



Projet de

restauration collective à Saint-Rémy-de-Provence

Manger bio, pourquoi ?

Extrait de «Cantines bio: le guide pratique des élus»



- Bon pour la santé
- Bon pour l'environnement
- Bon pour les agriculteurs, les acteurs de l'alimentation, l'économie locale
- Bon pour contenir les effets du changement climatique
- Bon pour éduquer et sensibiliser les citoyens mangeurs
- Bon pour reprendre la main sur le développement du territoire
- Bon pour redessiner les paysages
- Bon pour créer de l'émulation dans les services de la collectivité
- Bon pour gérer au mieux les deniers publics
- Bon pour le moral !

→ Une volonté politique forte pour un projet global

Notre modèle...

du fait maison & cuisiné sur place

- Formation du personnel

Pâtisseries :



Préparation de poisson frais :



Notre modèle...

du fait maison & du cuisiné sur place

- valorisation des agents

Des promotions internes, des prix (Victoire des Cantines Rebelles, publication des recettes dans le livre Je veux manger comme à ma cantine bio...), de la reconnaissance interne mais aussi au niveau local et même national ...



profil
Cécile Puissesseau

Apprendre à goûter

Après des études de commerce et quelques expériences professionnelles, Cécile Puissesseau est rapidement revenue à ce qui l'animaît depuis toujours : cuisiner. En septembre 2019, elle prenait ainsi son premier poste de cheffe de cuisine au sein de l'école maternelle Mas de Nicolas à Saint-Rémy-de-Provence.

Originaire de Saint-Rémy-de-Provence, Cécile Puissesseau commence son parcours par des études de commerce à Arles et Avignon. Après quelques stages dans des boutiques, elle tient un bar avec son compagnon de l'époque. Courant 2014, elle intègre le service d'entretien de sa commune d'origine et se dirige peu à peu vers la cuisine, sa passion première. « Mon père, chef traiteur dans la région, m'a inspirée, et j'ai toujours aimé cet univers. » Elle demande alors à être sollicitée pour des remplacements au sein des 4 écoles publiques, équipées chacune



Notre modèle...

du fait maison & cuisiné sur place

4 écoles + 1 crèche

Ecole maternelle
Mas de Nicolas



Ecole élémentaire
de l'Argelier



Ecole maternelle
Marie Mauron



Ecole élémentaire
de la république



Le Club du tout petit



Notre modèle...

du fait maison & cuisiné sur place

- Un management du personnel au plus près

Le recrutement d'un coordinateur, cuisinier de métier, pour un encadrement, un accompagnement au plus près de nos équipes cuisines



Notre modèle...

du fait maison & cuisiné sur place

- Un investissement en matériel permettant une meilleure organisation du travail

Exemple: cellule de refroidissement
blinder, machine à jambon, four...



Notre modèle...

des produits bio, locaux et de saison

- Des menus élaborés en fonction de la saisonnalité et des possibilités d'approvisionnement en produits bio et locaux

À table !

 *Astuce de chef*

***Recette de la daube Avignonnaise**
Pour 6 personnes

- Epaula d'agneau: 1.2 kg
- Lardons fumés: 200 grammes
- Garniture aromatique (carottes, oignons, ail, céleri vert, bouquet garni)
- Zeste d'orange
- Sauge
- Vin blanc: 50cl
- Huile d'olive: 10cl
- Sel et poivre

Cuisson 2h

Dans le cadre de l'épicerie d'information aux consommateurs CE N°12A00011, nous vous informons que les repas sont préparés avec les allergènes suivants : céréales (gluten), noix, sésame, œuf, moutarde, arachide, soja, lait, mustarde, anhydride sulfureux ou sulfites (> 20mg/kg). Les produits bio sont d'origine française.

<p style="text-align: center;">Lundi 30 septembre</p> <p>Potage du jardin  </p> <p>Hachi Parmentier gratiné  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p style="text-align: center;">Mardi 1 octobre</p> <p>Œuf à la mayonnaise  </p> <p>Lasagnes aux épices & petits légumes  </p> <p>Camembert  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p style="text-align: center;">Jeudi 3 octobre</p> <p>Carottes râpées à l'orange  </p> <p>Gardianne de taureau & riz de Camargue (plat signature de l'Argelier), recette publiée dans <i>Je veux manger comme à la cantine BIO!</i>  </p> <p>Compote de fruits  </p> <p style="text-align: center;">Vendredi 4 octobre</p> <p>Salade de lentilles  </p> <p>Paëlla de poissons  </p> <p>Fromage bleu doux  </p> <p>Fruit de saison  </p>	<p style="text-align: center;">Lundi 7 octobre</p> <p>Tartines de tapenade  </p> <p>Daube Avignonnaise*  </p> <p>Carottes  </p> <p>Fruit de saison  </p> <p style="text-align: center;">Mardi 8 octobre</p> <p>Salade verte et miette de thon  </p> <p>Aile de raie  </p> <p>Pomme vapeur et haricots verts  </p> <p>Yaourt  </p> <p style="text-align: center;">Jeudi 10 octobre</p> <p>Tomates basilic  </p> <p>Soupe au Pistou (Plat signature de Mas Nicolas)  </p> <p>Fromage  </p> <p>Compote et biscuit  </p> <p style="text-align: center;">Vendredi 11 octobre</p> <p>Taboulé d'épeautre  </p> <p>Omelette  </p> <p>Ratatouille  </p> <p>Pâtisserie aux céréales  </p>
--	---

 *Zoom sur...*

La semaine du goût
Du 7 octobre au 11 octobre
Nos produits à l'honneur

Une diététicienne proposera dans chaque restaurants scolaires des animations pédagogiques sur les différentes familles d'aliments

 *Zoom sur...*

Taboulé servi le 10 septembre
à Mas Nicolas



Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits et des stocks



Notre modèle...

des produits bio, locaux et de saison

- **Priorité aux produits bio et locaux**

POURCENTAGE DE PRODUITS BIO = 82,76 %

Nombre de composantes bio mensuelles = 82

Nombre de composantes bio et locales mensuelles = 38

(certification Ecocert 2020 – niveau 3 & mention excellence)



Notre modèle...

des produits bio, locaux et de saison

- Menus travaillés en équipe

Des commissions de menus régulières, des échanges de pratiques, une réflexion d'équipe sur les nouvelles techniques, recettes ...

Une place laissée à la créativité de chaque chef et second de cuisine

Notre modèle...

des partenariats forts



- Un plus Bio

Un Plus Bio est une association qui, depuis près de vingt ans, interroge l'évolution des approches et des métiers de la restauration collective, avec pour finalité de changer notre alimentation pour aller vers plus de bio et de local.

Un Plus Bio est notamment à l'origine de la création du premier réseau de collectivités, le Club des Territoires, composé d'élus et de décideurs qui font de l'alimentation un instrument puissant du développement local.

Notre modèle...

des partenariats forts

- Le label en cuisine d'Ecocert

Le label «En cuisine» est le 1^{er} cahier des charges français dédié à la restauration collective bio qui impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement.

Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des établissements de la restauration collective en 3 niveaux de labellisation.



Notre modèle...

Un lien étroit avec nos fournisseurs



- La courte échelle: acteur clé du projet

Epicerie sociale et solidaire qui a su se transformer en plateforme d'approvisionnement pour nos 5 restaurants collectifs nous permettant de rationaliser nos coûts et nos livraisons

Notre modèle...

Un lien étroit avec nos fournisseurs

Exemples de collaboration: *Un travail main dans la main pour nourrir au mieux nos enfants. Ils accueillent aussi nos équipes pour une meilleure connaissance des produits.*



Abattoirs Alazard et Roux

Fournisseurs privilégiés pour nos viandes, les abattoirs s'adaptent à nos besoins et à nos demandes en terme de bio, local, calibre

Agriculture biologique

Les agriculteurs locaux partenaires de la Courte Echelle nous accueillent pour découvrir au mieux leurs produits



Notre modèle...

un budget adapté

- Des produits de meilleure qualité tout en maintenant un budget stable jusqu'à 30% de bio grâce à :
 - une adaptation des composantes du menus
 - l'intégration d'un menu végétarien par semaine
 - des actions de lutte anti-gaspillage...
- un effort budgétaire nécessaire pour arriver au 80% de bio

falafels végétariens



tri & pesée des restes



Notre modèle...

un projet global

Animation pour la
« Semaine du goût »



Notre modèle... un projet global

APPRO-ETICA.FR

CANTINE ENGAGÉE POUR UNE MEILLEURE PRISE EN COMPTE DU BIEN-ÊTRE ANIMAL

**50% DE NOS PRODUITS
D'ORIGINE ANIMALE**

PROVIENNENT D'ÉLEVAGES
NE RECOURANT PAS
À DES MÉTHODES
DE PRODUCTION INTENSIVES

DATE

SIGNATURE

Ghislain Zuccolo
Directeur Général
de WELFARM

Ma cantine est labellisée

ECOCERT EN CUISINE
NIVEAU 3



- + bio
Au mois
50% de produits bio
et 50 composantes par mois
- + local
Au moins
10 composantes bio et locales
de la fourche à la fourchette par mois
- + sain
Des menus clairs et contrôlés, pas d'OGM, pas
de graisses hydrogénées, des additifs interdits,
formation des cuisiniers, plus de fruits et
légumes de saison, plus de céréales complètes
- + durable
Sensibilisation des convives à l'écologie, lutte
anti-gaspillage, éco-détergents et vaisselle
écologique, actions écologiques (au choix)



Le label Ecocert En Cuisine prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique, dans une démarche progressive et positive. Il garantit une cuisine qui favorise les produits biologiques, locaux, dans des menus sains et équilibrés. Il s'inscrit dans une démarche globale environnementale!

www.labelbiocantine.com



La journée des cantines rebelles est une pierre angulaire du "système" Un Plus Bio, la traduction de notre désir de **rassembler autour de nos valeurs, de nos actions** et de cette volonté de partage et d'essaimage qui nous caractérise.

Moment d'échanges et de convivialité et de débats passionnés qui met en valeur les actions innovantes et performantes des territoires.

ET APRES ?

Projets à venir...

- Les frigos solidaires
- L'éco digesteur
- Organisation de conférence sur l'alimentation
- Une participation forte au projet alimentaire territorial en collaboration avec le PETR

...

Nos réalisations...



Nos réalisations...

