

## Bienvenue sur le site Internet « Manger Sain »

L'objectif de ce site est de contribuer à diffuser une démarche de gestion des restaurations collectives, notamment de l'école à l'université ; **démarche** qui, **sans surcoût**, offre une alimentation, saine, variée **et majoritairement issue de l'agriculture biologique**.

Afin de vous accompagner et vous faciliter les choses, vous pouvez télécharger de nombreux outils qui seront nécessaires pour réaliser cette démarche.

Puisque nous sommes soucieux de l'environnement autant que de la santé humaine et animale, ce site Internet consomme moins de ressources.

Ainsi, il n'y a qu'une seule page Internet (*en-dehors de la page d'erreur 404 ...*) et, le livre et les outils ne se téléchargent qu'à votre demande.

Soyez certains de vouloir télécharger tel ou tel élément.

- - - - -

Les **diaporamas** peuvent être téléchargés et visualisés si vous disposez de Microsoft PowerPoint.

La **présentation du livre** vous donne un aperçu qui peut être utilisé lors d'une réunion de travail en vue de la mise en œuvre de la démarche au sein de la structure.

Le diaporama sur le **Programme national nutrition et santé** donne un résumé de celui-ci, sachant que le PNNS bénéficie d'évolutions tous les cinq ans. Il sera donc utile de télécharger le dernier PNNS pour le mettre à disposition des services.

La **réduction du gaspillage alimentaire** est une préoccupation de premier ordre. Il sera nécessaire d'organiser plusieurs étapes de travail de sensibilisation et communication ; ce diaporama peut vous y aider.

Le diaporama sur les **mallettes d'accord-cadre** permet d'organiser une formation interne à la mise en place et l'utilisation des marchés publics. Les accords-cadre peuvent être résumés ainsi : par une procédure légale de mise en concurrence, jusque trois fournisseurs sont présélectionnés. Sur toute la durée de l'accord-cadre et de manière périodique, c'est uniquement auprès de ces fournisseurs que des « *devis* » seront demandés. Le moins cher l'emportera, sachant que les fournisseurs ont été présélectionnés pour la qualité de leurs produits et services.

Bien entendu, les marchés publics sont du ressort du personnel administratif. Pour la période considérée, le chef de cuisine précise les quantités souhaitées par denrée, mais la demande des « *devis* » est réalisée par le service administratif. La sélection d'un fournisseur aboutit alors à la signature d'un marché public pour la période en question. Ensuite, le chef de cuisine établit les bon de commande selon le modèle fourni sur ce site internet ; bon de commande transmis à l'administration pour signature et envoi par fax au fournisseur. Le chef de cuisine s'occupe, pour sa part, de la gestion du restaurant scolaire.

Le diaporama sur la **fiche de non-conformité** est destiné aux cuisiniers. La réception des marchandises est un élément clé de la procédure. Avec les marchés publics, les conditions générales de vente du fournisseur n'ont plus aucune valeur : s'imposent les clauses du marché public. Il n'est donc pas question de recevoir autre chose que ce qui a été précisément commandé. En cas de non-respect, des pénalités s'appliquent ; elles sont listées sur la fiche de non-conformité et les modèles de courriers sont intégrés à la mallette d'accord-cadre.

[Retour sur le site](#)