

PRESENTATION DE L'EPARC

L'Établissement Public Angevin de Restauration Collective (EPARC) est un établissement public à caractère industriel et commercial créé par le conseil municipal de la ville d'Angers. Il s'occupe de la restauration scolaire des écoles maternelles et élémentaires publiques, des accueils de loisirs et des crèches. L'EPARC est administré par un Conseil d'Administration composé de de personnalités qualifiées et d'élus désignés par le conseil municipal d'Angers et géré par une directrice désigné par la même autorité.

La gestion financière est assurée de manière autonome avec le concours financier de la ville d'Angers, sous forme d'une subvention liée aux missions de service public (politique tarifaire basée sur les quotients familiaux).



Missions

L'EPARC, dans le cadre de sa mission de restauration scolaire, à deux objectifs:

- servir à nos convives des repas sains, équilibrés et agréables
- participer à la santé publique, à l'éducation au goût des enfants et à leur socialisation sur le temps du repas.

Pour ce faire, nous prenons en compte l'appréciation des repas par les enfants et sommes à l'écoute de nos clients.

Nous appliquons la réglementation en terme d'hygiène alimentaire et les préconisations en terme d'équilibre des repas (circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments).

Activité

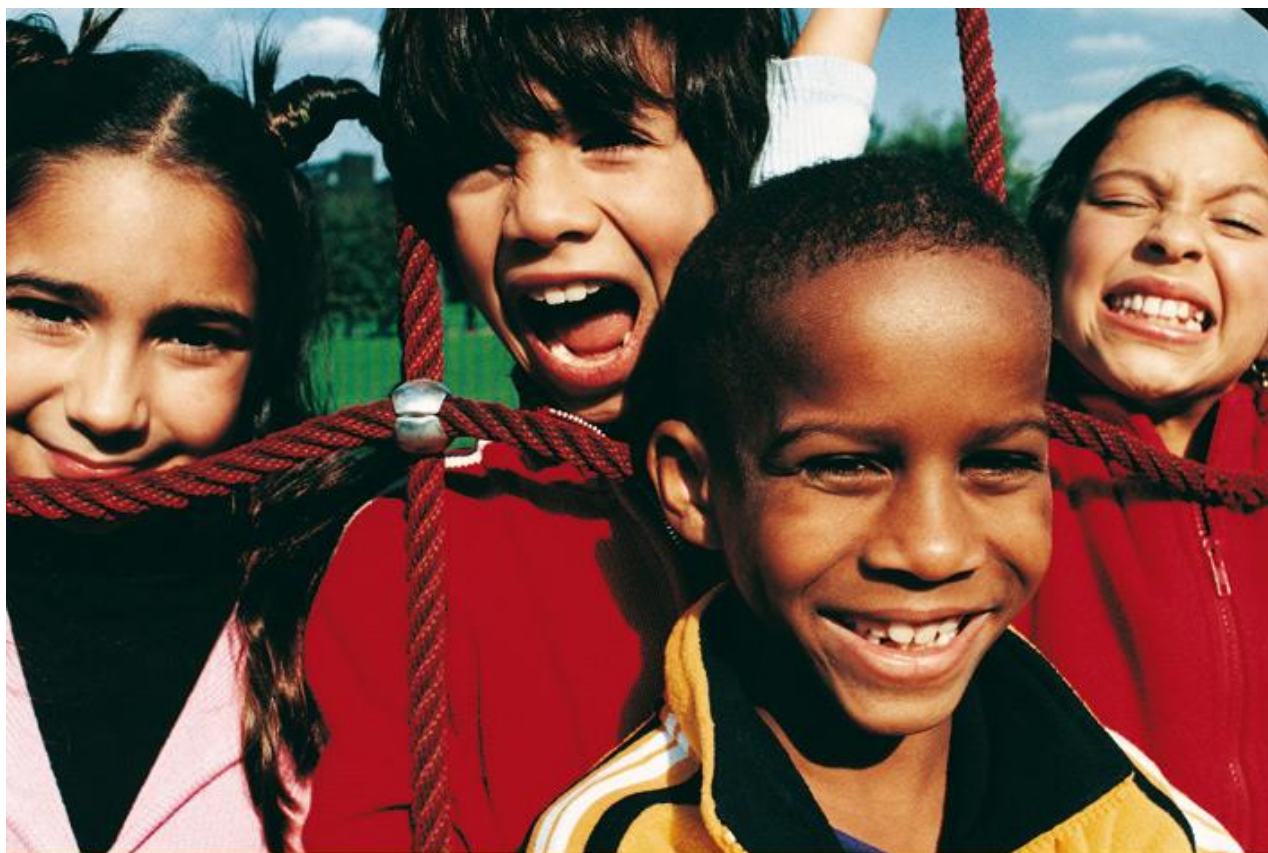
Certifié ISO 9001 version 2000 et ISO 14000, l'EPARC emploie 215 salariés dont 160 serveuses.

Environ 12 000 repas sont produits en période scolaire et environ 2500 en période de vacances et le mercredi. Ils sont distribués aux 41 groupes scolaires de la ville, aux 20 accueils de loisirs municipaux, aux accueils de loisirs associatifs ainsi qu'à d'autres clients.

Ces repas sont fabriqués par une équipe de 25 personnes, en liaison froide. Cette méthode nous permet de cuisiner les repas la veille du jour de consommation, de les conditionner en barquette, et de les livrer le jour de consommation (une conservation entre 0 et 3°C).

L'EPARC organise régulièrement des animations destinées aux enfants sur le temps du midi. Celles-ci permettent à nos jeunes convives d'être sensibilisés sur l'équilibre nutritionnel et l'éveil du goût.





Bien se nourrir rime avec plaisir



Temps du midi, temps des amis

J'apprends à cuisiner



Bien se nourrir pour bien grandir



On m'aide et j'aide aussi!



eparc
La restauration
angevine
des enfants

Acheter les bons produits

« Tout cuisinier le sait, la cuisine commence sur le marché.

C'est là que l'on choisit, que l'on goûte, chaque jour et au fil des saisons, que l'on vérifie la fraîcheur et que l'on écrit nos menus ».

Anthony ROUTHIAU, Chef de Cuisine à l'Eparc



Les filières retenues pour l'Eparc

Notre volonté est de privilégier au maximum les approvisionnements locaux et de saison.

Nos menus satisfont aux exigences d'apport énergétique, d'équilibre nutritionnel et de toutes recommandations et/ou réglementations applicables en la matière.



En dehors des saisons...

Nous privilégions les légumes surgelés :

- Ils garantissent une cueillette à maturité.
- Ce mode de conservation préserve **les qualités nutritionnelles des produits et leurs teneurs en vitamines et minéraux.**
- Ils permettent enfin une totale traçabilité du produit, du champ jusqu'à l'assiette de nos convives.

Des circuits de proximités

Une formule gagnante pour tous

Les circuits de proximités répondent principalement à deux critères :

- Circuits de vente directe ou avec un intermédiaire,
- Distance limitée entre le lieu de production et celui de consommation.



A l'Eparc, l'échelle locale correspond à la région Pays de La Loire.

Nos approvisionnements répondent à ces critères :

✓ Pour nos convives et les familles :

- Consommer des produits du terroir, des fruits et légumes de saison produits dans la région Pays de Loire,
- Savourer des produits plus goûteux : les fruits et légumes sont consommés quelques jours après leur récolte ou leur cueillette,
- Rétablir le lien social entre le producteur et le consommateur : transparence sur l'origine et la qualité nutritionnelle des produits.



✓ Pour les producteurs et l'Eparc :

- Valoriser le savoir-faire régional,
- Contribuer au développement économique des territoires,
- Réduire les impacts environnementaux liés au transport,
- Valoriser le patrimoine culinaire régional,
- Être partenaire avec des producteurs locaux.

PRODUCTEURS LOCAUX fournisseurs de l'Eparc

Ex : Fournisseur de pain frais

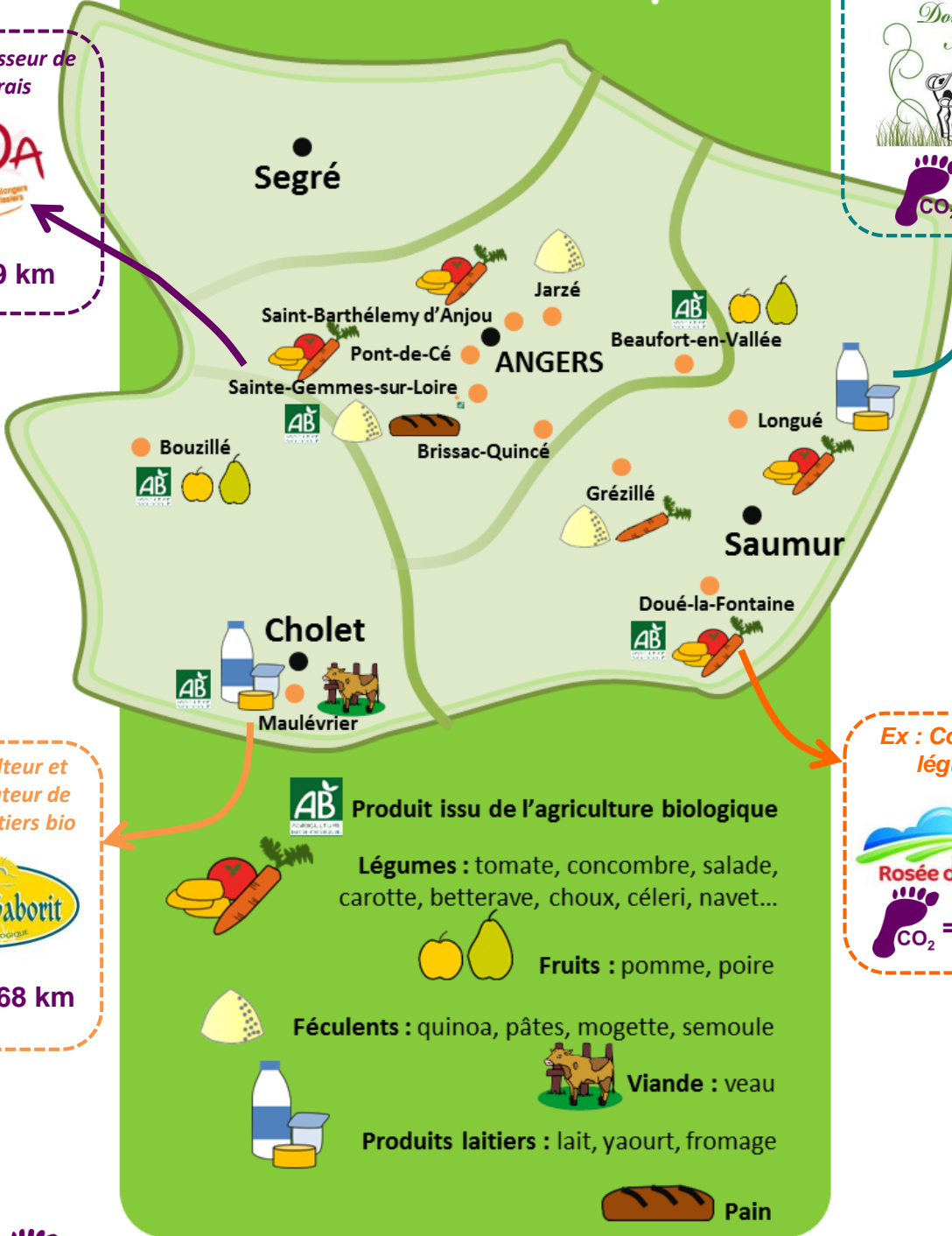


CO₂ = 9 km

Ex : Agriculteur et transformateur de produits laitiers conventionnels



CO₂ = 34 km



Ex : Agriculteur et transformateur de produits laitiers bio



CO₂ = 68 km

Ex : Coopérative légumière



CO₂ = 40 km

AB Produit issu de l'agriculture biologique

Légumes : tomate, concombre, salade, carotte, betterave, chou, céleri, navet...

Fruits : pomme, poire

Féculeux : quinoa, pâtes, moquette, semoule

Viande : veau

Produits laitiers : lait, yaourt, fromage

Pain



Em empreinte carbone simplifiée : distance entre le lieu de production et l'Eparc



Zoom sur le local :

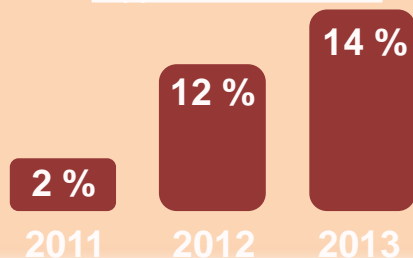
153 tonnes !

C'est le volume de produits locaux (bio et conventionnel) achetés auprès de producteurs du Maine et Loire en 2013.

- **Fruits & légumes** : pomme, poire, salade, carotte, céleri, concombre, tomate, betterave, chou, navet, radis...
- **Produits laitiers** : yaourt, lait frais, fromage
- **Féculents** : moquette, semoule, pâtes, quinoa, pain
- **Viande** : veau



Pourcentage des produits locaux dans l'approvisionnement :



Zoom sur le bio :

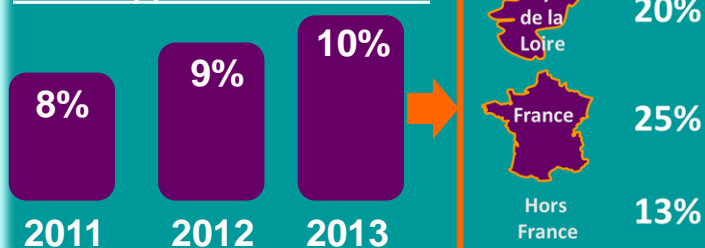
89 tonnes !

C'est le volume de produits bio achetés en 2013.

- **Fruits & légumes** : pomme, poire, salade, betterave, carotte, céleri, concombre, tomate, chou, radis, potiron...
- **Produits laitiers** : yaourt, lait frais, fromage
- **Féculents** : moquette, lentille, pain, semoule, pâtes, riz
- **Viande** : veau



Pourcentage et origine des composantes bio dans l'approvisionnement :



Le Biau Verger AB

Une exploitation de pommes bio près d'Angers

Le Biau Verger est une exploitation familiale située au bord des Basses Vallées angevines, sur les communes de Cheffes et Étriché, à 30 min d'Angers.

Cette exploitation produit sur 8 ha des **pommes en agriculture biologique**, avec une gamme variétale originale composée de variétés contemporaines (Gala, Jubilé, Pilot...) et anciennes (Drap d'or, Court pendu, Patte de loup...).

Historique

L'exploitation a été créée en 1979 par Bruno Billotte.

En février 2008, son exploitant, Bruno Billotte décide de réaliser un vieux rêve, introduire des variétés anciennes et d'adapter la parcelle de pommier de Cheffes pour la cueillette :

- En choisissant des variétés qui se conservent facilement,
- En choisissant de produire en agriculture biologique.

En juillet 2010, il décide de convertir la totalité du verger de pommier en agriculture biologique et d'offrir plus de choix avec des pommes tout l'hiver. L'introduction de variété est un travail long dont le résultat n'est jamais terminé. Le choix est difficile et subjectif....



Comment produisons-nous des pommes BIO ?

Un équilibre végétatif est recherché pour que la plante soit moins attractive aux insectes (pucerons) et moins sensible aux maladies (tavelure, oïdium) :

- si la plante est trop vigoureuse, elle est trop sensible aux maladies et ravageurs,
- si la plante est trop faible, elle produit très peu de fruit et produit une année sur deux.
- Des variétés « rustiques » ont été choisies. Le patrimoine génétique du pommier est fantastique et en cherchant, on trouve des variétés adaptées à la production bio.
- Un endroit où la pression des insectes n'est pas trop forte a également été choisi.
- L'installation des auxiliaires est favorisée : Cécydomyies, Syrphes, Coccinelles, Forficules Typhlodromes... Et nous limitons le nombre de fruits dans l'arbre pour permettre de produire tous les ans.





Inscriptions



eparc
La restauration
angevine
des enfants

Un nouvel espace famille

Toujours dans l'objectif de répondre aux attentes des familles, un nouvel espace famille a été mis en place sur le site internet de l'Eparc.

Plus ergonomique et plus intuitif, ce nouvel outil permet

- de répondre aux attentes des familles déjà utilisatrices,
- de faciliter le premier accès aux familles découvrant notre espace.

L'ensemble des familles disposant d'un mot de passe peuvent ainsi :

Gérer la réinscription

Réceptionner les factures

Payer en ligne

The screenshot shows the 'Espace familles' interface. At the top, a blue header contains 'Bienvenue', a help icon, and a power icon. Below this is a banner with the EPARC logo, the text 'La restauration angevine des enfants', and a group of children. The main content area is titled 'EDITO EPARC ANGERS' and contains a welcome message: 'Bienvenue sur votre nouvel Espace Familles !' and 'Vous y trouverez toutes vos démarches et informations relatives au dossier de restauration scolaire de vos enfants.' Below this is a section titled 'MES DÉMARCHES' with four icons: 'Mes Factures' (a yellow folder), 'Mon Dossier' (a blue folder), 'Mes Réinscriptions' (a document icon labeled 'Formulaire d'inscription'), and 'Retour vers le site' (the EPARC logo). At the bottom, there are accessibility icons for W3C WAI-AA WCAG 1.0 and W3C XHTML 1.0, and a 'Poser une question' button. A footer note states: 'Conformément à la loi du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés et à l'article 43 de la loi du 30 septembre 1986 modifiée, le site a fait l'objet d'une déclaration auprès de la C N I L.'