



Caractéristiques de l'approvisionnement du restaurant :

Coût moyen matières premières :

JOUR

En € / repas

4,20 €

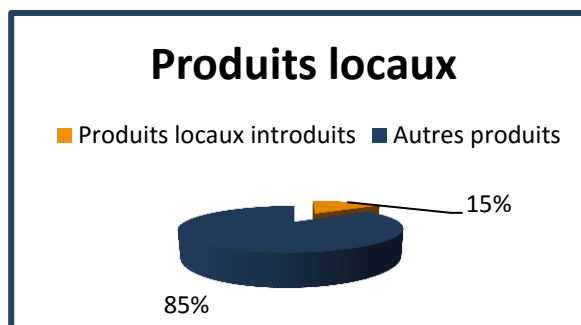


LES CLES DE LA REUSSITE

L'introduction des produits locaux au sein de la Maison familiale de la Meignanne a débuté en même temps que le Réseau Local Anjou il y a 4 ans. Depuis la part de produits locaux a augmenté, surtout en fruits et légumes où cette proportion dépasse les 50 %.

Nathalie, la chef, réalise beaucoup de plats maison avec le souci permanent de faire découvrir de nouvelles saveurs aux élèves de son établissement. Légumes anciens ou variétés nouvelles sont mis en valeur dès que possible.

Une grande attention est portée à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans un contexte de budget restreint.



Nathalie Rompion, chef de la MFR de la Meignanne



FICHE TECHNIQUE

Type de convives

14 à 21 ANS

Gestion du restaurant

GESTION DIRECTE

Nombre de repas / jour

45 le midi

40 le soir

Le personnel

UN CHEF



Période d'activité / an



Zone géographique



LES ETAPES

1

LA DEMARCHE

« Passer en self n'était pas mon souhait mais celui du Directeur » se souvient Nathalie. Au départ réticente, elle avait peur de ne plus avoir de contacts avec les élèves.

Elle mesure aujourd'hui les avantages de ce changement d'organisation, notamment concernant le gaspillage alimentaire.

Le self permet selon Nathalie **d'éviter beaucoup de gaspillage** et de garantir à chacun des portions adaptées. Chaque élève se sert une entrée, un dessert ou un fruit s'il souhaite le consommer. Il n'y a pas d'effet de groupe. De la même façon pour le plat, chacun dispose de sa portion sans dépendre de ses camarades de table.

Les entrées qui ne sont pas prises par les convives restent sur la table froide et peuvent ainsi être utilisées le lendemain

Le pain est distribué par un élève à raison d'une tranche par convive. Si un élève veut en consommer davantage il doit se resservir.

2

LES OBSTACLES

La mise en place du self demande un investissement au départ avec l'achat de plateaux et de ramequins. Afin de faire le bon choix de ramequins, Nathalie a d'abord travaillé avec des contenants à usage unique.

L'objectif était de tester différentes tailles et de choisir celle adaptée aux besoins de la cuisine. Le self nécessite également plus de travail en cuisine pour la présentation des assiettes.

3

LES PROJETS

Introduction de fruits et légumes bio et locaux.

Travail sur le tri des déchets et essai de compostage

Introduction d'œufs locaux

Action contre le gaspillage menée la Maison Familiale :

Le pain est distribué à raison d'une tranche par convive. Chaque élève doit ensuite revenir se servir s'il en veut davantage

Economie de 2 kg de pain par jour



★ **Mme ROMPION Nathalie**
Chef de cuisine
nathalie.rompion@mfr.asso.fr
02 41 96 91 60

★ **M GUERIN Olivier**
Directeur
olivier.guerin@mfr.asso.fr
02 41 96 91 60

Rédigé et réalisé en février 2016 par :

La chambre d'agriculture 49
Pour le Réseau LOCAL Anjou
contact@reseau-local-anjou.fr
02 41 96 77 39