

Fonctionnement de la cantine d'Aiguilles

Responsables :

Mairie

Association « Les Patous »

Fonctionnement :

L'hôpital d'Aiguilles cuisine les repas.

Les repas sont vendus à la mairie qui les revend aux parents le prix coûtant.

Les repas sont faits chaque jour.

Les repas sont livrés par les responsables des cantines.

L'hôpital cuisine environ 200 repas par jour les jours d'école (80 repas par service, par jour, à l'hôpital).

Effectifs :

entre 30 et 45 repas par jour cuisinés par l'hôpital

enfants qui mangent à la cantine : environ 20

Coût :

3,20€ par repas

Participation de la Mairie :

mise à disposition du personnel encadrant

subvention de 1000€ par an à l'association « Les Patous » pour tous les extras (Noël, animations...)

Menus, diététique :

Les menus sont élaborés en concertation avec les responsables et avec une diététicienne de l'hôpital.

Il n'est pas possible pour l'instant d'avoir beaucoup de produits frais, surtout l'hiver.

Introduction d'aliments Bio et locaux dans les repas :

La cuisine de l'hôpital a reçu à ce jour une recommandation pour l'introduction d'aliments bio dans les menus (cf circulaire : 20% alimentation bio d'ici 2012).

Lundi 13 septembre, la cuisine de l'hôpital a rencontré AGRIBIO 05.

Les techniques de cuisson des aliments bio sont différentes des aliments traditionnels, une formation nécessaire de 3 jours sera suivie par les cuisiniers.

La cuisine commence un référencement des fournisseurs bio. Actuellement BIOCOOP est le fournisseur principal qui offre des tarifs préférentiels.

Par contre, en France, la demande en bio étant supérieure à l'offre, il sera obligatoire de se fournir en bio dans d'autres pays (localité ??).

Une introduction de produits locaux est également envisagée : fromage, pain.

Cependant se pose également un problème de coût (fromage x 3).

Perspectives envisageables :

Ce ne serait pas un problème pour l'hôpital d'arrêter de fournir les repas aux écoles.

Fournir les repas à toutes les écoles du Queyras ne poserait pas de problème non plus, et

n'impliquerait pas de changement jusqu'à 70 repas/jour. Au delà, une embauche supplémentaire

serait nécessaire. L'augmentation des effectifs ne permettrait cependant pas une réduction du coût.

L'hôpital cuisine 22 repas purées par service. Livrer les repas aux crèches est donc envisageable.