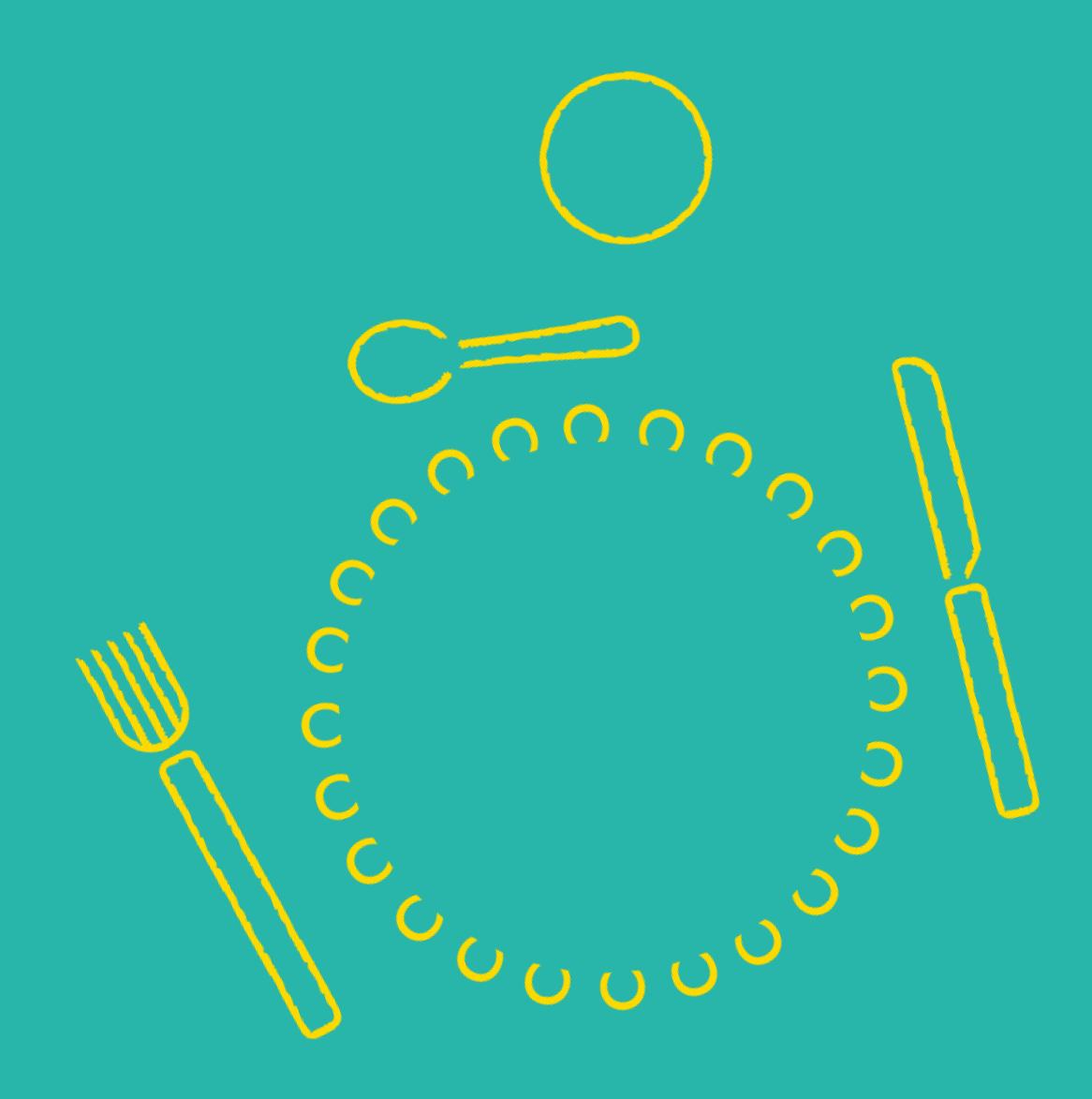


Restauration publique écoresponsable





Un service 100% public

Tables Communes, Établissement
Public de Coopération
Intercommunale, œuvre depuis plus
de 30 ans dans la restauration
collective, avec un engagement fort
en faveur des valeurs sociales et
écoresponsables.

Le Comité syndical, composé d'élus délégués par chaque ville adhérente, définit les orientations stratégiques en matière de politique de restauration, de budget et de personnel.

Tables Communes a créé une direction Synergies Communes destinée à mutualiser les achats de la commande publique et ainsi permettre notamment de contribuer à structurer les filières agricoles.

Tables Communes réduit son impact environnemental en favorisant une alimentation saine et durable : des produits locaux et de saison, une limitation du gaspillage alimentaire et une rémunération équitable des agriculteurs sont au cœur de ses engagements. Présent dans les départements 60, 77, 93, 94 et 95, Tables Communes prépare 43 000 repas par jour pour des crèches, écoles, résidences, et foyers pour personnes âgées, ainsi qu'un service de portage à domicile. Les deux cuisines centrales sont à Ivry-sur-Seine et Bobigny, et une troisième cuisine est prévue à Tremblay-en-France.

Tables Communes utilise
principalement des aliments bruts
ou peu transformés, et limite les
additifs. 75 % des plats sont préparés
à partir de denrées brutes ou peu
transformées. En 2024, l'objectif est
d'atteindre 52 % de produits
durables, dont 32 % bio. Certifié
Ecocert « En Cuisine » niveau 1 et
engagés dans la démarche Mon
Restau Responsable®, Tables
Communes concrétise ces valeurs
chaque jour.

174 agent·e·s (– cuisinier·ère·s, chauffeur·euse·s, allotisseur·euse·s, diététicien·ne·s, et qualiticien·ne·s – etc) préparent et livrent les repas sur plus de 180 sites de restauration.

En Cuisine

Nos chefs au service d'une assiette de qualité

Les cuisinier·ères de Tables Communes, passionné·es par leur mission, préparent chaque jour des repas pour les enfants et les personnes âgées.

Ils réalisent toutes les sauces et innovent pour proposer des recettes adaptées aux goûts des enfants. Leur engagement dépasse la préparation des repas : ils organisent aussi des ateliers cuisine pour transmettre leur savoir-faire aux enfants.

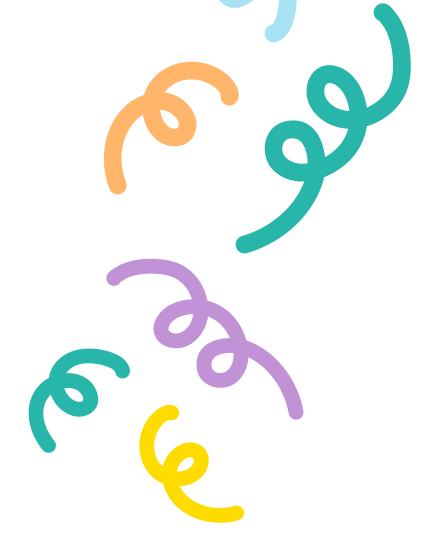
L'équipe sélectionne rigoureusement des matières premières de qualité, telles que des produits bio, label rouge, ou du poisson de pêche durable. En privilégiant les aliments bruts, elle limite les produits ultra-transformés et les additifs, inscrivant ainsi son travail dans une démarche de restauration collective écoresponsable.

Grâce à cet engagement, 31 additifs controversés ont été supprimés, 75% des plats sont préparés à partir de produits bruts ou peu transformés, et plus de 54% des ingrédients proviennent d'une agriculture durable, dont 35% sont biologiques (chiffres Ma Cantine 2024). Cette approche garantit une alimentation saine, respectueuse des normes nutritionnelles, et durable.





Consulter les menus en ligne



Sur le site Internet:

Retrouvez un module complet pour consulter les menus chaque semaine pour les scolaires, les crèches et les selfs communaux. Petit plus : la liste détaillée des ingrédients et des allergènes.

Vous pouvez les télécharger en PDF

en cliquant sur le bouton « imprimer » en bas à droite du menu.





De l'info sur les réseaux sociaux :

Les menus scolaires en photos sont publiés la veille à 16h sur Instagram et Facebook!



Suivez Instagram pour être informés des actualités:

animations, menus à thème, initiatives anti-gaspillage...



Transparence et qualité: des pictogrammes pour découvrir les menus

Tables Communes utilise des pictogrammes pour informer sur les signes officiels de qualité, l'origine des produits et leur caractère durable. Ces symboles permettent aux familles de mieux comprendre l'origine et les spécificités des aliments proposés.



Plats élaborés par les cuisinier·ère·s, à partir de produits bruts ou peu transformés.*



Produits issus d'île-de-France ou de régions limitrophes.*

*Selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"









Les logos des signes officiels de qualité garantissent des produits respectueux de l'environnement, assurant ainsi une traçabilité et une sécurité alimentaire optimales.









L'origine France est précisée pour la viande et les œufs.

En privilégiant des produits locaux, biologiques et labellisés, nous soutenons des filières durables et responsables, offrant ainsi aux enfants des repas sains et de qualité. Ces engagements favorisent une alimentation qui respecte le bien-être des consommateurs, des producteurs et de la planète.



Tables Communes s'engage à proposer des menus équilibrés qui répondent aux besoins nutritionnels des convives tout en respectant la saisonnalité des aliments. En alliant qualité, saveurs, et plaisir gustatif, nos repas sont conçus pour satisfaire tous les âges et promouvoir une alimentation durable.

La conception des menus résulte d'un travail complexe mené par notre service qualité, nutrition, santé, qui coordonne avec les chefs de cuisine, le développement durable le contenu des menus tout en recueillant l'avis des villes membres lors des commissions et des enfants lors des animations et des enquêtes de satisfaction.

L'équilibre nutritionnel des repas est conforme à l'arrêté du 30 septembre 2011, sur la qualité nutritionnelle des repas à servir en restauration collective, qui impose la variété des plats et des portions adaptées.

Chaque repas est composé de 4 ou 5 plats variés, avec l'eau et le pain à disposition sans restriction, tandis que le sel et les sauces ne sont pas en libre service pour les enfants, dans le respect des recommandations nutritionnelles et grammages du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition).

La composition des menus prend en compte des recommandations nutritionnelles du Plan National Nutrition Santé, qui sont :

- augmenter la consommation des fruits et légumes, féculents, légumineuses et fruits à coque
- réduire la consommation des aliments gras, sucrés et/ou salés

Commissions des menus : amélioration continue et coopération

Les commissions des menus scolaires et périscolaires se réunissent tous les deux mois pour évaluer les repas précédents et planifier ceux des deux mois à venir, avec pour objectif d'améliorer les recettes proposées.

Ces réunions rassemblent les équipes de Tables Communes (chefs cuisiniers, diététicienne, service développement durable, logistique) ainsi que les responsables des services des communes membres, qui apportent leur expertise et échangent des bonnes pratiques.

Les commissions des menus pour les personnes âgées et les crèches se tiennent une fois par trimestre, tandis que deux commissions annuelles sont prévues pour les selfs.

Composition des menus

Crèches

Déjeuner « bébés » :

3 composantes : viande, œuf ou poisson nature, purée de légumes et pommes de terre, purée de fruit.

Déjeuner « grand»:

5 composantes : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier, dessert.

Goûters:

2 à 3 composantes : produit céréalier et/ ou fruit et/ou produit laitier.

Scolaires et péri-scolaires

Déjeuners avec 4 ou 5 composantes comprenant à chaque repas : produit laitier, plat protidique, garniture, crudité, féculent.

2 menus végétariens sont proposés par semaine, plus une alternative à la viande proposée quotidiennement, pour les villes qui le souhaitent et qui le proposent principalement dans les établissements élémentaire dotés d'un service en self.

Goûters

au choix selon les besoins des villes : individuels, transportables, ou collectifs.

Pique-niques

au choix selon les besoins des villes : pique nique sandwich, à emporter, ou collectifs.

Portage à domicile et résidences

Déjeuner:

5 composantes : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier, dessert

Collation du soir:

3 composantes : potage, un complément protidique ou garniture, dessert

Restaurants communaux

- 5 entrées au choix
- 2 plats principaux au choix
- Assortiment de fromages et de laitages
- 3 desserts au choix ou fruits de saison







Caractéristiques culinaires

Dans le cadre de la restauration scolaire, Tables Communes a opté pour une cuisine traditionnelle préparée par les chefs, afin d'offrir aux enfants des repas à la fois savoureux et équilibrés.

- Les sauces : depuis septembre 2021, Tables Communes a supprimé tous les fonds de sauce industriels, un engagement qui a permis d'obtenir le trophée Innovation Restau'co en juin 2022. Les chefs cuisinent des sauces traditionnelles, comme l'émulsion au beurre avec des échalotes et de la farine de riz, pour accompagner les plats, et des sauces réalisées avec des compotées de légumes en cuisson de nuit.
- Les vinaigrettes : préparées par les cuisiniers avec des ingrédients simples et naturels.
- Les purées : élaborées à partir de pommes de terre fraîches pour en conserver la texture et le goût. En ayant supprimé les flocons déshydratés, Tables Communes propose aux enfants une purée traditionnelle.
- Les potages : concoctés avec des légumes bio et locaux, pour privilégier les produits de saison et soutenir les producteurs de proximité.
- Les viandes : cuites à la température idéale, selon des méthodes lentes afin de préserver la tendreté et les arômes. Ces cuissons garantissent aux enfants des plats savoureux, inspirés des savoir-faire traditionnels.
- Les pâtisseries : depuis trois ans, les chefs réalisent des pâtisseries , allant du quatre-quarts au gâteau chocolat-haricots rouges. Sans additifs ni produits industriels, ces desserts offrent une note sucrée saine et créative adaptée aux enfants.

2025 - 10 - Tables Communes

Tables Communes a pour objectif de réduire les préparations industrielles et les aliments ultra-transformés

- 75 % de plats élaborés par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés.
- Suppression de 31 additifs (25 additifs conformément au Label Ecocert "En cuisine", niveaux 1 à 3, depuis 2019, plus 6 additifs supplémentaires en 2022).
- Absence de graisses et huiles hydrogénées.
- Absence d'ingrédients OGP (Organismes Génétiquement Modifiés).

Qualité des aliments

Les approvisionnements

Tables Communes place la qualité au cœur de sa restauration collective. En tant qu'établissement public, les fournisseurs sont sélectionnés selon des critères stricts pour offrir des repas savoureux et équilibrés. Les achats, régis par le code de la commande publique, favorisent la fraîcheur et la provenance contrôlée des denrées. Pour chaque marché, un cahier des charges précis est établi, valorisant la qualité gustative, nutritionnelle et environnementale des produits (65 % de la note), tout en tenant compte du prix (35 %). Une commission d'appel d'offres composée d'élus finalise le choix des fournisseurs, garantissant ainsi des repas de qualité pour les convives.

Partenariat avec les agriculteurs

Une démarche d'approvisionnement local soutient une agriculture durable et assure une juste rémunération aux agriculteurs.

En favorisant les circuits courts,
Tables Communes valorise les
produits des régions tout en
renforçant le lien direct entre les
producteurs et les convives. Cette
approche réduit l'empreinte
carbone et soutient l'économie
locale, en encourageant des
pratiques respectueuses de
l'environnement pour une
alimentation saine et responsable.

Tables Communes est adhérent de la Coopérative Bio d'Île-de-France depuis 2019, et un vice-président de Tables Communes, siège depuis 2021 en tant qu'administrateur au sein de la coopérative. Cet engagement permet de sécuriser un approvisionnement en produits biologiques locaux et extra frais, tout en garantissant une rémunération juste aux producteurs. Parmi les initiatives en cours figurent le développement de soupes en bocaux, de coulis de tomates, et la création d'une conserverie, visant à valoriser les circuits courts et à lutter contre le gaspillage alimentaire.



Origine des viandes

Tables Communes sélectionne exclusivement des viandes d'origine française pour garantir des conditions d'élevage respectueuses et une traçabilité fiable, tout en soutenant les filières locales. L'origine des viandes est affichée pour informer les convives, et une fiche spécifique est envoyée aux services restauration des villes en cas de changement d'approvisionnement. Depuis 2024, l'obligation de mentionner l'origine s'étend aussi aux viandes transformées. 100 % du bœuf est bio, et le porc et la volaille sont Label Rouge, grâce à un sourcing exigeant assuré par les équipes achats et qualité.



Mon Restau Responsable®

Tables Communes a été l'un des 4 sites pilotes à entrer dans la démarche Mon Restau Responsable[®] en juillet 2015.

Tables Communes est engagé depuis 9 ans pour une alimentation plus saine et durable avec cette démarche de garantie créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau 'Co.

Les engagements de Tables Communes de 2024-2026 ci-dessous pour les 4 piliers de la démarche confirment cette implication dans la durée.

Bien-être des convives

- Créer de nouvelles animations pour les enfants pour contribuer à l'éducation à l'alimentation et à la découverte du goût.
- Créer du lien avec les restaurants, faire connaître notre démarche qualité aux agents des offices et développer les moyens de communication.
- Animer des temps d'échanges et d'information pour les parents d'élèves sur la restauration écoresponsable, au plus proche des territoires.

Assiette responsable

- Développer les recettes de desserts concoctés par nos cuisiniers et poursuivre les déclinaisons de recettes végétariennes une fois par mois.
- Poursuivre dans la démarche Ecocert "En Cuisine "niveau 1.
- Engager une démarche pour réduire l'empreinte carbone de nos menus.

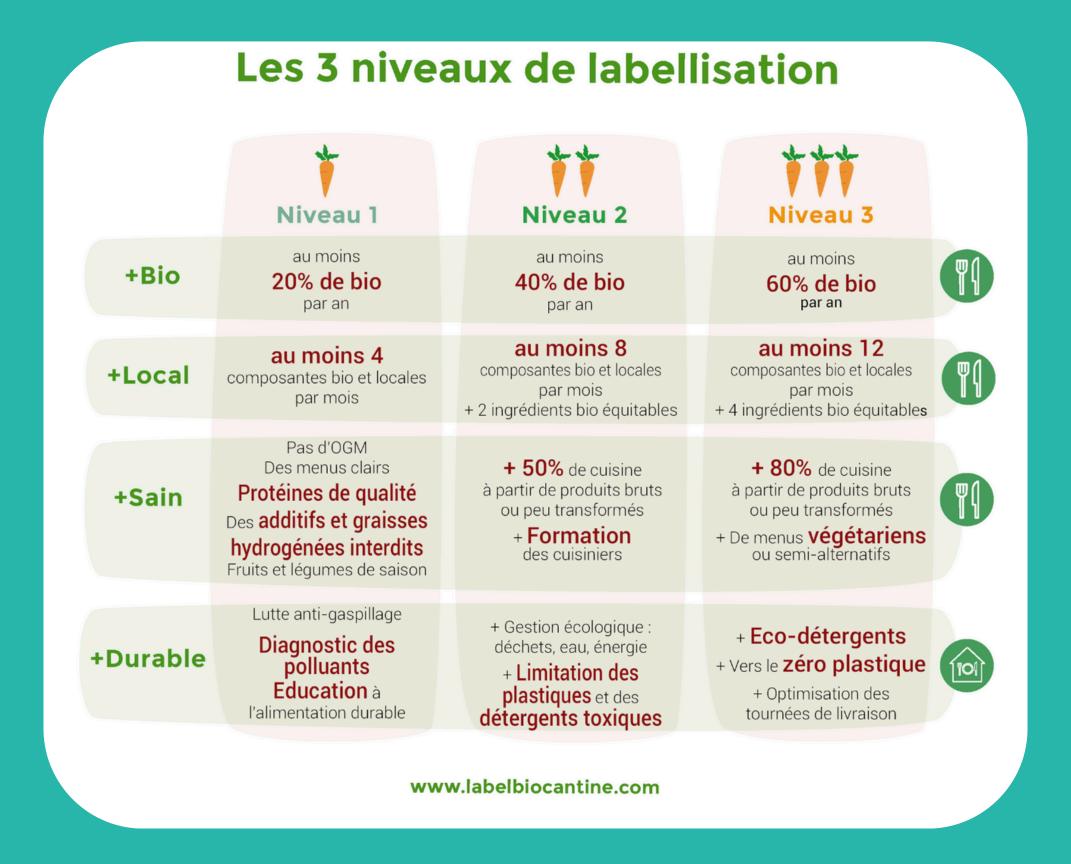


Éco-gestes

- Poursuivre le groupe de travail avec nos villes adhérentes de lutte contre le gaspillage alimentaire pour mettre en place un plan d'action partagé.
- Mettre en place une démarche globale de réduction des déchets, d'optimisation du tri et de la valorisation.
- Mettre en œuvre la réduction de la consommation des divers fluides (eau, électricité, gaz, énergies fossile).

Engagement social et territorial

- Création d'une nouvelle cuisine centrale pour mettre en place les contenants réemployables, augmenter la part des plats concoctés par les cuisiniers, être plus en proximité avec les territoires.
- Poursuivre le travail sur la sortie du plastique avec les villes adhérentes.
- Développer la communication en direction des parents d'élèves à travers les réseaux sociaux.
- Création d'une filière de soupes bio locale en contenants réemployables en partenariat avec la Coopérative Bio Île-de-France.



Ecocert "En cuisine"

Labelisé depuis 2019, Tables Communes renouvelle sa certification Ecocert « En Cuisine » chaque année. En novembre 2023, les audits réalisés dans les deux cuisines centrales et dans un échantillon de restaurants scolaires des villes membres ont confirmé le niveau 1 Ecocert « En Cuisine ». Tables Communes a atteint 75% de produits bruts ou peu transformés et 29%* de produits bio en 2023. Ce label vise à promouvoir une restauration collective plus bio, locale, saine et durable. Il se décline en trois niveaux et reflète une démarche progressive intégrant les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique.

Certifié 29% de Bio en 2022 et 2023

9 composantes bio et locales en moyenne par mois

75% de plats élaborés par nos cuisiniers à partir de produits bruts ou peu transformés

Tables Communes et les villes membres sont labellisés



^{*}Les chiffres prévisionnels 2024 sont de 35% de Bio



Événements

Le plaisir de manger et l'éducation au goût sont au cœur de l'élaboration des menus, car manger c'est aussi découvrir, goûter, expérimenter.

Menus à thèmes

L'année est rythmée par des repas à thèmes dans les restaurants scolaires, les résidences et foyers de personnes âgées et dans le cadre du portage à domicile.

Il y a des traditions qui ne se perdent pas et rendent heureux les convives. Les crêpes de la Chandeleur, Noël, le réveillon du 31 décembre, les festivités du Nouvel an asiatique... sont autant de moments de convivialité et de découvertes culinaires. Tables Communes propose aussi des repas à thèmes: menu trappeur, Halloween, estival, cuisine du monde... Pour l'année scolaire 2024-2025, les menus colorés seront l'honneur et proposés tout au long de l'année.

Semaine du Pain

Chaque année, Tables Communes participe à la Semaine du Pain organisée par les boulangers de France pour faire découvrir aux jeunes convives l'artisanat traditionnel de la boulangerie.

Des pains variés comme le pain complet, aux céréales, aux noix, ou au petit épeautre, sont présentés chaque jour, offrant ainsi une nouvelle expérience gustative.

Le Grand Repas

Depuis 2022, les cuisinier·ère·s prennent part au Grand Repas, un événement annuel réunissant les acteurs de la restauration collective et traditionnelle autour d'un menu unique élaboré par des chefs locaux. Cet événement favorise la convivialité, l'éducation au goût, les circuits courts, et lutte contre le gaspillage alimentaire en proposant le même menu dans divers établissements de restauration.







Projet de la terre à l'assiette

Tables Communes, en 2024-2025, est lauréat d'un appel à projets financé par l'Union européenne dans le cadre du programme « Lait et Fruits à l'école – mesures éducatives » suivi par FranceAgriMer, qui soutient la promotion d'une alimentation saine et durable auprès des enfants.

Ce programme de sensibilisation aux fruits, légumes et produits laitiers durables franciliens, conçu par Tables Communes, vise à promouvoir une alimentation saine, locale et durable pour les enfants des 15 communes partenaires.



Les objectifs:

- Augmenter la consommation de fruits, légumes et produits laitiers durables dans les écoles.
- Sensibiliser les enfants à l'importance d'une alimentation locale, de saison et respectueuse de l'environnement.
- Réduire le gaspillage alimentaire.

Ce programme touchera 800 personnes, dont 480 enfants et 320 adultes, à travers deux temps forts par ville :

- Animation pédagogique périscolaire : Les élèves découvriront l'alimentation saine et durable, en se familiarisant avec la saisonnalité et les filières agricoles locales.
- Visite d'une ferme ou d'un atelier agricole bio : Les enfants visiteront une ferme ou un atelier (légumerie, laiterie, fromagerie) pour découvrir la chaîne alimentaire en action.

L'Union européenne finance les animations pédagogiques, les visites des fermes et la location des cars. Elle soutient également la création des outils pédagogiques, incluant une affiche « De la terre à l'assiette » et un livret pédagogique pour prolonger la sensibilisation à la maison.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité pour Tables Communes, qui met en œuvre diverses actions et initiatives de sensibilisation pour le personnel des villes membres et les convives, notamment les enfants dans les restaurants scolaires.

Le gaspillage alimentaire est un problème majeur pour l'environnement et constitue une aberration économique, sociale et sociétale.

Pour le réduire, Tables Communes déploie plusieurs initiatives

- Groupe de travail de lutte contre le gaspillage alimentaire Depuis 2022, Tables Communes anime un groupe de travail contre le gaspillage pour permettre aux collectivités membres d'échanger des pratiques et organiser des actions conjointes.
- Semaines de pesées Tables Communes organise des semaines de pesées dans les cantines en partenariat avec les villes pour affiner le diagnostic et sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire.
- Manège des saveurs Tables Communes a créé le « manège des saveurs » dans les restaurants scolaires pour proposer aux jeunes convives des aromates, épices et herbes aromatiques et agrémenter leurs plats.
- Jus de fruits frais Pour réduire le gaspillage, Tables Communes propose aux villes des

- centrifugeuses dans les cantines pour transformer les fruits non consommés en jus frais à boire le matin, le midi ou au goûter!
- Animations anti-gaspi Tables
 Communes accueille
 régulièrement une dizaine
 d'enfants des accueils de loisirs
 pour des animations antigaspillage : sensibilisation,
 utilisation des épluchures et
 préparation d'un repas anti-gaspi.
- Formations encadrants Des journées de formation et de sensibilisation des personnels des communes membres avec le CNFPT sont organisées sur la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- Dons à des associations Tables
 Communes participe à des actions
 solidaires en offrant des dons
 alimentaires quotidiens à des
 associations comme Excellents
 Excédents pour soutenir les
 personnes en situation de
 précarité.

2025 - 20 - Tables Communes

Sécurité alimentaire

L'hygiène alimentaire scrutée à la loupe

Tables Communes assure un contrôle rigoureux de l'hygiène alimentaire en réalisant des analyses microbiologiques régulières sur les denrées, l'eau et les surfaces en cuisine. En 2024, 417 analyses ont été menées à Bobigny et 481 à Ivry-sur-Seine, avec des prélèvements hebdomadaires effectués par un laboratoire indépendant, complétés par des contrôles quotidiens internes.

Audit des cuisines

- 1 audit hygiène par semaine assuré par le service qualité
- 3 audits hygiène et bâtiment par an assurés par le service qualité et le service bâtiment
- 1 inspection annuelle inopinée des services officiels de la Direction Départementale de la Protection des Populations

Analyses microbiologique

- 5 à 7 prélèvements de denrées par semaine
- 20 prélèvements de surface toutes les deux semaines
- 3 analyses d'eau des cuisines 4 fois par an

La liaison froide une technique performante

Les repas sont préparés selon la technique de la liaison froide, où les plats chauds sont cuits puis refroidis rapidement avant d'être stockés à basse température jusqu'à leur consommation. Cette méthode, introduite en France dans les années 1960, garantit une production anticipée, une sécurité alimentaire optimale, et une qualité gustative préservée.

Transition vers le réemploi

Tables Communes a co-crée deux structures pour mettre en place les contenants réemployables, l'établissement est engagé dans cette transition depuis 2019, et agit concrètement pour la rendre effective dès novembre 2025.

SEMELOG

Pour accompagner la transition vers des contenants réemployables, Tables Communes et le Syrec ont créé SEMELOG, une laverie mutualisée à Villeneuve-la-Garenne qui ouvrira ses portes à mi-2025. SEMELOG se consacrera à laver et gérer les contenants en inox pour les services de restauration des villes de la région parisienne et proposera également la location de ces contenants pour répondre aux nouvelles réglementations anti-plastique.



TREMPLIN

Le groupement de commandes Tremplin regroupe des collectivités engagées dans la mise en œuvre des lois EGalim et AGEC, visant à éliminer le plastique et à promouvoir le réemploi dans la restauration collective. Afin de trouver des alternatives aux conditionnements à usage unique, six grandes cuisines centrales – Tables Communes, le Sivu Bordeaux-Mérignac, le Syrec, les villes de Nantes, Rennes et Toulouse – ont créé le groupement de commandes Tremplin. Ces membres fondateurs ont été rejoint par les villes de Tours, Le Mans et Grenoble, le Département du 93, le Sivu des 4 Fourchettes, et la SEMELOG



Recherche de solutions innovantes

Tremplin travaille avec des entreprises spécialisées pour fournir des contenants réemployables (inox et verre) et des systèmes automatisés de traçabilité et de logistique.

Mise en place de boucles de réemploi

En 2024, des phases de tests sont menées dans les cuisines et restaurants scolaires pour valider les solutions de réemploi, garantir la qualité et la sécurité sanitaire des repas, et optimiser la logistique.

Transition vers le réemploi

Dès novembre 2024, les premières cuisines passeront du plastique aux contenants inox avec des systèmes automatisés, marquant une étape clef vers une restauration collective plus durable.

Tremplin en chiffres

18 cuisines centrales réparties sur 6 villes, 1 département, et 4 EPCI (Établissement Public de Coopération Intercommunale). Plus de 319 000 repas servis par jour, soit plus de 50 millions de repas par an. En 2024, les achats de contenant représentent la somme de près de 10 millions d'Euros pour l'ensemble des membres de Tremplin

Lois et réglementations

Loi EGalim

La loi EGalim, adoptée en 2018 en France, vise à améliorer la qualité alimentaire, l'équité et la durabilité dans l'agriculture et l'alimentation. Elle comporte plusieurs mesures applicables à la restauration collective.

- Depuis le 1er janvier 2022, au moins 50 % des produits servis doivent être de qualité et durables, dont 20 % issus de l'agriculture biologique. Cela inclut les produits bénéficiant de labels comme le Label Rouge, AOP/AOC, ou équivalents. Tables Communes propose 20% de bio depuis 2019 et a atteint en 2023, 48% d'alimentation durable dont 28% de bio.
- Au moins un menu végétarien hebdomadaire, doit être proposé. Tables Communes propose deux menus végétariens par semaine, et une alternative végétarienne quotidienne pour les restaurants en double plat.
- La loi impose des actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Les établissements doivent mesurer et réduire leurs déchets alimentaires, et doivent donner les excédents alimentaires à des associations. Tables Communes a créé un groupe de travail de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2022 dans cet objectif et fait des dons alimentaires quotidiennement.
- La loi vise également à réduire l'usage du plastique dans la restauration collective. Les établissements doivent remplacer les contenants en plastique par des alternatives plus écologiques. Tables Communes, engagé dans cette transition depuis 2019, agit pour la rendre effective en 2025.
- La loi oblige les cuisines à informer les convives sur l'origine et la qualité des produits via une déclaration annuelle sur la plateforme Ma Cantine. Tables Communes publie chaque année une affiche destinée à être affichée dans les restaurants scolaires.

Arrêté relatif à la qualité nutritionnelle

La politique nutritionnelle de Tables Communes est travaillée selon l'arrêté relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire du 30 septembre 2011.

Les repas de Tables Communes respectent les recommandations du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition), visant à améliorer la qualité nutritionnelle des repas en collectivités, comme les écoles, crèches, ou établissements pour adultes et personnes âgées.

Partenariats

Tables Communes s'associe à des associations, institutions et événements pour relever les défis de la restauration collective actuelle. Nous nous engageons pour une alimentation durable et sociale, tout en soutenant des causes sociales et environnementales.















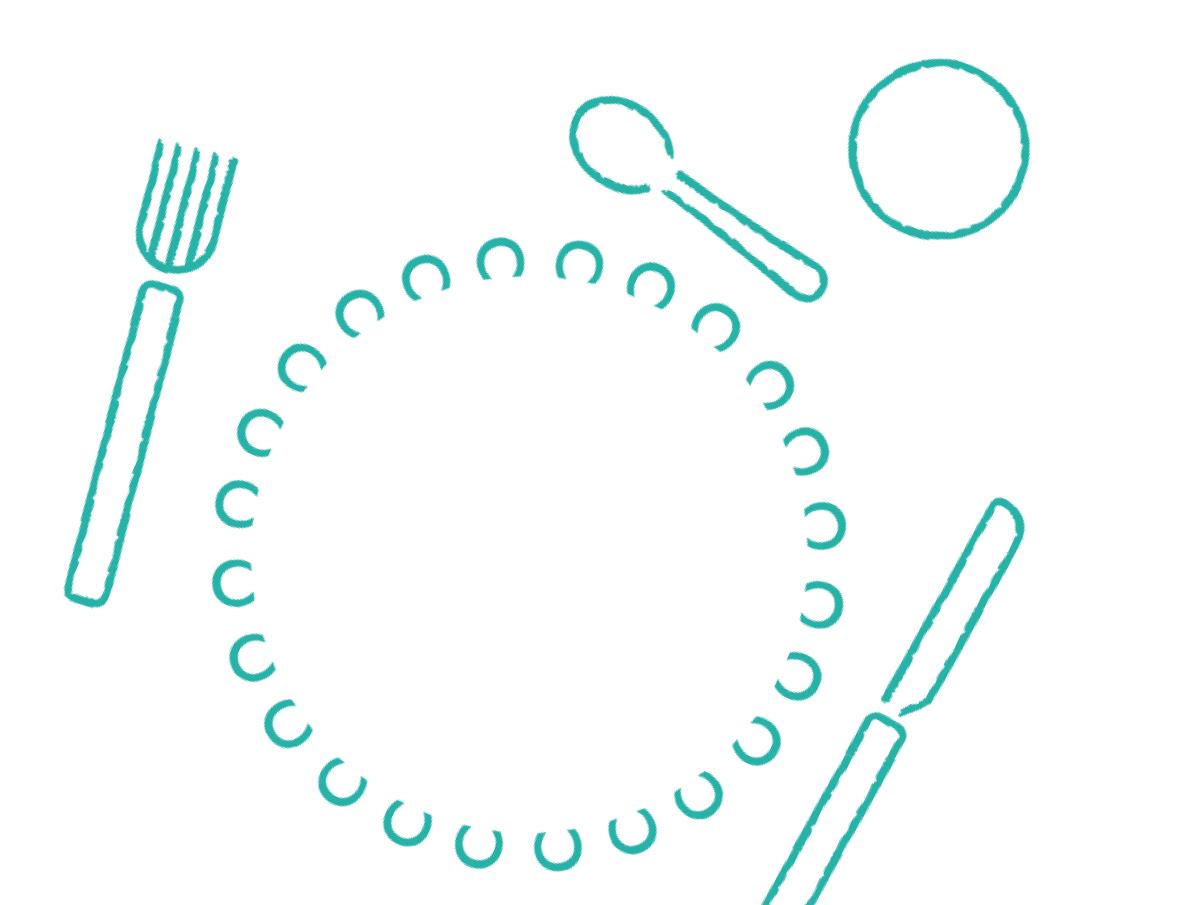






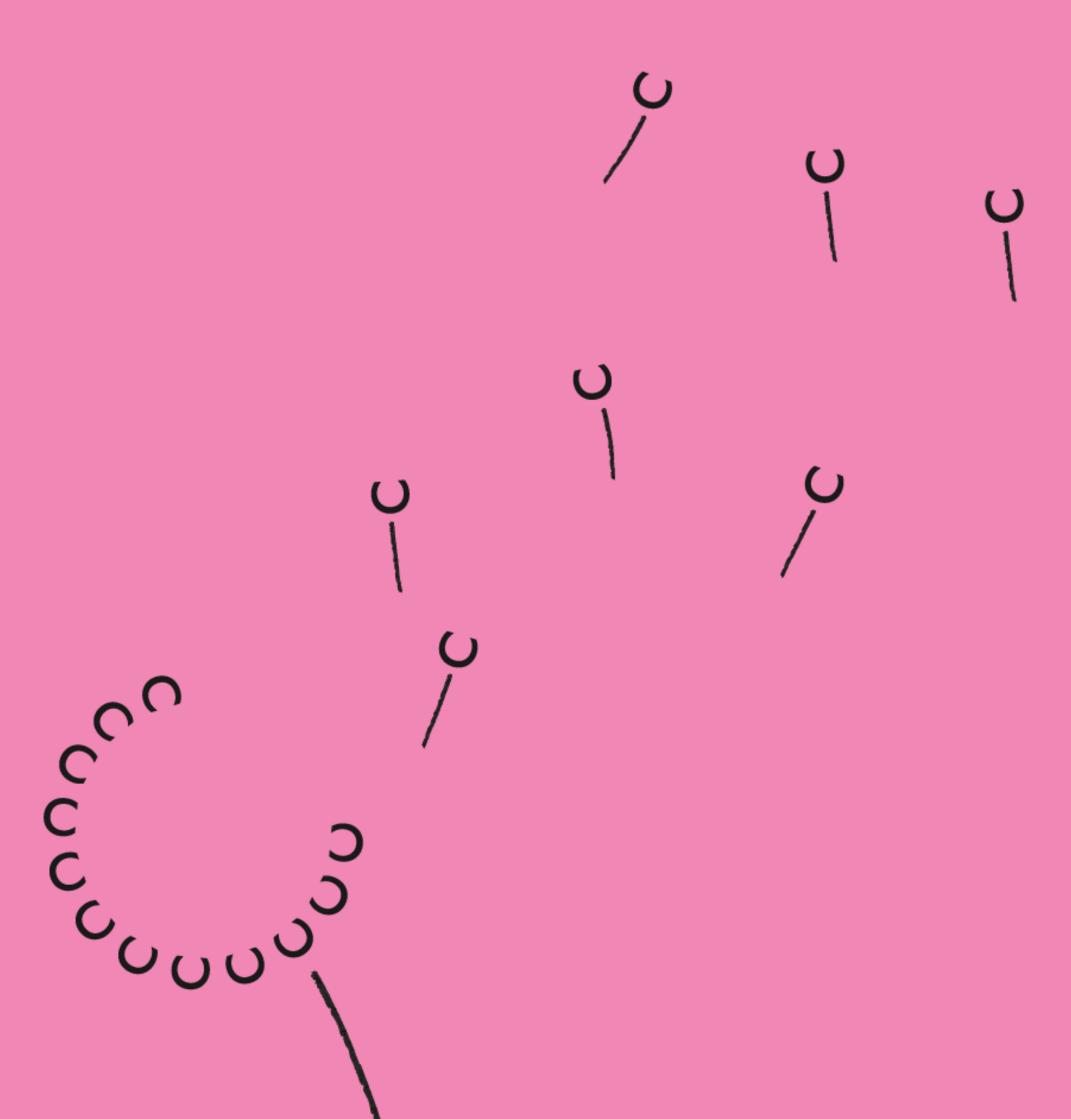








Réponses aux questions fréquentes sur la restauration scolaire



Comment sont conçus les menus de la cantine?

Les menus de la restauration scolaire sont élaborés en collaboration avec la diététicienne, les chefs de cuisine et les responsables de restauration des villes, pour assurer une alimentation équilibrée et adaptée aux besoins nutritionnels des enfants. Tables Communes privilégie des produits de saison, le plus possible en proximité et de qualité. Les menus incluent en 2024 plus de 52% d'aliments dits durables selon la loi EGalim, et plus de 32% d'aliments issus de l'agriculture biologique.

Comment sont composés les menus?

Tables Communes élabore les menus avec soin, en suivant les obligations et recommandations nutritionnelles tout en tenant compte des goûts des enfants et en favorisant la diversité alimentaire. Nos plats alternent entre des recettes simples et des recettes plus élaborées, pour élargir l'expérience gustative des enfants et les sensibiliser à de nouvelles saveurs.

La politique nutritionnelle est travaillée selon l'arrêté relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire du 30 septembre 2011.

Comment assure-t-on l'équilibre nutritionnel des repas servis aux enfants ?

Les repas de Tables Communes respectent les dispositions du GEMRCN (Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition) qui émet des recommandations pour garantir des repas équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels des enfants en maternelle et en élémentaire et des adultes. Il préconise des fréquences minimales et maximales de plats à servir sur 20 repas consécutifs, afin de répondre aux objectifs nutritionnels du Plan National Nutrition Santé. Par exemple, les produits préfrits (comme les frites, nuggets, beignets) ne doivent pas être proposés plus de 4 fois sur 20 repas, tandis que les fruits frais doivent

Le GEMRCN préconise des portions par type de plat (en grammes) pour chaque groupe d'âge, afin de couvrir environ 30 à 40 % des besoins énergétiques quotidiens des enfants.

Deux types de repas équilibrés sont recommandés :

- Repas à 4 composantes : entrée ou dessert, plat protidique, garniture, produit laitier.
- Repas à 5 composantes : entrée, plat protidique, garniture, produit laitier, dessert.

Tables Communes applique ces recommandations en proposant chaque semaine deux menus à 4 composantes et trois menus à 5 composantes, afin d'assurer une diversité de repas répondant aux exigences nutritionnelles.

apparaître au moins 8 fois.

Où trouver la liste des ingrédients des menus?

La liste complète des ingrédients de chaque recette est disponible en ligne sur le site internet de Tables Communes. En sélectionnant la ville et l'école, vous pouvez consulter le menu hebdomadaire et cliquer sur chaque recette, puis sur chaque ingrédient pour voir les détails et les allergènes.

Comment faire pour obtenir la liste des allergènes?

Sur le site internet de Tables Communes, en page d'accueil, sélectionner la ville, puis l'école et cliquer sur le bouton télécharger en page à droite afin d'obtenir le menu de la semaine avec le tableau des traces et présences d'allergènes. Pour des raisons indépendantes de notre volonté, des changements peuvent intervenir dans la composition des menus, les villes sont informées des modifications de dernière minute. Un Protocole d'Accueil Individuel doit être mis en place pour chaque enfant nécessitant une alimentation particulière.

Y'a -t-il une alternative à la viande de porc?

Il y a systématiquement une alternative végétarienne proposée en maternelle et en élémentaire lorsqu'une viande de porc est proposée en entrée ou en plat principal.

Il y a parfois deux choix de plats sur les menus, pourquoi?

Tables Communes propose un double choix de plat protidique pour les restaurants scolaires à la demande des villes, qui le proposent principalement dans les établissements élémentaires dotés d'un service en self. Les villes peuvent décider de la répartition entre le premier et le second plat, selon leur politique de restauration. Cette répartition peut-être personnalisée école par école à la demande des villes auprès de notre service des effectifs. Le nombre de repas livrés est calculé en fonction des prévisions d'effectifs propres à chaque commune. Tables Communes propose de personnaliser les effectifs pour le double choix avec l'alternative végétarienne et pour le double choix quand un plat de porc est proposé en premier choix.

Quel est le coût de la restauration scolaire?

Le coût total d'un repas de cantine couvre plusieurs éléments : les matières premières, la préparation, la livraison, la remise en oeuvre du repas, l'encadrement des enfants pendant le repas, et l'entretien des locaux. Le coût réel moyen est d'environ 12 euros par enfant et par jour. Les communes mutualisent ces frais et fixent ensuite une contribution pour les familles, souvent selon un quotidien familial, afin de garantir l'accessibilité de ce service essentiel.

Est-il possible de connaitre le menu de la restauration scolaire à l'avance ?

Oui, les menus sont communiqués aux familles en moyenne 3 semaines en avance sur le site internet de Tables Communes, de deux manières différentes, soit par mois dans un pdf à télécharger https://tablescommunes.fr/nos-menus, soit sur la page d'accueil dans un module menu personnalisé par ville et par école.

Les produits servis sont-ils bio?

Tables Communes s'engage à réduire son impact environnemental en promouvant une alimentation saine et durable. Tables Communes privilégie les produits locaux et de saison, ce qui permet de limiter le gaspillage alimentaire et d'assurer une rémunération équitable aux agriculteurs.

Tables Communes cuisine à partir d'aliments bruts ou peu transformés, sans additifs ni produits ultra-transformés, et ses sauces sont entièrement faites maison. En 2024, 75 % des plats sont élaborés à partir de denrées brutes ou peu transformées, et 52 % des produits sont durables, dont 32 % sont certifiés bio.

La certification Ecocert « En Cuisine » niveau 1 de Tables Communes, ainsi que son engagement dans « Mon Restau Responsable », témoignent de sa volonté d'améliorer la qualité de son offre alimentaire tout en respectant des critères de durabilité.

Pourquoi la restauration scolaire ne propose-t-elle pas de viande confessionnelle ?

Conformément aux principes de laïcité appliqués dans les établissements publics, Tables Communes ne propose pas de viandes confessionnelles (halal, casher, etc.) dans les restaurants scolaires. Cependant, pour garantir une alimentation respectueuse des préférences de chacun, Tables Communes veille à offrir une variété de repas équilibrés, incluant deux plats végétariens par semaine pour les enfants en maternelle et en élémentaire, avec un double choix quotidien proposé pour les élèves en élémentaire.

La restauration scolaire propose-t-elle des menus végétariens?

Deux plats végétariens sont proposés chaque semaine pour diversifier les apports par semaine en maternelle et élémentaire, avec un double choix végétarien quotidien possible pour les élémentaires. Ce choix participe aussi à notre engagement en faveur de l'environnement, en limitant l'empreinte écologique de nos repas.

Quelles initiatives sont mises en place pour encourager les enfants à manger de façon variée et équilibrée ?

Tables Communes propose plusieurs initiatives pour favoriser la découverte alimentaire, comme le programme 2024-2025 "De la terre à l'assiette" qui sensibilise les enfants aux bienfaits des produits frais et locaux. Ce programme inclut des animations pédagogiques, des visites de fermes, et des ateliers autour de l'alimentation, permettant aux enfants de comprendre l'origine des aliments et les bienfaits d'une alimentation équilibrée. Plusieurs ateliers pédagogiques à la cuisine centrale sont proposés par an, également une trentaine d'animations sur les fruits et légumes sont proposés avec Interfel chaque année. Tables Communes propose avec le CNFPT un catalogue de formations pour les encadrants avec une thématique spécifiquement dédiée à l'environnement, l'accueil, et l'accompagnement des enfants.

Que faites-vous pour éviter le gaspillage alimentaire?

La lutte contre le gaspillage alimentaire est une priorité pour Tables Communes. Nous mettons en œuvre diverses actions et initiatives de sensibilisation pour le personnel des villes membres et nos convives, notamment les enfants dans les restaurants scolaires.

Pour limiter le gaspillage, Tables Communes a mis en place un groupe de travail de lutte contre le gaspillage alimentaire avec un restaurant pilote par ville adhérente. Des semaine de pesées sont réalisées chaque année pour évaluer le gaspillage et propose une plan d'action commun, avec des sensibilisations, des expérimentations pour sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire à travers des animations, tout en les encourageant à prendre des portions adaptées à leur appétit.

Tables Communes réalise aussi quotidiennement des dons alimentaires à l'association Excellents Excédents.

Tables Communes propose avec le CNFPT un catalogue de formations pour les encadrants avec une thématique spécifiquement dédiée à lutte contre le gaspillage alimentaire.

Pourquoi retrouve-t-on souvent les mêmes plats, fruits ou légumes dans les menus ?

Tables Communes s'engage à respecter la saisonnalité des aliments, ce qui peut parfois limiter le choix des fruits, légumes ou plats disponibles dans les menus. Par exemple, en hiver, les tomates et les concombres ne sont pas proposés car ils ne sont pas de saison. Ce choix contribue à une démarche écoresponsable, en privilégiant les produits locaux et de saison, ce qui permet de réduire l'empreinte carbone liée au transport et à la culture sous serre. De plus, la répétition de certains produits permet aux enfants de se familiariser avec les goûts et les bienfaits des aliments de saison, en accord avec notre objectif de sensibilisation à une alimentation saine et durable.

Comment recueillez-vous l'avis des enfants?

Tables Communes mène régulièrement des enquêtes de satisfaction auprès des enfants et des encadrants pour évaluer le niveau de satisfaction et également évaluer de nouvelles recettes. Ces retours sont précieux pour ajuster les menus.

Quelle est l'origine géographique de la viande?

Tables Communes sélectionne exclusivement des viandes d'origine française pour garantir des conditions d'élevage respectueuses et une traçabilité fiable, en soutenant les filières locales. L'origine des viandes est affichée pour informer les convives, et une fiche spécifique est envoyée aux services restauration des villes en cas de changement d'approvisionnement. Depuis 2024, l'obligation de mentionner l'origine s'étend aussi aux viandes transformées. Plus de 90 % du bœuf est bio, et le porc et la volaille sont Label Rouge, grâce à un sourcing exigeant assuré par les équipes achats et qualité.

Pourquoi les menus sont-ils parfois modifiés?

Les menus sont établis en moyenne 3 mois à l'avance, cependant certains ajustements peuvent être nécessaires. Les modifications de menus peuvent être liées à plusieurs facteurs :

• Disponibilité des produits :

Nous privilégions des produits de saison et locaux dans la mesure du possible. Il peut arriver que certains ingrédients soient temporairement indisponibles en raison des aléas de la production agricole ou des conditions climatiques, ce qui nous oblige à adapter les recettes.

• Conformité avec nos standards de qualité :

Si un produit reçu ne correspond pas à nos critères de fraîcheur ou de qualité, nous préférons le remplacer pour garantir la meilleure expérience gustative et nutritionnelle.

• Logistique et imprévus :

Des imprévus liés à la logistique de livraison ou à des événements externes peuvent aussi amener des changements de dernière minute, notamment pour garantir que chaque enfant bénéficie d'un repas équilibré.

Nous veillons toujours à maintenir l'équilibre nutritionnel des repas et à informer les services restauration des villes des modifications via des formulaires de changement de menus. Les menus par ville et par école sont modifiés en ligne au moins deux jours avant le changement de menu.

Pourquoi définissez-vous votre restauration comme étant écoresponsable ?

Nous définissons notre restauration comme écoresponsable car elle repose sur des pratiques qui visent à réduire notre impact environnemental tout en promouvant la santé publique et le plaisir des enfants. Cela inclut l'approvisionnement en produits locaux, bio et de saison, favorisant des ingrédients de qualité, meilleurs pour la santé, et permettant de limiter les émissions liées au transport. Nos marchés publics intègrent un critère environnemental de 20 %, ce qui nous permet de sélectionner des fournisseurs engagés dans des démarches durables. Nous menons également des actions pour réduire le gaspillage alimentaire, utiliser des emballages réutilisables, et sensibiliser les enfants aux enjeux environnementaux à travers des activités éducatives.

Comment sont composés les goûters?

Tables Communes propose trois types de goûters parmi lesquels les villes peuvent choisir en fonction de leur organisation et de leurs objectifs pédagogiques :

1. Goûter transportable:

Il est composé de portions individuelles, il peut être conservé à température ambiante, et ne nécessite aucun matériel spécifique. Cela permet aux enfants de le prendre en toute autonomie.

2. Goûter du jour :

Ce goûter est à base de pain bio et local 3 fois par semaine, avec différents type de pain (pain aux céréales, au maïs, aux noix, complet). Les ingrédients sont proposés en conditionnement individuels. Il nécessite du matériel pour tartiner.

3. Goûter collectif:

Ce goûter est à base de pain bio et local 3 fois par semaine, avec différents type de pain (pain aux céréales, au maïs, aux noix, complet). Les ingrédients sont proposés en conditionnements collectifs à partager (pots de confiture, plaquettes de beurre...). Les portions à partager favorisent la convivialité tout en limitant les emballages. Elles demandent une organisation spécifique dans l'encadrement des enfants pendant le temps du goûter. Cela s'inscrit dans une démarche plus écoresponsable, qui limite les déchets d'emballage. Certaines villes choisissent cette option pour son impact positif sur la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire.

Où consulter les menus des goûters?

Les menus des 3 types des goûters sont accessibles sur le site internet de Tables Communes, dans la rubrique dédiée aux menus, le choix du type de goûters des villes est indiqué à gauche :

• Téléchargement en PDF : Dans la section "Menus" de notre site <u>tablescommunes.fr/nos-menus</u>.

Pourquoi les goûters ne sont-ils pas plus consistants?

Le goûter, est un repas qui représente généralement 15% des apports énergétiques journaliers de l'enfant, selon les recommandations nutritionnelles en vigueur.

Les goûters sont donc conçus pour compléter les repas principaux, en apportant l'énergie nécessaire pour éviter le creux de l'après-midi, sans surcharger les enfants avant le dîner. Ils incluent des éléments comme des fruits, des produits céréaliers, et ou des produits laitiers.

Tables Communes C S Restauration Publique Écoresponsable

C 3 Tables Communes

