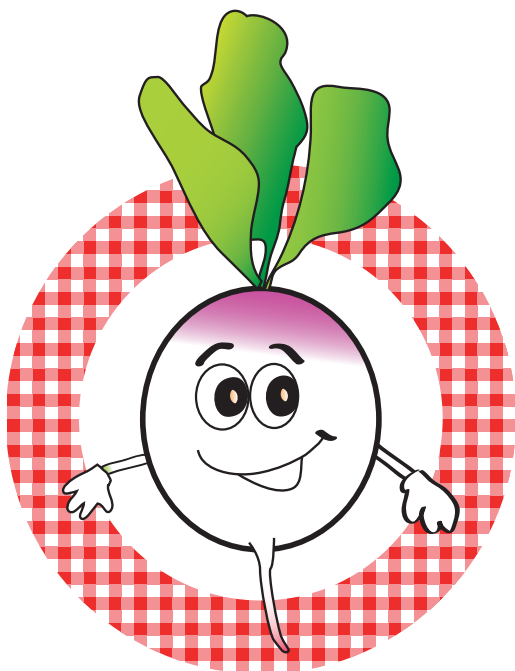


Ville de Bègles

Printemps - été 2023



Cuisine Centrale

de Bègles



mairie-begles.fr



Le mot des élus

La restauration collective apparaît de façon de plus en plus évidente comme un service public essentiel qui permet de garantir l'accès à une alimentation de qualité pour 2 800 Béglaises et Béglais, chaque midi, à l'heure où les budgets familiaux sont fragilisés par l'inflation. La Ville n'échappe pas, elle aussi, à l'augmentation des prix des matières premières mais conserve pour priorité de répondre aux besoins les plus essentiels de la population.

Nous continuons ici à vous présenter nos actions, et ceux et celles qui les portent, sans oublier le petit pas de côté qui nous permet de vous présenter la recette de cuisine d'une sportive béglaise. Après le risotto qui permet de tenir le coup sur les tatamis, puis les lasagnes aux légumes pour arrêter les tirs des handballeuses du championnat, nous vous présentons une recette pour courir vite comme Eliette Chapat, du CAB Athlétisme.

Nous avons calculé à nouveau les coûts des repas de la restauration collective produits, livrés et servis

en 2021 à Bègles. Il nous paraissait important de vous les présenter en toute transparence. Découvrez aussi nos partenaires et projets qui concrétisent l'ambition de la politique alimentaire municipale, avec notamment le Groupement des Eleveurs Girondins et notre future cuisine centrale.

Rencontrez, enfin, ceux qui agissent dans l'ombre ou dont les missions sont moins connues : les responsables des services élémentaire et maternelle, et le responsable de la cuisine centrale, des chevilles ouvrières indispensables à la mise en œuvre de la restauration collective et plus globalement au fonctionnement des écoles.

Nous vous souhaitons une bonne lecture !

Vous n'avez pas eu les précédents numéros de cette publication ? Retrouvez-les sur le site internet de la Ville ou au format papier dans nos sites municipaux.



Clément Rossignol Puech
Maire de Bègles
Vice-président
de Bordeaux Métropole



Amélie Cohen-Langlais
Adjointe déléguée aux Solidarités,
Habitat, Politique alimentaire et
Anciens combattants



Laure Desvalois
Elue déléguée à la Politique
alimentaire et à l'Éducation



Eliette CHAPUT

Eliette CHAPUT est une athlète de haut-niveau du CA Béglais. Spécialiste sur 800m, elle est arrivée 3^{ème} aux championnats de France sur cross, et relais 4x800 l'année dernière et, tout récemment, 3^{ème} au championnat de France indoor sur 1500m cet hiver. Alliant sport et études, elle est en première année de Master "Métiers de l'enseignement, de l'éducation et de la formation".

Sa recette : LE TIRAMISU BRETON

La base en palets bretons

• Ingrédients

- o 160g de sucre
- o 160g de beurre
- o 280g de farine
- o 12g de levure chimique
- o 4 pincées de fleur de sel
- o 4 jaunes d'œuf

Faire préchauffer le four à 180°C.
Mélanger le jaune et le sucre, ajouter le beurre, puis la farine et la levure chimique. Ecraser la fleur de sel et l'ajouter à la pâte. Étaler la pâte dans un moule et enfourner pendant 20 à 30min.

Le caramel beurre salé

• Ingrédients

- o 320g de sucre
- o 160g de beurre

o 40cl de crème liquide

Faire chauffer le sucre dans une casserole sur feu moyen pour obtenir un caramel à sec. Le sucre va commencer à se dissoudre, devenir liquide puis se transformer en un liquide ambré : ça prend à peu près 3 ou 4 minutes.

Pendant ce temps, dans une autre casserole, faire chauffer la crème liquide et réserver.

Dès que le sucre est transformé en caramel, retirer la casserole du feu et ajouter délicatement une petite partie de la crème. Attention aux projections. Remuer vivement et incorporer le reste petit à petit.

Quand il n'y a plus de bouillon, ajouter le beurre et remuer à nouveau jusqu'à consistance d'une crème moyennement liquide. Si la crème ne semble pas assez épaisse, remettre la casserole à feu doux et remuer jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

La mousse

• Ingrédients

- o 500g de mascarpone
- o 4 œufs
- o 140g de sucre
- o 1 sachet de sucre vanillé

Séparer les jaunes des blancs.
Fouetter les jaunes avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le mascarpone et fouetter jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Monter les blancs en neige bien ferme et les incorporer délicatement au mélange.

Le montage

- Émietter le palet breton et l'étaler dans un moule à gâteau.
- Verser ensuite le caramel au beurre salé, puis la mousse de mascarpone.
- Finir en ajoutant quelques miettes de palets breton sur le dessus de la verrine.

Repas et pause méridienne dans les écoles

Combien ça coûte vraiment ?

La Cuisine Centrale de Bègles prépare chaque jour plus de 2 800 repas, dont 88 % destinés aux enfants des 13 écoles publiques de la ville. Tous les élèves qui mangent à la cantine bénéficient de temps d'animation et d'activités périscolaires sur la pause méridienne.

Coût total : 11,90€

Animation 24%	Denrées 21%
2,90 €	2,50 €
Livraison 3% 0,30 €	
Service 29%	Production 23%
3,45 €	2,75 €

Coût de la pause méridienne financé par la Ville en 2021 par type de dépenses.

Les coûts de la restauration collective calculés en 2021 prennent en compte toutes les dépenses réalisées par la Ville : le coût des aliments eux-mêmes, celui du temps de travail de la personne qui élabore les menus ou qui nettoie la cantine, en passant par l'amortissement des appareils de cuisson, les coûts d'énergie, de la vaisselle, du mobilier, des assurances, etc.

Le coût d'un repas de la Cuisine centrale municipale varie en fonction des publics bénéficiaires car les charges de structure sont différentes. Par exemple, les taux d'encadrement des enfants sont moins élevés en primaire qu'en maternelle ou crèche. En primaire, les temps d'activités périscolaires sont notamment animés par des associations béglaises.

Ce que payent les familles

Le prix de la restauration scolaire payé par les familles s'échelonne de **0,76€ à 5,88€** par repas.

Une participation symbolique de **0,05€ à 0,62€** par jour est par ailleurs demandée pour **l'accueil de la pause méridienne**.

Ce prix est fixé par une décision municipale adoptée en 2018, et n'a pas été modifié depuis. Elle prévoit **21 tranches de tarification**. La situation des familles béglaises est ainsi prise en compte dans un objectif **d'accès de tous à la cantine**.

Sur un coût total de 11,90€, la ville de Bègles prend ainsi à sa charge entre **45% et 93%** de la dépense.

Philippe Nompeix du Groupement des Eleveurs Girondins Du bœuf en circuit très court !

Philippe Nompeix dirige depuis près de 30 ans le "Groupement des Eleveurs Girondins" (GEG). Cette coopérative a inauguré récemment son abattoir de proximité à Bègles, un des fournisseurs de la Ville pour la restauration collective.

Au début des années 80, lorsqu'il a commencé en tant que technicien agricole, Philippe Nompeix a d'abord créé un réseau d'éleveurs solidaires convaincus qu'instaurer des pratiques d'élevage communes et vertueuses permettrait de proposer une viande de qualité reconnue et de peser dans les négociations avec les acheteurs. Petit à petit, le directeur du GEG a participé à l'ouverture de 5 boucheries en Gironde dont une adossée au nouvel abattoir de Bègles, ouvert en 2021, respectant des critères de haute valeur de bien-être animal. Le GEG emploie aujourd'hui 70 salariés. Philippe



Philippe Nompeix (3^e en partant de la gauche) aux côtés du maire Clément Rossignol Puech lors de l'inauguration de l'abattoir de Bègles.

Nompeix peut désormais transmettre son savoir avant de prendre une retraite bien méritée.

La Ville de Bègles, soucieuse du bien-être animal, de la limitation de l'impact du transport des denrées, mais aussi de participer à l'économie locale au travers d'un lieu respectueux des conditions de travail des salariés, a décidé de faire profiter les petits Béglais et les petites Béglaises de cette viande de qualité produite en Gironde, et s'approvisionne régulièrement auprès de cette boucherie.

Menu alternatif au poisson Des débuts prometteurs

Depuis novembre, il est possible de décider ponctuellement de bénéficier d'un menu végétarien quand un plat contenant du poisson est prévu. Cela se fait dans les mêmes conditions que les réservations ponctuelles qui concernent les menus alternatifs à la viande : il suffit de se connecter au moins 48 heures

avant sur l'Espace citoyen, de cliquer sur "mes réservations" puis "Prévision repas alternatifs".

Après des débuts timides, nous enregistrons désormais près d'une centaine de demandes, ce qui confirme l'intérêt de donner plus de liberté de choix aux convives.

Portrait d'Agents



Emilie Schurch (à gauche) et Isabelle Boucherie Barthélémy (à droite), aux côtés de Nicolas Madet, responsable de la Cuisine centrale municipale.

Pour un accueil de qualité à l'école

Responsables des services Maternelles et Élémentaires de la Ville, Emilie Schurch et Isabelle Boucherie Barthélémy ont pour mission principale d'assurer de bonnes conditions d'accueil aux enfants sur tous les temps qu'ils passent dans les écoles et centres de loisirs de la commune. Elles encadrent notamment les agents municipaux présents dans les écoles et notamment les agents polyvalents chargés de la pause méridienne et du service des repas dans les cantines. Elles collaborent ainsi étroitement avec la Cuisine centrale dirigé par Nicolas Madet.

Isabelle Boucherie Barthélémy

Responsable du service Maternelles

“ J’apprécie tout particulièrement le lien avec les équipes dans les écoles et avec les collègues des autres services, qui me permet d’apprendre des autres et de transmettre mes connaissances. J’aime aussi les imprévus : il faut bien sûr tenir le cap pour assurer les missions incontournables correctement mais je trouve motivant de ne pas subir de routine et de devoir m’adapter, souvent dans l’urgence. ”

Emilie Schurch

Responsable du service Élémentaires

“ Ce que je préfère dans mon activité quotidienne est le travail de terrain auprès des équipes dans les écoles. Leur travail est complexe, avec l’application de différentes réglementations selon les temps de la journée et des missions très diverses à coordonner, il est important pour moi de les accompagner et de les soutenir. Ce qui est le plus compliqué en revanche est la prise en compte d’un nombre croissant d’enfants avec des besoins spécifiques, ce qui nécessite beaucoup de travail de coordination avec ma collègue Maimouna Diallo, avec la famille et les divers intervenants qui entourent l’enfant. L’autre sujet de préoccupation, comme dans beaucoup de communes, est bien sûr le recrutement des animateurs. ”

Nicolas Madet

Responsable de la Cuisine centrale

“ Mon travail consiste à mettre à disposition de mon équipe toutes les ressources financières, matérielles et humaines pour produire et livrer chaque jour 2800 repas qui respectent les normes sanitaires et la politique alimentaire municipale : des produits frais et de qualité pour réaliser des recettes gouteuses, équilibrées en limitant notre impact environnemental. Je suis également en lien constant avec les services qui servent les repas dans les crèches, les écoles, les restaurants pour les séniors et le personnel afin de répondre au mieux aux attentes de chacun des convives. J’apprécie de pouvoir initier et mener des projets audacieux et innovants, et de transmettre aux enfants les clés d’une alimentation saine et durable à travers les animations développées par la Cuisine centrale. Les deux aspects plus compliqués de mon métier sont d’intégrer les variations des coûts et de gérer les quantités produites pour limiter le gaspillage. ”

Enquête sur les pratiques alimentaires

Particulièrement soucieuse de répondre aux problèmes concrets et quotidiens des habitantes et des habitants, la Ville, le CCAS et le Centre culturel et social de l'Estey souhaitent désormais aller plus avant dans la politique alimentaire qu'ils mènent ensemble à Bègles. Pour que cette politique soit adaptée à la réalité des aspirations et des besoins de la population, la Ville initie une consultation en ligne.

L'alimentation constitue depuis longtemps un enjeu prioritaire des politiques publiques menées à Bègles. L'inflation, les enjeux de santé publique, les difficultés des associations d'aide alimentaire, la nécessité de préserver les ressources, les scandales sanitaires, etc. : l'alimentation se trouve à la croisée des débats et des questionnements les plus aigus de l'ensemble de la population.

Pour que cette politique soit adaptée à la réalité des aspirations et des besoins de la population béglaise, la Ville initie une enquête dont les enseignements permettront de développer cette offre de service municipale.

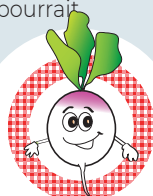
Le questionnaire proposé en ligne, anonyme, porte sur vos pratiques et envies alimentaires, sur les obstacles qui vous empêchent peut-être de manger ce que vous souhaiteriez, et sur les actions que la Ville mène ou pourrait mener ou accompagner.

Pendant les prochains mois, afin que cette enquête soit représentative de toute la diversité de la population, la Ville ira à la rencontre des Béglais et des Béglaises pour les accompagner et leur permettre de répondre. Vous pouvez aussi contribuer à la diffusion de cette enquête en proposant à vos proches qui ne seraient pas connectés ou à l'aise avec le questionnaire en ligne de le remplir à leurs côtés. Participez aux groupes d'échange !

Les Béglais et les Béglaises sont invités à s'engager plus avant dans cette démarche en participant aux groupes d'échanges et de réflexions qui se réuniront tout au long de cette enquête pour compléter les connaissances de la Ville autour des principales thématiques abordées dans le questionnaire. Si vous souhaitez faire partie de ces groupes d'échanges et/ou être directement destinataire des résultats de cette enquête, n'hésitez pas à nous en faire part en vous adressant à l'adresse suivante alimentation@mairie-begles.fr



Plus d'infos : 05 56 49 88 00



Cuisine Centrale
de Bègles

Crédits photos : Ville de Bègles

Imprimé par Evoluprint sur papier issu de forêts gérées durablement.

PEFC™ PEFC/10-31-2869