



EPLEFPA DE CARMEJANE

04510 Le Chaffaut Saint Jurson

Cuisine sur place
Gestion directe

250 repas par jour

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

Ghislain Cariou

Responsable de la cuisine
04 92 30 35 70 – ghislain.cariou@educagri.fr

Label Ecocert En Cuisine

NIVEAU 1



Introduction de produits bio

- Pour sensibiliser les plus jeunes
- Pour mettre en avant les équipes
- Pour créer une dynamique positive



Sourcing de produits bio et locaux

- Association avec le réseau « Régali et Echanges Paysans »
- Marché en gré à gré avec des producteurs



Alimentation + saine

- OGM interdits
- Limitation des additifs
- Réduction des graisses hydrogénées
- Fruits et légumes de saison
- Proposition de céréales complètes ou semi-complètes
- Formation de l'équipe en cuisine au bio
- Menus clairs et contrôlés
- Repas alternatifs réguliers



Engagement durable

- Pesée des déchets
- Tri sélectif
- Compostage
- Outils de nettoyage écologiques (vapeur)
- Jardin pédagogique
- Economie d'énergies et d'eau (changement de chaudière)



Maîtrise des coûts

- Utilisation de produits bruts
- Achat de produits locaux non transformés



Sensibilisation des convives et des parents

- Organisation de jeux concours
- Dialogue avec les élèves et les parents
- Repas à thème toutes les semaines (décoration, déguisements,...)
- Mise en place de repas « surprise »



Mobilisation des équipes

- Participation de toute l'équipe du lycée aux animations
- Valorisation des équipes en cuisine
- Constante progression



La prochaine étape ?

- ECOCERT « En Cuisine » niveau 2 pour 2019