



CANTINE SCOLAIRE REAUP LISSE

47170 Réaup-Lisse

Gestion directe avec cuisine sur place

18 repas par jour

19,33% de produits bio en valeur d'achats

Association de parents d'élèves qui gère la cuisine

isaacpalombe@hotmail.fr

Label Ecocert En Cuisine

NIVEAU 1



Introduction de produits bio

- Pour une alimentation plus saine pour les convives
- Pour éduquer les élèves au goût



Sourcing de produits bio et locaux

- Collaboration avec des producteurs locaux
- Approvisionnement directement chez les fournisseurs par les membres de l'association



Alimentation + saine

- OGM interdits
- Limitation des additifs
- Interdiction des graisses hydrogénées
- Fruits et légumes de saison
- Céréales complètes ou semi-complètes
- Menus clairs et contrôlés



Engagement durable

- Tri sélectif des déchets
- Compostage
- Jardin pédagogique



Maîtrise des coûts

- Menus réalisés en fonction des saisons
- Collaboration avec des distributeurs régionaux



Sensibilisation des convives

- Participation à des événements nationaux (semaine de la truffe, tour du monde des saveurs, ...)
- Gestion du tri et du jardin pédagogique
- Organisation de visites chez les fournisseurs



Mobilisation des équipes et des parents

- Echanges entre l'enseignante, la cuisinière et l'association des parents d'élèves pour éduquer les enfants
- Collaboration avec la mairie



La prochaine étape ?

- Pérennisation et développement des actions pour les années futures
- Progression naturelle vers le bio (x2 en 4 ans)
- Croissance du jardin en permaculture par les grands-parents