

Annexe - dépenses éligibles

SOUTIEN À L'INVESTISSEMENT EN MATÉRIEL

1. TRAITEMENT DES PRODUITS FRAIS ET DIVERSIFICATION DES SOURCES DE PROTÉINES

- Eplucheuse ;
- Essoreuse ;
- Parmentière ;
- Robot Coupe légumes et accessoires coupe-légumes (râpeur, julienne, bâtonnet, brunoise, gaufrette, ondulé, cube, frite, purée...);
- Robots de préparation ;
- Evier ;
- Table ;
- Four mixte avec sonde ;
- Four pour cuisson basse température ;
- Fourneau gaz ou électrique ;
- Fourneau plaque coup de feu ;
- Gril électrique ou gaz ;
- Gril à eau gaz ou électrique ;
- Armoire frigorifique ;
- Trancheur à courroie ou à pignon ;
- Sautreuse braisière à gaz ou électrique ;
- Sautreuse gaz ou électrique ;
- Sautreuse multifonction ;
- Cuiseur à pâte gaz ou électrique ;
- Cuiseur multifonction ;
- Friteuse gaz ou électrique ;
- Batteur mélangeur ;
- Marmite gaz ou électrique ;
- Marmite bain-marie gaz ;
- Bain-marie gaz ou électrique ;
- Mixer plongeant ;
- Tamis automatique ;
- Cutter de table ;
- Cutter-blender chauffant ;
- Extracteur de jus ;
- Meuble réfrigéré spécifique de présentation type self ;
- Four de remise et maintien en température.

2. LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DONS

- Cellule de refroidissement et de surgélation ;
- Tables/tours réfrigérés ;
- Armoire frigorifique ;
- Congélateur ;
- Matériel de pesée ;
- Salad-bar, bar à crudités, bar à salade de fruits ;
- Table de tri ;
- Vaisselle durable adaptable à l'appétit des convives, à l'exclusion de la vaisselle en plastique ;
- Gachimètres ;
- Contenants durables pour permettre les dons à l'exclusion des contenants en plastique.

3. SUBSTITUTION DE MATÉRIELS EN PLASTIQUE

- Bacs gastro ;
- Vaisselle durable ;
- Distributeurs d'eau ;
- Contenants durables pour stocker les produits en vrac.

4. INFORMATION AU PUBLIC

- Panneaux d'affichage sur la nature et la qualité des produits ;
- Etiquettes, pancartes, panneaux indicateurs.

5. PRESTATIONS INTELLECTUELLES (FORMATIONS, AUDITS, CONSEILS, ÉTUDES)

- Etudes de faisabilité ou de conception-organisation de cantines ;
- Etudes diagnostic ;
- Conseils, audits (en lien avec les dispositions de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous du 30 octobre 2018 à destination de la restauration collective, sur l'élaboration des marchés publics et le sourcing, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la qualité nutritionnelle des repas, l'élaboration et la préparation de menus végétariens, les techniques de cuisson, la substitution des contenants en plastique, l'organisation et la gestion des approvisionnements, l'organisation des dons alimentaires...);
- Accompagnement au changement de pratiques ;
- Formations des personnels (sur logiciels spécifiques, sur les dispositions de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous du 30 octobre 2018 à destination de la restauration collective, sur les menus végétariens, sur les techniques de cuisson, sur les aliments, sur les marchés publics, sur la lutte contre le gaspillage alimentaire...) à l'exclusion des frais de déplacement et de remplacement.

FINANCEMENT D'INVESTISSEMENTS IMMATÉRIELS

- Logiciels permettant le suivi des achats durables et de qualité (stockage, conception de repas, gestion des approvisionnements) ;
- Réalisation de supports de communication électroniques.

PRESTATIONS INTELLECTUELLES (FORMATIONS, AUDITS, CONSEILS, ÉTUDES)

- Etudes de faisabilité ou de conception-organisation de cantines ;
- Etudes diagnostic ;
- Conseils, audits (en lien avec les dispositions de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous du 30 octobre 2018 à destination de la restauration collective, sur l'élaboration des marchés publics et le sourcing, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la qualité nutritionnelle des repas, l'élaboration et la préparation de menus végétariens, les techniques de cuisson, la substitution des contenants en plastique, l'organisation et la gestion des approvisionnements, l'organisation des dons alimentaires...);
- Accompagnement au changement de pratiques ;
- Formations des personnels (sur logiciels spécifiques, sur les dispositions de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous du 30 octobre 2018 à destination de la restauration collective, sur les menus végétariens, sur les techniques de cuisson, sur les aliments, sur les marchés publics, sur la lutte contre le gaspillage alimentaire...) à l'exclusion des frais de déplacement et de remplacement.