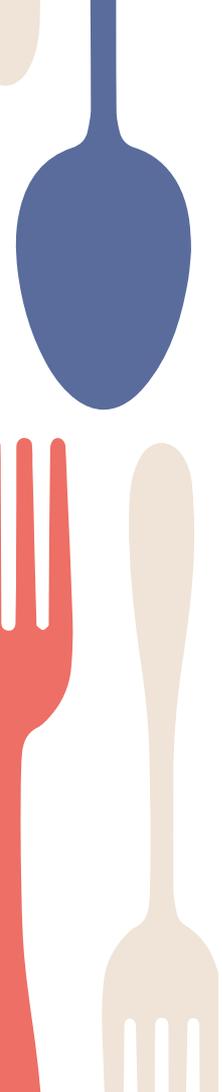


Bilan de partenariat

pour l'année 2020-2021

The logo for API (Association pour le Partenaire Inadapté) is centered at the bottom. It consists of a white vertical rectangle containing a blue wavy line above the lowercase letters 'api' in a blue serif font.

api



Sommaire

01 **APPROVISIONNEMENTS**
Page 4

02 **REPAS À THÈME**
Page 16

03 **L'ÉQUIPE API**
Page 27

04 **SUIVI CLIENT**
Page 29

05 **SUIVI DES DÉCHETS**
Page 31

06 **SUIVI HYGIENE**
Page 33

07 **NOS OBJECTIFS ET PROJETS**
Page 35

Madame, Monsieur,

Nous avons le plaisir de vous présenter le bilan de notre partenariat pour l'année 2020-2021.

Celui-ci retrace la vie et le suivi de votre restaurant tout au long de l'année.

Nous vous présenterons également nos objectifs pour l'année 2021-2022, en y intégrant vos attentes.

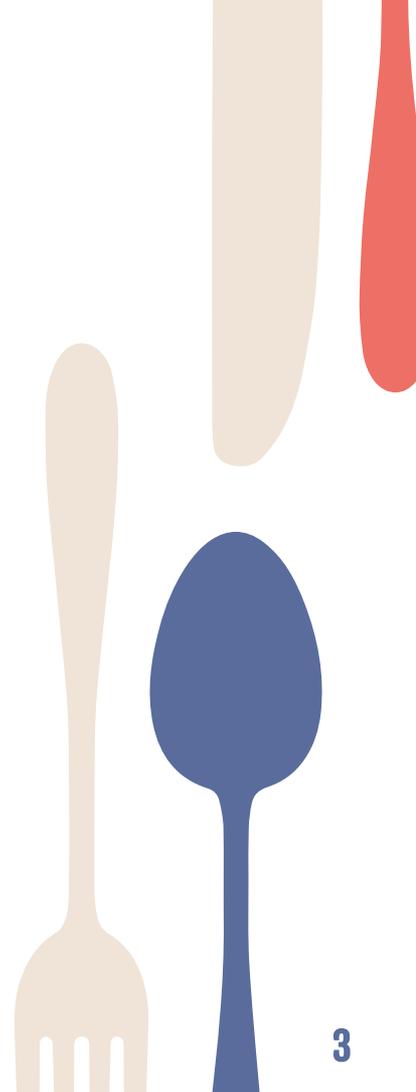
Nous vous souhaitons bonne lecture de ce bilan.

Gérald LINET

Directeur
Cuisine Centrale de Torvilliers

Pauline MAUFFRE

Diététicienne - Chargée de clientèle
Cuisine Centrale de Torvilliers





01.

Approvisionnement





La loi EGalim



La loi EGalim fixe l'objectif de **50% de "produits durables"** au 01/01/2022.

Nous voulons, **dès à présent**, partager notre progression vers cet objectif, en vous proposant un reporting de :

- la proportion de produits issus de l'**Agriculture Biologique et à partir de la deuxième année de conversion**
- la proportion de produits sous **Signes officiels de Qualité et d'Origine**, détenteurs d'une **certification environnementale** (niveau 2 et 3) ou de **signes de qualité équivalents**.

Conformément à notre stratégie de décentralisation des achats pour privilégier l'ancrage territorial et sélectionner des partenariats avec de petits fournisseurs et producteurs, nous avons choisi de communiquer sur la proportion de **produits d'ancrage territorial**.

Nous aspirons à ce que cette fidélité permette à nos fournisseurs de proximité de se faire reconnaître comme acteurs de la filière Durable à l'horizon 2022.

42% de produits durables

En valeur pour la période du 01/09/2020 au 31/08/2021

20 %

Produits
Bio



10 %

Produits
sous SIQO*



* Signes officiels de Qualité et d'Origine, certification environnementale et autres signes de qualité jugés équivalents

12 %

Produits
Régionaux
(hors pain)



Le respect des engagements produits

- **En moyenne 5 produits Bio/semaine** répartis entre les fruits, légumes, produits laitiers et féculents. 
- **En moyenne 2 produits SIQO/semaine**
- **En moyenne 2 produits issus de circuits courts et de nos producteurs locaux/semaine**
- **Poisson 100% MSC**
- **Viande de boeuf, de porc française**  
- **Volaille française labellisée** 

Nos principaux fournisseurs régionaux



- Les volailles de Marcy à Montmirail (51)
- La viande de boeuf charolaise IGP et de porc labellisée de Watterlot à Dompierre sur Loing (58)
- Les produits laitiers de la fromagerie du Champ de Roy à Champ sur Barse (10)
- Les produits laitiers de la ferme de Laistelle à Graffigny-Chemin (52)
- Les produits laitiers de la fromagerie de Mussy à Chaource (10)
- Les carottes, le chou rouge et le céleri de la ferme des Hauts de Villiers à Villiers Herbisse (10)
- Les lentillons de champagne bio de la ferme de l'Alsontaine à Juniville (08)
- Les pommes et les poires du vergers d'Arly à Saudoy (51)
- La farine bio de la ferme de l'Ancre (10)
- Les biscuits de "La Petite Biscuiterie" (biscuiterie Michel) à Romilly-sur-Seine (10)
- Le pain de la boulangerie Le Bon Pain de France à Sainte-Savine (10)

Nos principaux fournisseurs régionaux

 **Crèmerie** Fromagerie de Mussy
10210 CHAOURCE



Stéphanie et Christophe Callewaert vous proposent de découvrir leur établissement (galerie de visite libre et vidéo de la production), la fabrication du Chaource A.O.P, artisanal (moulage à la louche). Ils vous feront également connaître d'autres spécialités : Déllice de Mussy, Véritable Mussy, Vieux Mussy Sec, Lys de Champagne Ardenne, Musséen, fromage blanc et autres délicatesses fromagères.

Nos **PRODUCTEURS** ont du talent !



 **Crèmerie**



EARL du Champ Roy
10140, Champ sur Base

Notre ferme est située au coeur de la Champagne-Ardenne dans le parc naturel régional de la Forêt d'Orient. Elle s'étend sur 80 ha et le cheptel est composé de 80 vaches laitières de race française Frisonne ainsi que de 60 génisses et petits veaux. Leur alimentation est essentiellement produite sur l'exploitation (herbe, maïs, foin) afin de produire un lait d'excellente qualité destiné à la fabrication de nos fromages fermiers ! Jean-Christophe MARTIN a repris l'exploitation familiale depuis 1990 avec sa femme Sylvie et veille à ce que la ferme soit toujours en quête de nouvelles idées.

Nos **PRODUCTEURS** ont du talent !



Nos principaux fournisseurs régionaux

VIANDES DES PLAINES CHAMPENOISES

Hugulier a mis en place la marque "Viandes des plaines Champenoises" pour les viandes nées, élevées, abattues et transformées en région.

- Des viandes **tendres et goûteuses** avec une alimentation contrôlée :
 - > Du **boeuf des races à viande** Charolaise, Limousine et Blonde d'Aquitaine
 - > L'alimentation du **porc charcutier** à base de céréales

Tout cela assuré à API des viandes reconnues, de **qualité** et l'assurance d'une viande **locale**.



DE L'ÉLEVEUR AU CONSOMMATEUR

L'entreprise achète ses animaux sur pieds pour une **traçabilité** et une **qualité optimale**. De plus, Hugulier assure un service efficace grâce à sa propre **flotte de véhicules**.

Grâce à un approvisionnement, un abattage et une distribution de **proximité**, Hugulier s'engage dans une démarche de **circuits courts** pour un **avenir durable de l'environnement et de la région**.



UNE FILIÈRE RÉGIONALE

Avec plus de 70 éleveurs dans le **Grand-Est** et les régions limitrophes, un abattoir partenaire à **Troyes**, un atelier de préparation situé à **Mailly le Camp**, et une distribution pour API pour l'Aube, la Marne et la Haute-Marne, Hugulier Frères s'engage en faveur de l'**économie locale**.



La société Watterlot Viandes est partenaire d'API restauration depuis 2007. Ce choix justifie la volonté de travailler avec une entreprise ancrée dans le **tissu agricole régional de la Nièvre** et attachée aux **bonnes pratiques d'élevage** et à la **protection de l'environnement**.

WATTERLOT VIANDES

L'approvisionnement à hauteur de **100% d'origine France** de viandes fraîches témoigne de la volonté d'API pour des **produits de qualité**.

Le Charolais de Bourgogne IGP est mis en avant.

L'ensemble de la gamme est élaboré par des bouchers dotés d'un **grand savoir faire** et d'une **connaissance approfondie de la filière**

L'ensemble du porc, du veau, de la charcuterie et de la volaille chez Watterlot est origine France.



Le boeuf charolais

100% des appros en boeuf chez Watterlot sont de la race charolais. De plus, elle bénéficie d'un IGP "Le Charolais de Bourgogne" témoignant d'un savoir faire d'élevage, ce qui témoigne de la volonté d'API pour des **viandes locales de qualité**.

Race emblématique de la Bourgogne, elle est reconnue pour sa **faible teneur en gras**, sa **tendreté** et son **goût persillé**.



LES ENGAGEMENTS

- 1. La qualité** : Watterlot travaille de la viande fraîche, élaborée avec soin par les bouchers et aides-bouchers.
- 2. Le choix** : Une large gamme de produits : des pièces à griller en passant par la charcuterie.
- 3. La flexibilité** avec un choix de conditionnement et de grammage.
- 4. La proximité** : L'entreprise, à taille humaine, connaît parfaitement ses clients et leurs exigences pour des relations commerciales dans la durée.
- 5. La réactivité** avec la possibilité d'organiser rapidement un dépannage sans minimum de commandes.



UNE FILIÈRE RÉGIONALE

Situé à Dompierre-sur-Nièvre, au **cœur du département de la Nièvre**, WATTERLOT Viandes travaille avec des éleveurs locaux.



Nos principaux fournisseurs régionaux



CERTIFICAT DE GARANTIE
IGP "CHAROLAIS DE BOURGOGNE"

N° 4685

DOC-QUA-CB-12, VERSION DE MARS 2018

VIANDE BOVINE DE RACE CHAROLAISE

| | |
|-------------------------|-------------------------------------|
| ÉLEVÉ PAR | GAC de CHERCHILY 21430 MARCHESOUILL |
| ANIMAL N° | 2138 024 239 |
| ANIMAL ABATTU LE | 04/02/2021 |
| CATÉGORIE | VACHE |
| DISTRIBUÉ PAR | SICARD VENEY LES LAUNES |
| POUR | WATTELOT VIANDES SAAL |

La viande ne peut être vendue qu'après un délai de maturation (délai entre le jour d'abattage et la vente au consommateur final) minimum de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir (à l'exception de la hampe, de l'onglet et du filet) et pour les pièces présentées sous vide.

ASSOCIATION CHAROLAIS DE BOURGOGNE
(Organisme de Défense et de Gestion de l'IGP)
1 rue des Coulots - 21110 BRETIÈRE
consommateur@charolaisdebourgogne.org
www.charolaisdebourgogne.org

Partagez l'aventure de vos éleveurs

Nos principaux fournisseurs régionaux



CERTIFICAT DE GARANTIE
IGP "CHAROLAIS DE BOURGOGNE"

N° 4686

DOC-QUA-CB-12, VERSION DE MARS 2018

VIANDE BOVINE DE RACE CHAROLAISE

| | |
|-------------------------|--------------------------------------|
| ÉLEVÉ PAR | GAEC DE CHENCHILLY 21430 MARCHESÉUIL |
| ANIMAL N° | 21 JY 024 457 |
| ANIMAL ABATTU LE | 04/02/2021 |
| CATÉGORIE | VACHE |
| DISTRIBUÉ PAR | DIGAND VENAERT LES LUNES |
| POUR | WATTELOT VIANDES SAAL |

La viande ne peut être vendue qu'après un délai de maturation (délai entre le jour d'abattage et la vente au consommateur final) minimum de 7 jours pour les pièces à griller et à rôtir (à l'exception de la hampe, de l'onglet et du filet) et pour les pièces présentées sous vide.

Partagez l'aventure de vos éleveurs

ASSOCIATION CHAROLAIS DE BOURGOGNE
(Organisme de Défense et de Gestion de l'IGP)
1 rue des Coulots - 21110 BRETENIÈRE
consommateur@charolaisdebourgogne.org
www.charolaisdebourgogne.org

Nos principaux fournisseurs régionaux

WATTERLOT
VIANDES

Sté API RESTAURATION
Mr Alain Mahieu
384 rue du Général de Gaulle
59370 MONS EN BAROEUL

Nous soussignés, Laurence & Christophe WATTERLOT Co gérants de l'entreprise WATTERLOT - VIANDES, attestons par la présente que nous fournissons exclusivement du « bourguignon IGP Charolais de Bourgogne » auprès de la Cuisine Centrale de TORVILLIERS située rue Jean Colas (10440) depuis mars 2017.

Attestation délivrée pour servir et valoir ce que de droit

Fait à Dompierre Sur Nièvre, le 25 Février 2021

SARL WATTERLOT VIANDES
58350 DOMPIERRE SUR NIEVRE
10 Rue de la Guinotterie
SIRET 58350100000000

Les Hâtes
58350 DOMPIERRE SUR NIEVRE
TEL.03.86.69.22.06.

A Montmirail,
Le 25/02/2021,

Je soussigné Valentin Marcy, responsable commercial de la société Marcy basée à Montmirail (51), atteste que nous livrons des denrées alimentaires fraîches à base de volaille en provenance de l'abattoir de volaille des éleveurs de la Champagne (Caurel -51) à destination de la cuisine centrale de

API de Torvilliers.

Valentin Marcy



ETS MARCY
11 Rue de la Guinotterie
ZI MONDANT
51210 MONTMIRAIL
Tél. 03 26 81 22 39

Nos principaux fournisseurs régionaux



Le 23/02/2021

Objet : attestation de partenariat

Madame, Monsieur,

Par la présente lettre, la Fromagerie Laistelle ; producteur fermier de produits laitier à Graffigny-Chemin (52150) produisant des yaourts, du fromage frais et du fromage blanc ; atteste de son partenariat depuis Mars 2018 avec la cuisine centrale API de Torvilliers. Suite à un entretien le 03/02/2021 avec son directeur, M.Linet Gérald, ce partenariat est reconduit avec plusieurs perspectives d'évolution pour l'année 2021.

Bien cordialement,

Yannick Deru

Co-gérant

Fromagerie Laistelle

SARL FERME DE L'ALSONTAINE
9 RUE DU PONT PAQUIS
08310 JUNIVILLE

ATTESTATION

Je soussignée Martine GUILLET, Gérante de la SARL FERME DE L'ALSONTAINE atteste par la présente que nous livrons par le biais de MBGA (Manger bio Champagne Ardenne) depuis le 4/02/2011 à la cuisine API TORVILLIERS Zone Activité Parc Ouest 10440 TORVILLIERS, des lentillons champenois produits sur notre ferme.

A titre d'information voici les volumes de :
2018 2200 kg
2019 1400 kg
2020 1350 kg

Fait pour servir et valoir ce que de droit

POMACLE, le 25/02/2021

GUILLET MARTINE
GERANTE



Nos principaux fournisseurs régionaux

Les primeurs de la Champagne

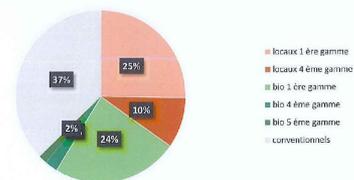
By estivin

Je soussigné Eldéric Carion, responsable de la société Les primeurs de la Champagne, distributeur de fruits et légumes au marché des écrevoilles à Pont sainte Marie, certifie avoir fourni, durant l'année 2020, à notre client La cuisine centrale Api de Torvilliers :

* 30,1 tonnes de produits locaux

* 24,3 tonnes de produits certifiés agriculture biologique (certificat CER-PT59584-C201138)

achat 2020 cuisine centrale API de Torvilliers



| désignation Produits | tonnage |
|----------------------|---------|
| locaux 1 ère gamme | 21,9 |
| locaux 4 ère gamme | 8,2 |
| bio 1 ère gamme | 20,8 |
| bio 4 ère gamme | 2,1 |
| bio 5 ère gamme | 1,4 |
| conventionnels | 32,19 |

Les primeurs de la champagne
SARL en capital de 70 250 euros
22 Les Écrevoilles - 01150 PONT-SAINTE-MARIE
Fon 03 25 24 70 51
Tél. 03 25 24 45 91
RUE TOULOUSE 2 011422200

Maizières la Grande Paroisse,
le 06/09/2021

Je soussigné Mr MICHEL David,
propriétaire de la Petite Biscuiterie,
atteste sur l'honneur fournir la cuisine
centrale de Torvilliers (Api) en biscuits pour
diverses occasions.

Cordialement

Mr MICHEL David

La Petite Biscuiterie
MICHEL David
7 Boulevard Antoine de Saint Exupéry
10510 MAIZIÈRES LA GRANDE PAROISSE
Tél: 03 25 24 70 51
mail : davidmichel@lapetitebiscuiterie.fr
Siret: 407 854 189 0001 - Code APE: 1072 - TVA: FR 02 407 854 189



02.

Repas à thème

Nouvelles recettes

Rappelez-vous...



Janvier

Escale en Italie

Salade verte vinaigrette au pesto

Pizza tomate emmental mozzarella

Fromage blanc straciatella

Biscuit bio aux amandes



Avril

Joyeuses Pâques

Fermeture

Gouvernementale

liée au COVID



Février

Chandeleur

Crêpe au fromage

Filet de merlu au citron

Haricots verts bio

Fromage affiné local

Crêpe au chocolat



Mai

Safari en Afrique

Carottes râpées à la marocaine

Sauté de boeuf façon mafé

Riz ananas et raisins

Emmental bio

Cake au miel et aux épices



Mars

Saint Patrick's Day

Salade verte et cheddar

Shepherd's pie

Crème anglaise

Apple Crumble cake



Juin

Voilà l'été !

Tomates au basilic

Gratin de tortis aux légumes d'été

Fromage blanc local

Cake aux pépites de chocolat

Nos repas végétariens

Exemples de recettes cuisinées par nos équipes

- Gratin de gnocchis, duo de courgettes et chèvre
- Tarte maison pommes de terre, épinards et emmental
- Tortilla poivrons et pommes de terre
- Penne semi-complètes bio et sa sauce fromagère





Nous cuisinons pour les enfants!

Chaque jour, nos équipes cuisinent des recettes conçues spécialement pour les enfants, en faisant la part belle à des plats repères familiaux, préparés à partir de produits bruts et frais.

Voici un rappel de nos engagements en faveur d'une cuisine vraiment cuisinée, suivi d'un aperçu (non exhaustif!) des réalisations de nos équipes.





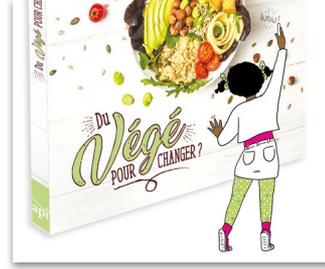
Des **potages**
préparés dans
nos cuisines



Des **entrées simples**
et au goût des enfants



Des **plats complets**
cuisinés par
nos équipes



Des **recettes végétariennes**
à base de céréales et
légumineuses



Des **fromages**
authentiques à la coupe



Des **gâteaux**
préparés par
nos équipes



Des **recettes signatures**
qui marquent
notre identité



Des **repas à thème**
et des nouvelles
recettes



Des **vinaigrettes**
élaborées par nos soins

Tarte épinards, pommes de terre et emmental râpé bio



Pizza tomate, mozzarella et emmental râpé bio



Bûche de Noël



Cake aux pépites de chocolat



Séance de dégustation

L'année 2020-2021 a également été marquée par l'élaboration de nouvelles recettes végétariennes cuisinées exclusivement par nos cuisiniers, testées et validées, ou non, par les enfants du groupe scolaire de Sainte Savine.

Ces recettes ont ensuite été proposées à l'ensemble de nos convives pour approbation.

Ce projet sera prolongé durant l'année 2021-2022 afin de nous permettre de continuer de progresser sur les repas végétariens, de pouvoir proposer des recettes que les enfants apprécieront et ainsi réduire le gaspillage autour de ces repas.





03.

L'équipe Api

**Une équipe de 29
personnes**

1 alternant





04.

Le suivi client

Les rencontres de l'année



ACCOMPAGNEMENT DES ÉQUIPES

Formation hygiène à prévoir durant l'année 2021-2022

Visite Cuisine Centrale à prévoir durant l'année
2021-2022

Réunion repas livré et formation de découpe de fruits et
fromages à prévoir durant l'année 2021-2022



05.

Suivi des déchets



- Nos huiles usagées sont réutilisées en agro-carburant



- Le carton sont recyclés par la société COVED



- Les palettes sont recyclés par la société COVED



- Les cagettes en bois sont recyclés par la société COVED



- Les plastiques de conditionnement sont recyclés par la société SERVIPAC SALAZIE



- Les boîtes en aluminium sont recyclés par la société VÉOLIA



- Les bio-déchets sont traités et revalorisés à la Compostière de l'Aube



- La cuisine centrale de Torvilliers distribue à l'association des Travailleurs Pauvres ainsi qu'à la banque alimentaire les surplus de production ou les produits courts en date.

Dès le début de l'année 2021-2022, des pesées de déchets seront organisées régulièrement au sein de notre cuisine centrale et sur vos restaurations scolaires.



06.

Le suivi hygiène



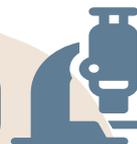
17,93/20

Note obtenue à l'audit hygiène interne réalisé par le service QSE Groupe en Mars 2021



Niveau d'hygiène jugé
"Très satisfaisant"
suite à la visite d'inspection
de la DDPP du 21/06/2021

120



Analyses
bactériologiques
réalisées en
2020-2021

100%
de conformité

84,05/100

Note obtenue à l'audit
hygiène Agrobio



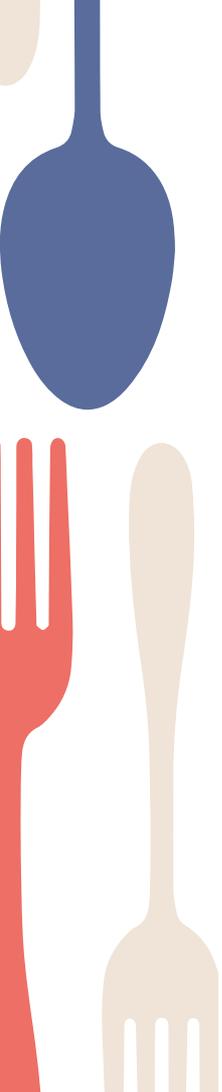
07.

Nos objectifs et projets

Nos projets durant l'année 2020-2021



Le mois d'août 2021 a été un mois placé sous le signe de l'investissement matériel pour notre cuisine centrale : nous disposons désormais d'un cuiseur à pâtes, d'un nouveau steam ainsi que d'une nouvelle sauteuse.



Nos objectifs pour **2021-2022**

- 1** Progresser encore dans la **LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE** et la **RÉDUCTION DES DÉCHETS**
- 2** Poursuivre le développement de partenariats avec les **PRODUCTEURS LOCAUX** (produits laitiers, fruits, légumes...)
- 3** Continuer à innover et à créer de nouvelles **RECETTES VÉGÉTARIENNES**
- 4** Défendre une **CUISINE CUISINÉE** à base de produits bruts



CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



Merci

pour votre attention
et pour la confiance que
vous nous témoignez.

*Toute l'équipe de la Cuisine Centrale de Torvilliers
est à votre écoute et à votre disposition.*

Tél: 03 25 49 79 10