



CUISINE CENTRALE DE FLEAC

16730 Fléac

Cuisine centrale
1 cuisine satellite
Gestion directe

330 repas par jour

43% de produits bio en valeur d'achats

Daniel Baud-Berthier

Chef de production
ccfleac16@orange.fr – 05 45 91 01 00

Label Ecocert En Cuisine

NIVEAU 2



Introduction de produits bio

- Pour préserver la santé des convives
- Pour apporter une qualité environnementale



Sourcing de produits bio et locaux

- Collaboration avec la plateforme « Mangeons Bio Ensemble »



Alimentation + saine

- OGM interdits
- Limitation des additifs
- Diminution 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



Engagement durable

- Pesée des déchets
- Tri sélectif
- Compostage



Maîtrise des coûts

- Diminution des grammages
- Utilisation d'une base de données sur les pertes et rendements à la cuisson
- Cuisson basse température
- Communication avec le restaurant scolaire



Sensibilisation des convives et des parents

- Organisation d'une commission restauration
- Affichages dans le restaurant
- Animation par des professionnels
- Communication dans la presse locale et sur le site internet de la ville



Mobilisation des équipes

- Reconnaissance des équipes « en cuisine »
- Formation des cuisiniers



La prochaine étape ?

- Faire progresser la part de produits bio
- Diversifier les produits et les menus