



## CUISINE CENTRALE DE BRIANCON

05100 Briançon

Cuisine centrale  
6 satellites  
Gestion directe

630 repas par jour

66.8% de produits bio en valeur d'achats

### Nathalie Allamanno

Responsable de la restauration scolaire  
n.allamanno@mairie-briancon.fr – 0646121482

Label Ecocert En Cuisine

NIVEAU 2



### Introduction de produits bio

- Pour offrir une restauration de meilleure qualité
- Pour s'opposer aux aliments industriels
- Pour éviter les additifs et les conservateurs



### Sourcing de produits bio et locaux

- Soutien des producteurs locaux
- Collaboration avec la plateforme « Echanges Paysans 05 »
- Approvisionnement au rythme des saisons



### Alimentation + saine

- OGM interdits
- Limitation des additifs
- Utilisation d'huiles végétales bio
- Fruits et légumes de saison
- Proposition de céréales complètes ou semi-complètes
- Formation de l'équipe en cuisine aux repas alternatifs
- Menus clairs et contrôlés
- Menu végétarien toutes les semaines
- Protéines végétales



### Engagement durable

- Pesée des déchets
- Tri sélectif
- Travail sur la détergence écologique
- Composteur alimenté par les enfants
- Bilan Carbone
- Lutte contre le gaspillage alimentaire



### Maîtrise des coûts

- Utilisation de produits bruts
- Rationalisation des quantités



### Sensibilisation des convives et des parents

- Animations thématiques avec par exemple : « l'agriculture bio késako »
- Réalisation de conférences avec notamment Gilles Daveau
- Organisation d'ateliers cuisine/santé gratuits avec des produits bio, locaux, de saisons et végétariens



### Mobilisation des équipes

- Formation régulière du personnel encadrant
- Formation annuelle des équipes de cuisine



### La prochaine étape ?

- Label Ecocert « En Cuisine » Niveau 3