



CANTINE SCOLAIRE JEAN MOULIN

47 140 Penne d'Agenais

Cuisine sur place
Gestion directe

225 repas par jour

13,5 % de produits bio en valeur d'achats

Jenny Mendlevitch

Responsable Service Enfance et Jeunesse
mendlevitch@yahoo.fr

Label Ecocert En Cuisine

NIVEAU 1



Introduction de produits bio

- Pour encourager la politique communale



Sourcing de produits bio et locaux

- Collaboration avec des producteurs de la commune
- Réorganisation des plannings de travail
- Picking chez les producteurs



Alimentation + saine

- Fruits et légumes de saison
- Formation de l'équipe en cuisine au bio
- Menus clairs et contrôlés



Engagement durable

- Pesée des déchets
- Compostage



Maîtrise des coûts

- Rationalisation des quantités
- Revue des méthodes de cuisson
- Optimisation des déchets



Sensibilisation des convives

- Organisation d'ateliers goûts



Mobilisation des équipes

- Formation des équipes
- Rencontre avec les producteurs locaux (Cf. Photos)



La prochaine étape ?

- Diminuer encore le gaspillage