



CUISINE CENTRALE MARCEL PAGNOL

34 160 Castries

Cuisine centrale
2 satellites

450 repas par jour

11,50% de produits bio en valeur d'achats

Nicolas Longeac

Chef cuisinier

restaurationscolaire@castries.fr

Label Ecocert En Cuisine

NIVEAU 1



Introduction de produits bio

- Pour la meilleure santé des convives
- Pour valoriser les produits



Sourcing de produits bio et locaux

- Collaboration avec des fournisseurs de longue date



Alimentation + saine

- OGM interdits
- Limitation des additifs
- Fruits et légumes de saison
- Menus clairs et contrôlés



Engagement durable

- Pesée des déchets
- Tri sélectif des déchets
- Compostage
- Economies d'eau et d'énergies
- Bâtiments écologiques



Maîtrise des coûts

- Achats via une centrale
- Maintien du coût pour les familles



Sensibilisation des convives

- Diffusion d'un questionnaire de satisfaction
- Participation à la semaine du goût
- Organisation de journée produits locaux
- Réalisation de journée 100% bio
- Proposition de menus alternatifs, sans viande



Mobilisation des équipes

- Projet de labellisation porté par les équipes



La prochaine étape ?

- Travail sur les démarches anti-gaspillage