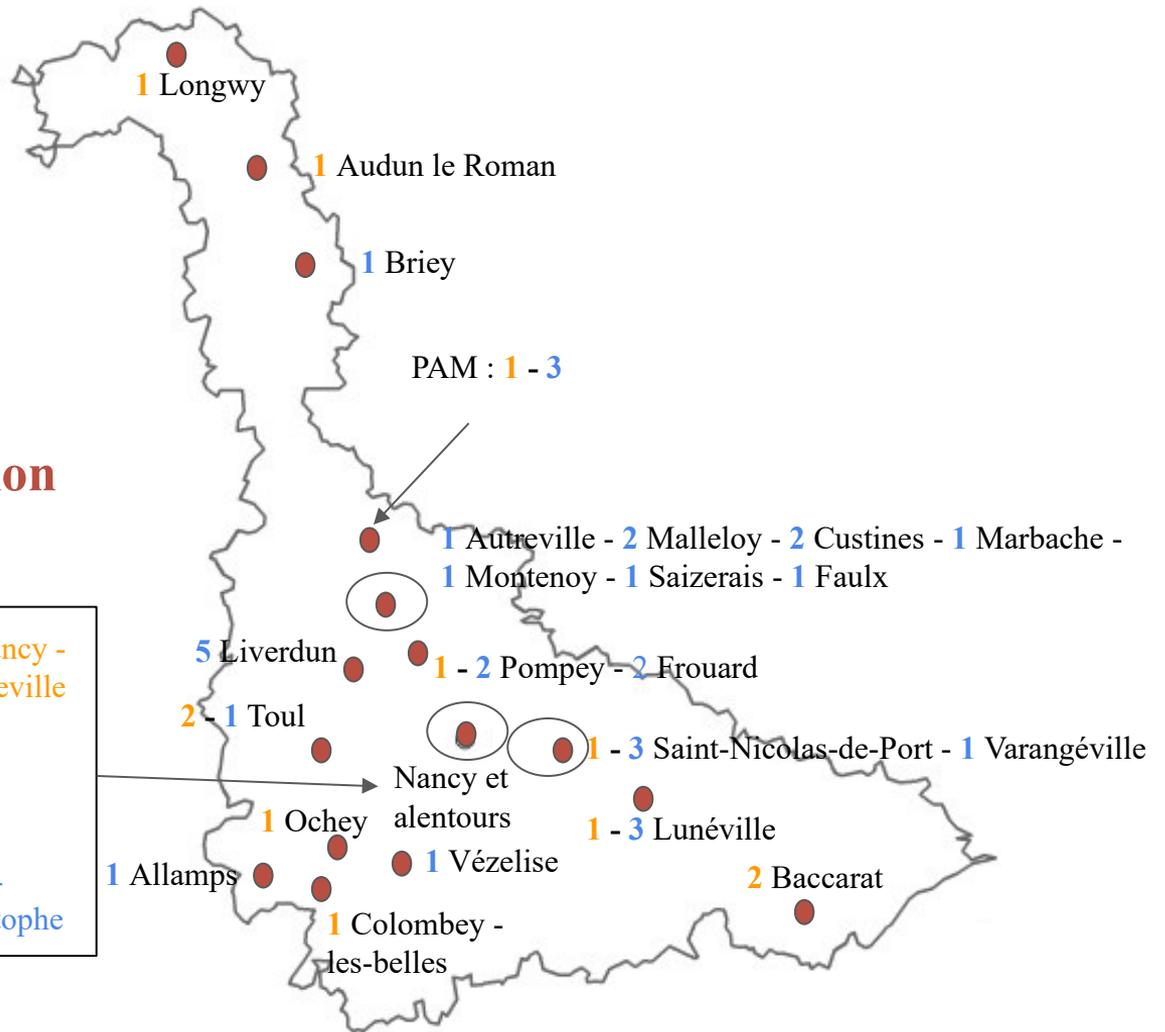
* *total des sites de production + sites livrés*

Légende
 Site livré (87 sites)
 Site de Production (34 sites)

121 points de restauration

22 sites : 10 Nancy - 3 Vandoeuvre les Nancy -
 2 Essey-lès-Nancy - 1 Saint Max - 1 Malzeville
 - 1 Dommartemont
 - 1 Pulnoy - 1 Jarville la malgrange - 1
 Heillecourt - 1 Houdemont

55 sites : 45 Nancy - 5 Champigneulle - 4
 Bouxières-aux-dames - 1 Lay-Saint-Christophe





Pour quels convives ?

Ont dégusté le menu

Enfants de maternelle
et de primaire

Collégiens, lycéens,
étudiants

Publics en
réinsertion

Particuliers

Personnes âgées

Adultes en milieu
professionnel

Retours questionnaire :

Un menu adapté à une diversité de convives

Le menu était-il adapté à vos convives ? 100% oui

→ point fort à conserver, une amélioration par rapport à 2021



Une grande diversité de sites de production vers une grande diversité de sites de restauration pour une grande diversité de convives

Au moins **17 000** repas servis
une belle progression : **x 2,8**

→ **2022 VS 2021*** : action plus inclusive, accessible

2022 :
17 000 repas

2021 :
6000 repas

* Sites de production en 2021 : CHRU Nancy, cuisine centrale de Pompey, 8 collèges, 3 EHPAD, 3 restauration privée, 2 lycées, 1 restaurant de collectivité (CD54)

Quels sont les points d'améliorations ?*

Coût financier
important

Difficultés techniques :
temps de préparation,
épluchage importants

↗ Charge de
travail

L'organisation :
→ une sollicitation des
participants en juin trop
tardive

La communication :
améliorer la visibilité

** retours questionnaires
et/ou échange avec les
structures participantes*



Des sites prêts à recommencer

Oui en grande majorité*

*retours questionnaires : “Oui” : 13 réponses sur 15 réponses ; “Ne sais pas” : 2 réponses

Le bilan 2022 au national

MERCI

1 Chef parrain national
24 Chefs parrains

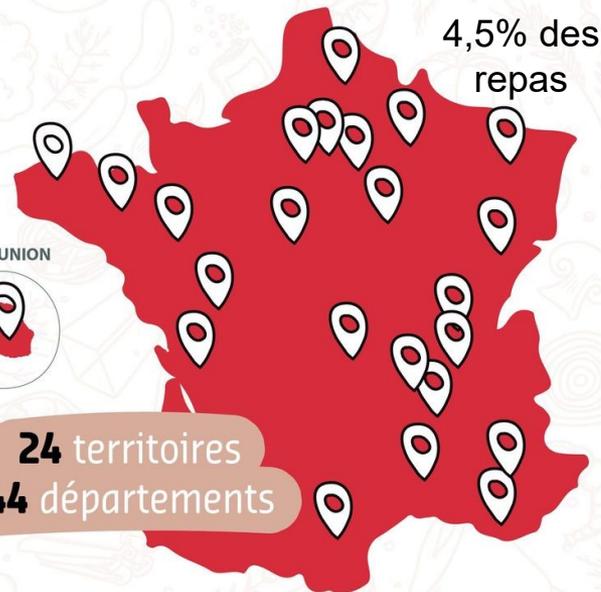


+400.000 repas servis
24 Menus locaux

LA RÉUNION



24 territoires
44 départements



Merci à tous pour votre mobilisation !



Le
Grand
Repas



Participants de la table ronde

Vincent Noël
Responsable
commercial
Plateforme Les
fermiers lorrains

Hugues Perard
Chef cuisinier
collège de Jarville la
Malgrange

Alain Rimet,
Directeur
CEPAL, CMA

Nadia Sutter
Cheffe de Projet
Boîte à cuisine



CEPAL
CHAMBRE DE MÉTIERS



ANNEXES

34 sites de production

7 collèges : Collège Amiral de Rigny - Collège Jacques GRUBER - Collège de Baccarat - Collège René Nicklès - Collège Albert Camus - Collège Simone de Beauvoir - Collège Gaston Ramon

5 armées : Commissariat des armées - Groupement de Soutien de la Base de Défense de Nancy - Mess d'Haxo - Mess de Lunéville - Mess d'Ecrouves - Mess d'Ochey

5 maisons de retraite : L'Hôtel Club de Nancy (EHPAD) - La Maison de retraite Les Sablons (EHPAD) - SSR le Château - (Établissement de soins de suite et réadaptation) - Maison de retraite Bas-Château / Poincaré

4 cuisines centrales : CHRU Nancy Brabois - Sodexo socio-médical Saint-Nicolas-de-Port - Sodexo cuisine centrale Nancy - Cuisine centrale de Pompey - Communauté de Communes du Bassin de Pompey

4 restaurants privés : Cook-ki - La Table de Bacchus - Les Frères Marchand - Arlevie (coopérative)

2 associations : La boîte à cuisine et le dispositif LEO

2 lycées : Lycée Alfred Mézières - Lycée Agricole de Pixérécourt

1 traiteur : Les Fermiers d'Ici (coopérative)

1 Restaurant Universitaire : Restaurant Universitaire de Brabois - Campus Brabois-Santé

1 Food Truck étudiant : Tim & Bastien

1 ESAT : ESAT André Lanciot

1 cafétéria de GMS : CORA Essey-les-Nancy

1 restaurant administratif : Restaurant administratif du conseil départemental de Meurthe-et-Moselle

La répartition des 34 sites de production

10 Nancy
3 Vandoeuvre les Nancy
2 Essey les Nancy
2 Toul
2 Baccarat
1 Pompey
1 Saint Max
1 Dommartemont
1 Malzeville
1 Pulnoy
1 Jarville la malgrange
1 Heillecourt
1 Houdemont
1 Pont-à-Mousson
1 Longwy
1 Audun le Roman
1 Ochey
1 Colombey les belles
1 Saint nicolas de port
1 Lunéville

La répartition des 87 sites livrés

Cuisine centrale de Pompey : 24 sites livrés

1 AUTREVILLE – 3 BOUXIERES - AUX- DAMES – 5 CHAMPIGNEULLES – 2 CUSTINES - 1 FAULX –
2 FROUARD – 1 LAY SAINT CHRISTOPHE – 2 LIVERDUN – 2 MALLELOY - 1 MARBACHE - 1
MONTENOY - 2 POMPEY - 1 SAIZERAIS

Sodexo socio-médical : 16 sites livrés

1 Briey - 3 Lunéville - 3 Liverdun - 2 Pont-à-Mousson - 3 Saint-Nicolas-de-port - 1 Varangéville – 1 Toul – 1
Allamps – 1 Vézelize

Sodexo - cuisine centrale Nancy : 38 sites livrés sur Nancy

CHRU : 4 sites livrés sur Nancy

Arlevie : 3 sites livrés sur Nancy

Boite à cuisine : 1 site livré sur PAM

Maison de retraite Bas château : 1 site livré sur Bouxières-aux-dames

Les pistes d'améliorations

➤ **Le coût important**

“Prix de revient bien au-delà de la norme (une moyenne de 4.73 €, avec un pic à 5,85 €, pour un coût habituel autour de 3,60 €)”

Adaptations réalisées : lissage du coût sur la semaine, adaptation menu (exemple : boeuf plutôt que canard)

Idée* : proposer des pistes d'approvisionnements à tarif attractif

➤ **Les difficultés techniques** : temps de préparation - épluchage importants, augmentation de la charge de travail

Idée* : indiquer le temps de préparation sur les fiches techniques

➤ **La communication** : améliorer la visibilité

➤ **L'organisation** : une sollicitation des participants trop tardive

Idée* : solliciter plus en amont, dès mars - avril pour permettre d'anticiper les commandes

➤ **Renforcer la facilité d'accès pour les structures ne disposant pas de cuisine**

Idée* : mobiliser davantage le secteur de la vente à emporter, livraison - traiteur

** émanant des retours questionnaires et/ou échange avec les structures participantes*

Les pistes de réflexion

- Une proposition de 2 plats (végétarien et/ou viande) appréciée, qui apporte de la flexibilité

Suggestions participants :

- proposer 2 alternatives par élément de menu
- pousser la démarche et proposer uniquement un menu végétarien
- pousser la démarche et proposer uniquement le menu
- Organiser ce type de manifestation plus souvent

“événement qui attise la curiosité des convives et mobilise l’équipe de cuisine autrement, équipe mise en lumière et intéressée par la démarche anti gaspi : valorisation au maximum des légumes et du pain non consommé.”

- Pour 2023 le CEPAL (Centre d’Enseignement et de Perfectionnement des métiers de l’Alimentation - Campus des métiers) propose d’associer des jeunes en formation sur le menu (exemple : réalisation de pains adaptés au menu du Grand Repas)

→ permettre la valorisation métier auprès des clients