

ORGANISATION DES PRESTATIONS PUBLIQUES DE RESTAURATION SUR LA RÉGION DE SABLÉ

**COMMUNE DE SABLÉ-SUR-SARTHE
COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DE SABLÉ-SUR-SARTHE
SYNDICAT MIXTE DE RESTAURATION DE LA RÉGION DE SABLÉ**



1) Organisation et gestion

La ville de Sablé-sur-Sarthe est propriétaire d'un outil de production de repas de type « cuisine centrale » située zone artisanale Le Pont - rue de l'Arche à Sablé-sur-Sarthe.

La construction de la Cuisine centrale, achevée pour la rentrée scolaire de septembre 1998, a été réalisée avec la participation financière de la Communauté de communes et un engagement des 16 communes à rejoindre progressivement le service de restauration.

Elle peut atteindre un objectif de production d'environ 380 à 400 000 repas par an.

La gestion de la cuisine centrale est assurée depuis le 1^{er} janvier 2008 par le Syndicat Mixte de Restauration de la région de Sablé « SMR ».

1) Organisation et gestion

Composition du Syndicat Mixte de Restauration de la région de Sablé :

Créé par arrêté inter préfectoral en septembre 2007, il a pour membres :

- La Communauté de communes de Sablé-sur-Sarthe (16 communes),
- 12 communes : Asnières-sur-Vègre, Avoise, Bouessay, Courtiliers , Juigné-sur-Sarthe, Louailles, Notre-Dame-du-Pé, Parcé-sur-Sarthe, Pincé, Sablé-sur-Sarthe, Solesmes, Souvigné-sur-Sarthe.

Compétences du Syndicat Mixte de Restauration de la région de Sablé :

- La production des repas à la cuisine centrale de Sablé-sur-Sarthe,
- La livraison des fabrications à ses adhérents pour leurs sites de restauration scolaire et collective à caractère social, leurs manifestation diverses et le portage de repas à domicile pour les personnes âgées de la Communauté de communes,
- Le soutien technique et la formation des personnels d'office des membres adhérents.

2) Périmètre de la prestation

Le SMR livre en moyenne 2150 repas par jour en période scolaire et 600 repas par jour en période de vacances scolaires.

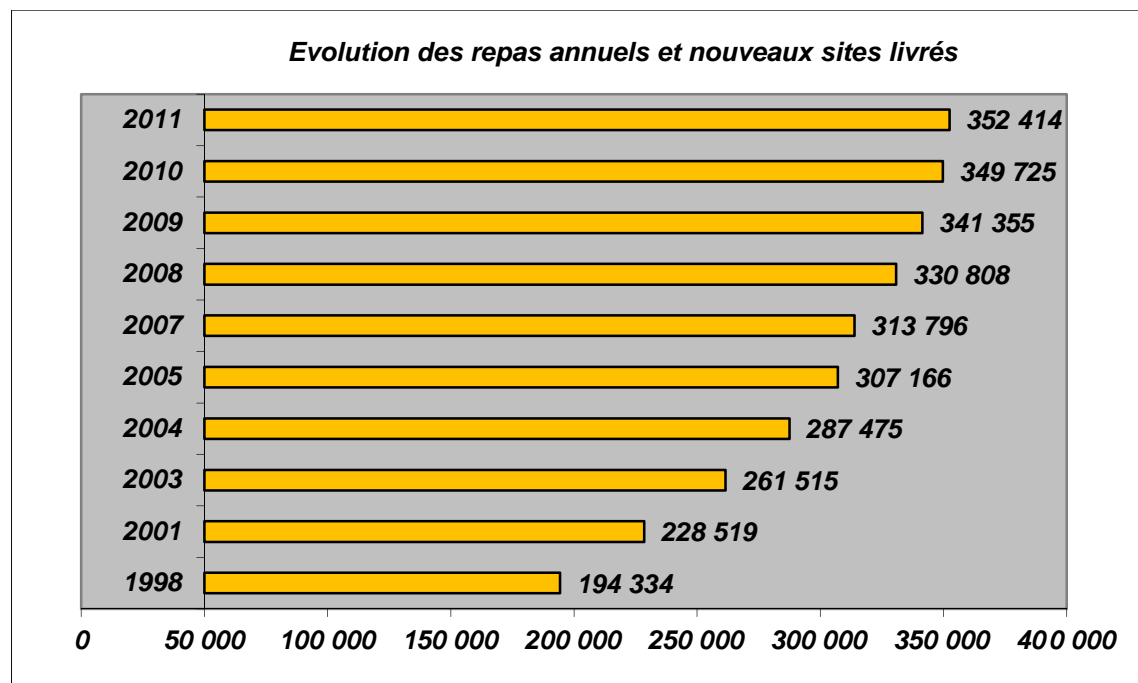
Il assure la fabrication et la livraison de repas à ses membres adhérents pour leurs sites de restauration :

- scolaire :
 - 14 restaurants d'écoles primaires (1 300 repas/jour)
 - 1 restaurant de collège (580 repas/jour)
- collective à caractère social :
 - 4 foyers de personnes âgées (50 repas/jour)
 - 95 clients en portage à domicile par jour

Le SMR assure également la fabrication et la livraison de repas à des clients privés relevant du secteur social ou publics pour leurs sites de restauration pour environ 170 repas/jour.

2) Périmètre de la prestation

La production et la livraison de repas, d'abord sous compétence ville de Sablé-sur-Sarthe en 1998 puis SMR en 2007, ont constamment évolué au fil des années, passant de 194 000 repas à 352 000 repas aujourd'hui.



3) Les circuits d'approvisionnement

a- Organisation des achats

Propositions de repas Bio :

Conformément aux directives du Grenelle de l'Environnement, 20% des produits sont aujourd'hui issus de l'agriculture biologique et présentés en « Repas Bio » complet à raison d'une fois par semaine (hors mercredi et week-end).



Approvisionnement en circuit court :

Conformément à la loi du 27 juillet 2010 et au décret du 25 août 2011, nous privilégions les approvisionnements en circuit court des matières premières alimentaires. En 2011, alors que la législation prévoit au minimum 20 % d'achats locaux, nos approvisionnements locaux et régionaux (dans un rayon maximum de 150 kms) représentaient **49 %** du volume global des achats.



Le référencement de filières courtes, d'industriels plutôt que de distributeurs, et le partenariat étroit établi avec nos fournisseurs permettent une plus grande réactivité : une réponse dans les 4 heures avec une analyse des causes très précise.

Exemple de fournisseurs : LDC, Charal, La Biscuiterie Sablésienne, charcuterie Cosme, Timmerman...

3) Les circuits d'approvisionnement

b- Caractéristiques des produits

Qualité des matières premières, en 2011, 20 % des produits sont labellisés ou certifiés :

- viande 100 % d'origine France, fraîche à 95 %
- label Rouge ou Bio pour volaille, agneau et veau
- légumes frais de saison privilégiant les fournisseurs locaux ou surgelés de marque
- pain fabriqué localement par un exploitant sous licence « artisan-boulangier »



Un maximum de produits frais

La proportion de produits frais utilisés est de **81 %** de nos achats : fruits et légumes, viandes fraîches, produits laitiers, etc.

Pour les **19 %** restant :

- 15 % sont des produits surgelés : essentiellement de la viande hachée, du poisson issu de filières pêche durable ou garantis sans arête et des légumes indisponibles hors saison, comme les courgettes ; dans ce cas, ils sont exclusivement de marque
- 4 % sont des produits d'épicerie : pâtes, thon, sucre...

3) Les circuits d'approvisionnement

c- Relation fournisseurs

Denrées	Producteurs/Fournisseurs
HORS D'OEUVRE	
Crudités	Pomona Angers (49)
Fruits	Pomona Angers (49) Timmerman à Vion (72)
Salade verte	Pomona Angers (49)
	Rosée des Champs à Doué la Fontaine (49)
VIANDES/POISSONS/VOLAILLES/OVOPRODUITS	
Viandes de boucherie	Charal et Sicavyl
Poissons (surgelés)	Davigel à Chanceaux s/Choisille (37)
Volailles	LDC Guillet à Sablé sur Sarthe (72)
Charcuterie	Sicavyl à Migennes (89) Cosme à Le Mans (72)
Ovoproduits	Eurofrais Gaudais à St Pierre des Corps (37)
LEGUMES OU FECULENTS D'ACCOMPAGNEMENT	
Légumes verts frais	Pomona Angers (49)
Légumes verts surgelés	Davigel à Chanceaux s/Choisille (37)
Féculents	Capal à Louvres (95)
LAITAGES/FROMAGES/ENTREMETS	
Yaourts	Eurofrais Gaudais à St Pierre des Corps (37)
Fromages fondus emballés	Eurofrais Gaudais à St Pierre des Corps (37)
Fromages à la coupe	Eurofrais Gaudais à St Pierre des Corps (37)
Entremets	Capal à Louvres (95)
DESSERTS	
Pâtisseries	Coup de pâtes à Marne la Vallée (77)
Fruits	Pomona Angers (49)
Compotes, fruits au sirop	Capal à Louvres (95)
Salade de fruits	Capal à Louvres (95)
Glaces	Miko à Orléans (45)

3) Les circuits d'approvisionnement

c- Relation fournisseurs (suite)

Les contrôles de sécurité alimentaire effectués sur les denrées

Chez nos fournisseurs

Notre condition

Etre capable d'assurer une traçabilité sans rupture de leurs produits, preuves à l'appui.

Notre exigence

Etre capable d'identifier le lot et son historique à la moindre alerte ou demande d'information.

Exemples :

Chez Bonduelle : une traçabilité de la parcelle jusqu'au consommateur. Nous connaissons les conditions de culture, de récolte, de conditionnement et de transformation du haricot vert.

Le bœuf VBF : une traçabilité dès la naissance. Nous connaissons précisément le parcours de l'animal de sa naissance en élevage à son arrivée à l'abattage jusqu'à l'atelier de découpe.