

api



COCKTAIL D'INFORMATIONS

**Restaurant Scolaire de
Billy Berclau**

Jeudi 30 Avril 2026



Communauté d'Agglomération
Béthune-Bruay
Artois Lys Romane



PROJETS MIS EN PLACE par ma municipalité



ENVIRONNEMENT / ÉCOLOGIE

Fin de la serviette en papier

Les enfants utilisent le midi des serviettes en tissu lavées dans nos services.



INTERGÉNÉRATIONNEL

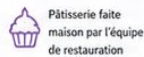
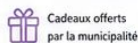
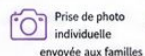
Nouveauté de cette année

Chaque enfant peut inviter une fois dans l'année ses grands parents pour partager un repas le midi.



JEUNESSE

On fête les anniversaires des enfants en restauration scolaire le dernier jeudi de chaque mois !



RESTAURATION SCOLAIRE en quelques chiffres



PLUS DE **330** REPAS CUISINÉS SUR PLACE CHAQUE MIDI



105
MATERNELS

encadrés par une quinzaine d'agents



200
PRIMAIRES

encadrés par une quinzaine d'agents



Repas équilibrés et de qualité



Produits locaux et de saison



Cuisine maison sur place



Démarche responsable et durable

CHARTRE D'APPARTENANCE AU LABEL



BILLY-BERCLAU a obtenu le label
"Territoire BIO Engagé"
- Édition 2025 -

Cela signifie que **24% des produits servis dans nos restaurants collectifs sont BIO.**

Objectifs fixés dans le cadre du Plan national Ambition Bio.

Délivré le 15/04/2026 par A PRO BIO





La table de tri

Sensibilisation au gaspillage et tri des biodéchets par les enfants.

Le composteur

Compostage des déchets alimentaires, restes de cuisine.



Commissions menus

Échanges et validation des repas avec les parents d'élèves, les enfants du conseil municipal jeunes, les agents jeunesse et restauration, les élus et la diététicienne, le cuisinier, responsable API.



Desserts "maison"

Réalisations gourmandes de l'équipe municipale : cookies, muffins, gateaux, etc.



Animations

Temps festifs : anniversaires, repas intergénérationnels, repas à thème, chandeleur, etc.



La restauration scolaire à Billy Berclau :

Présence d'une équipe de cuisine sur place pour réaliser l'ensemble des menus

Les menus sont composés de 4 éléments :

- *1 plat protidique*
- *1 accompagnement (féculent et légume)*
 - *1 fromage ou 1 entrée*
 - *1 dessert*

Le circuit court, les produits frais sont privilégiés dans l'approvisionnement.

La conception des menus

Le chef, visés par la diététicienne

Plan alimentaire

Spécifique à l'établissement

Crudités
Bœuf 2^{ème} catégorie
Féculents
Fruit cuit



Menu

Spécifique à l'établissement

Carottes râpées à l'emmental
Bœuf Carottes
Purée de pommes de terre
Pomme au four

Assure le respect :

- Des engagements
- De l'équilibre alimentaire

Sans oublier :

- La saisonnalité
- Les habitudes
- Les goûts des convives

Validation des menus

commissions restauration

avec des représentants des différentes parties
(élèves, parents d'élèves, élus, enseignants, ...)

et d'API (chef de secteur, chef de cuisine, diététicienne)

Echanges sur la prestation
Validation des menus

La Boulangerie Sion de Billy Berclau



La Société Lebel Viande
Service: fournisseur régional de viande de bœuf (bio et non bio), porc, charcuteries et dinde.

La Société Savary, pour les pommes de terre.

Le grossiste Terre Azur, pour les fruits et légumes.



api
Api restauration c'est
de **+900**
PARTENARIATS avec
des PRODUCTEURS
RÉGIONAUX

THOMAS SAVARY
ANGRES (62)
« Mon frère et moi sommes la troisième génération d'une famille d'agriculteurs du Nord. Nous produisons des pommes de terre et depuis 2001, nous assurons leur transformation. Notre passion, c'est d'assurer fraîcheur et qualité à toutes les étapes du produit, du champ à l'assiette. »

MON PRODUIT : **LA POMME DE TERRE**

Fruits & Légumes de ma Région
100% PRODUIT LOCAL



Une prestation conforme à la Loi Egalim



Avec

50%
de produits
durables

dont

22%
de produits
Bio



Un repas végétarien par
semaine



La CABBAR en quelques mots

100

Communes



280K

Habitants



90K

Foyers



Le **fil rouge** en matière de politique sur le territoire :
Un projet de territoire (2022-2032)



Volet 2/4 :

- **Adaptation aux conséquences du changement climatique & protection de la nature**

→ Politique de **prévention des déchets** et d'économie circulaire

Lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective



Le Gaspillage alimentaire en France

- **4 millions de tonnes** de gaspillage alimentaire chaque année en France
- En moyenne **110 g/pers** de gaspillage alimentaire en restauration collective
- **24 kilos** de gaspillage alimentaire par an par français, soit **100 euros** de denrées jetées
- Le gaspillage alimentaire représente **15 à 20 tonnes** par an, soit entre **30 000 € à 40 000 €** pour un restaurant de 500 convives sur une année scolaire



Comment intervient la CABBAQR

Projet de lutte contre la GA en restauration scolaire

- ❑ 5 communes en gestion concédée
 - Bruay la Buissière, Beuvry, **Billy-Berclau**, Cambrin, Mont-Bernanchon



Expérimentation d'actions visant à réduire le gaspillage alimentaire



Comment intervient la CABBAQR

Projet de lutte contre la GA en restauration scolaire





Comment intervient la CABBAR

Le gaspillage alimentaire à Billy-Berclau (225 repas/jour)

- ❑ Poids total du GA / semaine : **133 kg**
- ❑ Poids du GA moyen journalier = **33 kg/jour (4,5 t/an)**



140 g/pers de GA (Moyenne des semaines 1 et 2)

Objectif : 65 g/pers

- ❑ Coût total du GA / semaine : **646 €**
- ❑ Coût du GA moyen journalier S2 = **161 €/j**



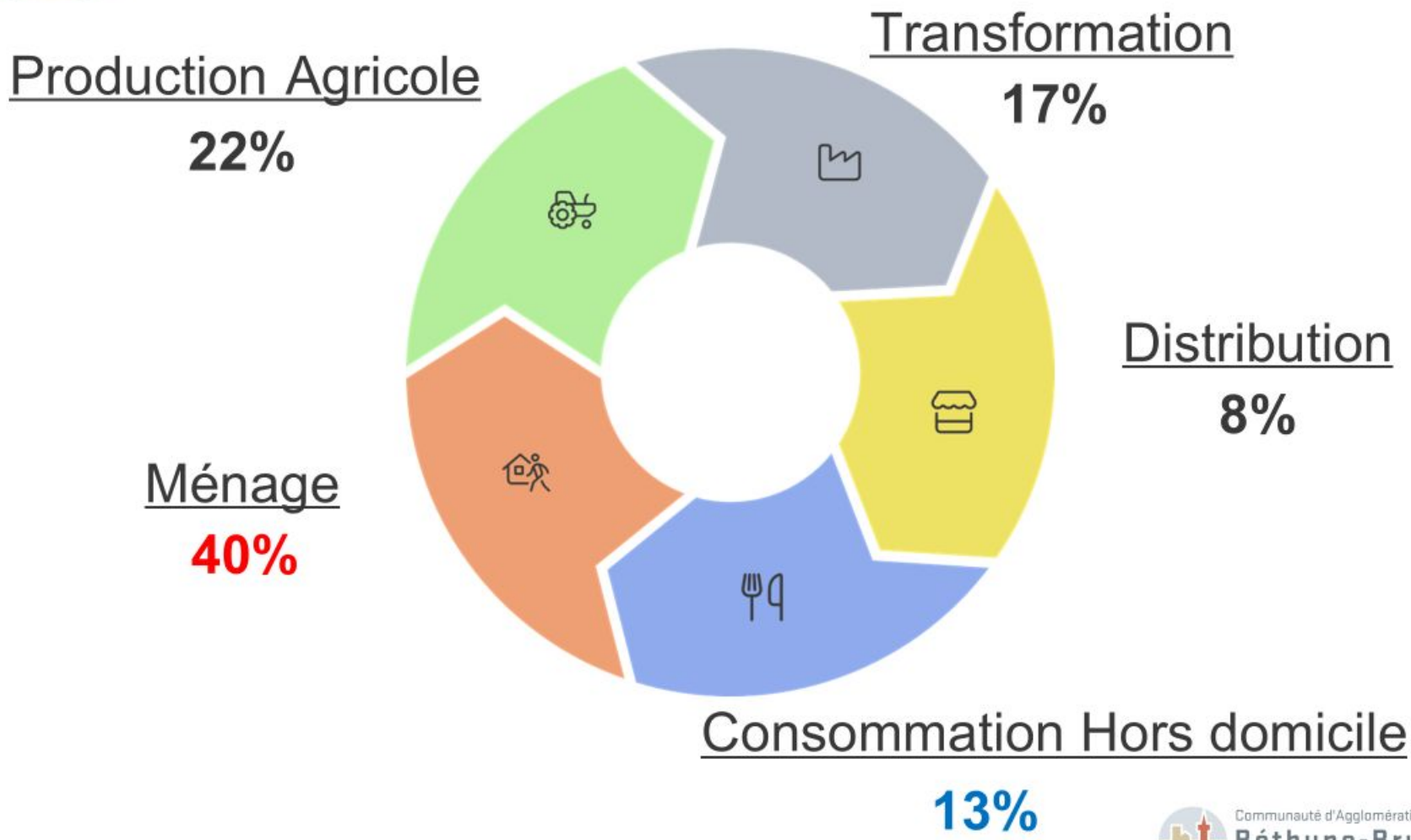
0,72 €/convive/repas de GA (Moyenne des semaines 1 et 2)

22 260€/an (Moyenne des semaines 1 et 2 extrapolée)



Comment intervient la CABBAR

Sensibiliser largement





Comment intervient la CABBAQR

Sensibiliser largement

Le vélo
smoothie



Le gaspirale

