

LA RESTAURATION COLLECTIVE

OSTALARITZA
KOLEKTIBOA

RESTAURACION
COLLECTIVA

PAYS DE BIDACHE
BIDAXUNEALDEA | PAÍS DE BIDAISHE

Communauté
D'AGGLOMERATION
PAYS BASQUE
EUSKAL
HIRIGUNE
Elkargoa





La Communauté Pays Basque a délégué à la société API la préparation et le service des repas pour le collège du territoire mais aussi les écoles (école publique de Bidache, écoles publiques et privées de Came et de Bardos), la crèche et les accueils de Loisirs sans hébergement du Pays de Bidache et d'Amikuze.

+ de 100 000 repas sont préparés par an par une équipe de 3 personnes

• **Pour le collège** : l'inscription au préalable est obligatoire et se fait pour l'année scolaire (possibilités de repas ponctuels pour les externes). Un projet d'accueil individualisé (PAI) peut être mis en place pour les élèves ayant une allergie alimentaire. Les tarifs de la restauration scolaire sont fixés annuellement par la Communauté Pays Basque et sont disponibles sur le site internet communaute-paysbasque.fr.

• **Pour les autres établissements scolaires** : l'inscription au préalable est obligatoire auprès de chaque commune, interlocuteur privilégié concernant également les tarifs, le règlement de fonctionnement.

• **Pour la crèche et les accueils de loisirs** : les inscriptions se font auprès des directeurs d'établissement. Le tarif journalier appliqué à chaque famille comprend le temps du repas. La prise de repas seule est impossible. Un projet d'accueil individualisé (PAI) peut être mis en place pour les élèves ayant une allergie alimentaire.

Faites connaître votre avis auprès des représentants !

Les menus sont établis chaque trimestre lors d'une commission de restauration. Cette commission réunit les agents de cuisine et de la société de restauration, les représentants des parents d'élèves des divers établissements, les représentants des collégiens, les directeurs d'établissement, les élus de chaque commune et la coordinatrice Petite Enfance, Enfance, Jeunesse du territoire.

Euskal Hirigune Elkargoak API enpresaren esku utzi du apairuen prestaketa eta zerbitzua lurraldeko kolegioarentzat, eskolentzat (Bidaxuneko eskola publikoa, Akamarre eta Bardozeko eskola publiko eta pribatuak), haurtzaindegiarentzat baita Bidaxunealdeko eta Amikuze eremuko Aterperik gabeko aisaldi zentroentzat ere.

Hiru hidedeko talde batek ditu **100 000** apairu baino gehiago prestatzen urtero.

• **Kolegioarentzat**: aitzinetik izena ematea baitetzpadakoa da eta ikasturterako egin behar da (eguneko ikasleek apairuak har ditzakete noiztenka). Banako harrera proiektu bat (BHaP) plantan ezar daiteke janari-alergia duten ikasleentzat. Eskolako ostalaritzaren prezioak Euskal Hirigune Elkargoak ditu urtero finkatzen eta kontsultagarriak dira communaute-paysbasque.fr webgunean.

• **Beste ikastetxeentzat**: aitzinetik izena ematea baitetzpadakoa da herri bakoitzaren aldean, hura baita solaskide nagusia prezioei eta ibilera araudiari dagokienez.

• **Haurtzaindegia eta aisaldi zentroentzat**: izena eman behar da egituren zuzendaritzaren aldean. Bazkari denbora familia bakoitzari aplikatzen zaion eguneroko prezioan sartzen da. Bakarrik bazkaltzea ezinezkoa da. Banako harrera proiektu bat (BHaP) plantan ezar daiteke janari-alergia duten ikasleentzat.

Ordezkariei zure iritzia jakinaraz iezaiezu!

Menuak hiruhileko guziz finkatuak dira ostalaritza batzordearen denboran. Batzorde honetan biltzen dira sukaldeko eta ostalaritza enpresako langileak, ikastetxe desberdinen gurasoen ordezkariak, kolegioko ikasleen ordezkariak, ikastetxe zuzendariak, herri bakoitzeko zinegotziak eta lurraldeko Lehen haurtzarora, haurtzarora eta gazteria zerbitzuko koordinatzailea.

La Comunitat País Basco qu'a delegat a la societat API l'aprestatge e lo servici deus repaishs entau collègi deu parçan e tanben entà las escòlas (escòla publica de Bidaisha, escòlas publicas e privadas de Came e de Bardós), la ninoèra e los arcuelhs de Lesers shens aubèrgament deu País de Bidaisha e de Micse.

+ de 100 000 repaishs que son aprestats tot an per ua equipa de 3 personas

• **Entau collègi** : qu'es obligatòria l'inscripcion purmèra e que's hè tà l'annada escolara (possibilitats de repaishs ponctuaus taus extèrnes). Un projècte d'arcuelh individualizat (PAI) que's pòt apitar taus escolans quan an ua allergia alimentària. Los prètz de la restauracion escolara que son fixats annuament per la Comunitat País Basco e que son de véder suu site internet communaute-paysbasque.fr.

• **Entaus autes establiments escolars** : qu'es obligatòria l'inscripcion purmèra en cada comuna, interlocutora privilegiada tà çò de las tarifas, deu reglament de foncionament tanben.

• **Entà la ninoèra e los arcuelhs de lesers** : las inscripciones que's hè au près deus directors d'establiment. Lo prètz jornalèr dat a las familhas qu'es dab lo temps deu repaish. Un repaish sonque ne's pòt pas préner. Un projècte d'arcuelh individualizat (PAI) que's pòt apitar taus escolans quan an ua allergia alimentària.

Hètz saber lo vòste avís aus representants !

Los menus que son hèits tot trimèstre au moment d'ua comission de restauracion. Aquesta comission qu'amassa los agents de cosina e los de la societat de restauracion, los representants deus parents d'escolans de tots establiments, los representants deus collegians, los directors d'establiment, los elejuts de cada comuna e la coordinadora Petite Enfança, enfança, joenessa deu parçan.



La réglementation GEMRCN

Conçu comme un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective, la réglementation GEMRCN impose un contrôle des fréquences de service des plats sur 20 repas consécutifs comme un contrôle des grammages des portions servies selon l'âge. Elle fixe également des recommandations spécifiques relatives aux services de sel, pain, eau, sauces.

Les obligations de la loi EGalim

50% de produits de qualité et durables

dont au moins **20%** de produits biologiques



Les enfants découvrent

- ▶ 1 composante bio par jour,
- ▶ des viandes fraîches labellisées,
- ▶ des fruits et légumes,
- ▶ 1 menu végétarien par semaine, composé de protéines végétales (légumineuses, céréales). Les œufs et produits laitiers peuvent être servis dans ce menu ; seuls la viande, la charcuterie et le poisson ne sont pas servis ce jour là.

Depuis le 1^{er} janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique est interdite.



GEMRCN araubidea

Ostalaritza kolektiboan banatutako apairuen nutrizio-kalitateari dagokion gidaliburu bat bezala asmatua, GEMRCN araubideak apairuen zerbitzuen maiztasuna ikuskatzera behartzen du, bata bestearen ondotik banatutako 20 apairuen gainean, adinaren arabera zatien gramajeen kontrola gisa. Gatza, ogia, ura, saltsen banaketari dagozkion gomendio bereziak ere finkatzen ditu.

EGalim legearen betebeharrak

Ekoizkinen %50 ak kalitatezkoak eta iraunkorrak eta horietatik **%20** ak ekoizkin biologikoak

Hurrek aurkitzen dutena:

- ▶ bio osagai bat egunero,
- ▶ haragi fresko labelizatuak,
- ▶ fruituak eta barazkiak,
- ▶ menu begetariano bat astero, landare-proteinaz osatua (lekadunak, zerealak). Arroltzeak eta esnekiak sar daitezke menu horretan; haragia, txerrikiak eta arrainkiak dira egun hartan banatzen ez direnak.

2020ko urtarrilaren 1etik goiti, erabilpen bakarreko plastikozko tresnak norberaren esku uztea debekatua da.

La reglamentacion GEMRCN

Hèit com un guida practic de la qualitat nutricionau deus repaishs servits en restauracion collectiva, la reglamentacion GEMRCN qu'obliga un contròla de las frecuèncias de servici deus plats de 20 repaishs consecutius atau com un contròla de las pesadas de las porcions servidas segon l'atge. Qu'amuisha tanben recomandacions especificas de servici de la sau, deu pan, de l'aiga, de las saussas.

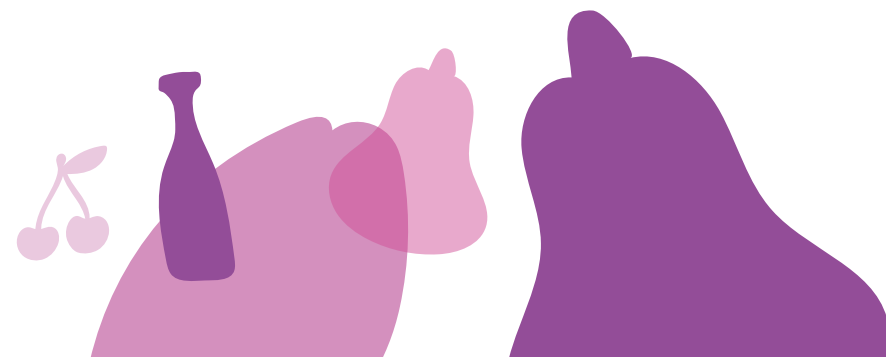
Las obligaciones de la loi EGalim

50% de produits de qualitat e duradís au mensh **20%** deus quaus e son produits biologics

Los mainatges que tròban

- ▶ 1 element bio per jorn,
- ▶ carns frescas labellizadas,
- ▶ fruta e legumatge
- ▶ 1 menut vegetarian per setmana, hèit dab proteínas vegetaus (leguminosas, cerealas). Los ueus e produits leitèrs que's pòden servir en aqueste menut ; sonque la carn, la carnsalada e lo peish ne son pas servits aqueth jorn.

Depuïsh lo 1èr de genèr de 2020, la mesa a disposicion de las atrunas d'emplec unic de matèria plastica qu'es defenduda.





LE SAVIEZ-VOUS ?

La cuisine centrale Pays de Bidache de la Communauté Pays Basque a reçu le label « établissement bio engagé » pour la qualité de sa cuisine. L'équipe de la cuisine centrale s'engage également à servir quotidiennement des fruits et légumes locaux, à réaliser une fois par semaine un dessert maison. L'hiver, les potages servis sont fait-maison.



BIO – un produit est reconnu bio si son mode de production agricole est naturel et n'utilise aucun produit chimique de synthèse, ni d'OGM.



AOP – l'appellation d'origine protégée est une reconnaissance à échelle européenne. Elle certifie que toutes les étapes de production, transformation et élaboration sont réalisées dans une même aire géographique selon un savoir-faire reconnu. L'association AOP du Pays Basque - Ipar Euskal Herriko Sormarkak représente près de 1 500 fermes.

Euskal Hirigune Elkargoko Bidaxunealdeko sukaldaritzaz zerbitzuak "erakunde bio-engaiaua" labela lortu du bere sukaldaritzaren kalitatearengatik. Sukaldaritzaz zerbitzuko lantaldea egunero tokiko fruituak eta barazkiak banatzean eta astero etxeko azkenburuko bat prestatzean engaiaitzen da. Neguan banatutako saldak etxekoak dira.

BIO – ekoizkin bat bio gisa kontsideratua da laborantzaz ekoizpen natural batetik datorrelarik eta neholako produktu kimiko eta sintetikorik ez duelarik erabiltzen, ez eta Genetikoki Aldatu Organismorik.

JDB – jatorri-deitura babestua Europa mailako ziurtapen bat da. Ekoizpen, aldaketa eta apailatzearen urrats guztiak eremu geografiko bakar batean eginak direla bermatzen du ezagutua den antze baten bidez. Ipar Euskal Herriko JDB elkarteak 1 500 etxalde inguru ordezkatzen ditu.

La cosina centrau País de Bidache de la Comunautat País Basco que s'a rebut lo label « establiment bio engatjat » per la qualitat de la cosina. L'equipa de la cosina centrau que s'engatja de servir tot dia fruta e legumatge de la tasca, a har un còp per setmana un dessèrt de casa. L'ivèrn, las sotas servidas que son de casahèitas.

BIO – qu'es reconeishut bio un produit quan lo mòde de produccion agricòla es naturau e n'emplega pas nat produit quimic de sintès, ni nat OGM.

AOP – l'apellacion d'origina protegida qu'es ua reconeishença de pagèra europèa. Qu'acèrta totas las etapas de produccion, transformacion e elaboracion que son hèitas en un medish parçan segon un saber-har reconeishut. L'associacion AOP deu País Basco – Ipar Euskal Herriko Sormarkak que representa de cap a 1 500 bòrdas.



IGP - l'Indication Géographique Protégée est une reconnaissance européenne pour un produit dont au moins une étape parmi la production, la transformation ou l'élaboration du produit doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée.



Label rouge - le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau supérieur de qualité et de goût par rapport à des produits comparables. Près de 430 produits respectent ce cahier des charge, tous contrôlés par un organisme indépendant.



MSC "pêche durable" – le label Marine Stewardship Council (MSC) est un référentiel international pour une pêche durable.



Local – désigne ce qui a été produit dans les Pyrénées-Atlantiques, les Landes et dans les départements limitrophes.



AGB - adierazpen geografiko babestua, ekoizkinaren ekoizpen, aldaketa edo apailatze urratsetariko bat bederen finkatutako eremu geografikoan egin dela bermatzen duen Europa mailako ziurtapen bat da.

IGP - l'indica Geografica Protegida qu'es ua reconeishença europèa entad un produit qui au mensh ua estapa au miei de la produccion, la transformacion o l'elaboracion deu produit e's deu har en lo parçan delimitat.

Label gorria - label Gorria frantses marka bat da. Ekoizpen edo apailatze baldintzen arabera, kalitate handiko mailakoak edo gustu onekoak diren ekoizkinak adierazten ditu hein bereko ekoizkinen ondoan. 430 ekoizkin inguruk errespetatzen dute baldintzen bilduma hori, denak beregain den erakunde batek ikuskaturik.

Label Roge - aqueste label qu'es ua marca francesa qui designa produits qui, pr'amor de las condicions de produccion o de fabricacion, qu'an un nivèu màger de qualitat e de gost au par de produits comparadis. De cap a 430 produits que respèctan aqueras condicions, totas que son controladas per un organisme independent.

MSC "arrantza iraunkorra" – Marine Stewardship Council (MSC) labela arrantza iraunkorrari dagokion nazioarteko arau bat da.

MSC "pesca duradissa" – lo label Marine Stewardship Council (MSC) qu'es un referenciau internacionau entad ua pesca duradissa.

Tokioa – Pirinio Atlantikoetan, Landetan eta mugan kokatutako departamenduetan ekoiztuako adierazten du.

Locau – que designa çò de hèit en los Pirenèus Atlantic, las Lanas e los departaments limitròfes.

Contacts

Cuisine centrale de Bidache
Service Petite enfance, enfance et jeunesse

Bidaxuneko Sukaldaritza zerbitzua
Lehen haurtzarora, haurtzarora eta gazteria zerbitzua

Cosina centrau de Bidaishe
Servici Petita Enfaña, Enfaña e Joenessa

Tél : 05 59 56 05 11 | 05 59 59 61 78

