

# RESTAURANT DU COLLEGE LOUISE MICHEL (32) Cuisine sur place , gestion directe 1 200 repas par jour



## L' EQUIPE EN CUISINE !

1er rang de gauche à droite : Jean HENRIOT, Sandrine FILHOL, Noélie CASTAING, Stéphanie GRIMAUX, Xavier HERBRETEAU (2nd de cuisine). 2ème rang de gauche à droite : Sanae JABOR, Corinne BÉGUÉ, Nadine LACLARIO, Fabienne ESSER, Didier REMOUÉ (Chef de Cuisine) 3ème rang de gauche à droite : Véronique SENTEX, Christine ZIGLER, Elodie REMBERT, Patricia SAN MARTINO, Erick COLA, Philippe VIENNE. Antoine AGOSSOU en formation le jour de la photo. Merci à Christophe SADOWY (Agent de Maintenance) (non photographié) qui veille au bon fonctionnement des machines.

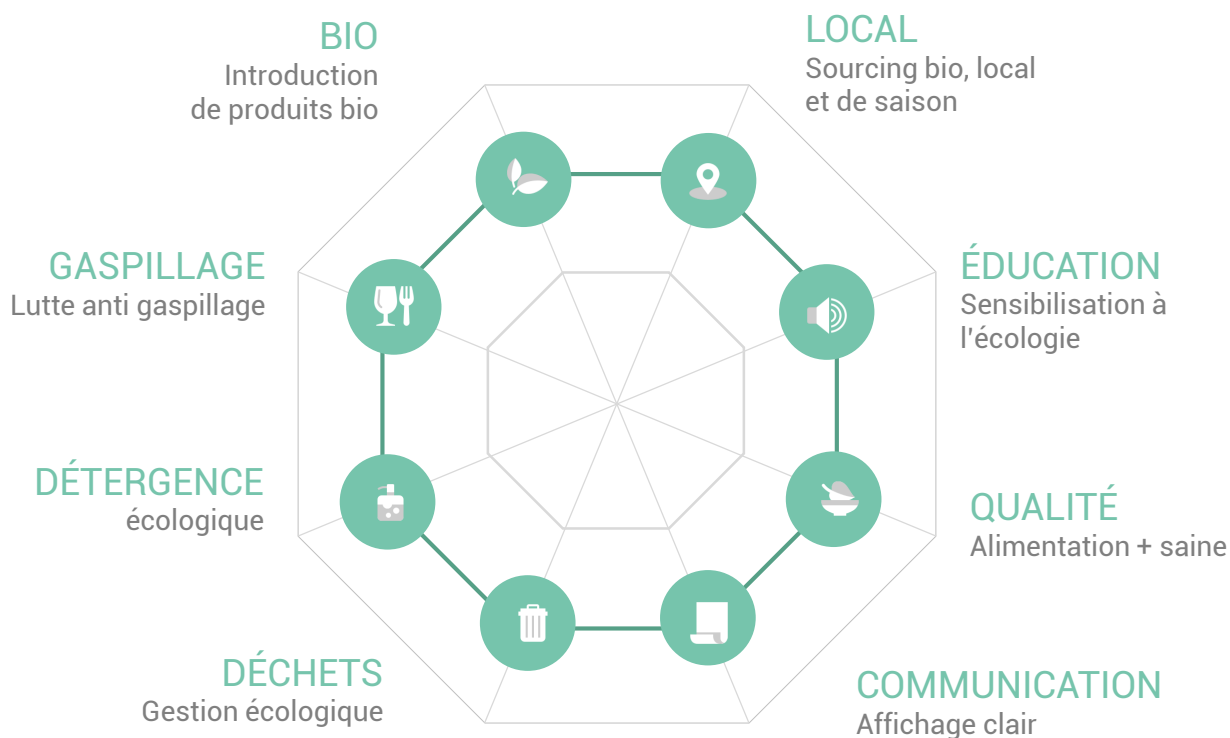


# RESTAURANT SCOLAIRE LOUISE MICHEL

Contrôlé le 08/06/2018 et déclaré conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel Ecocert En Cuisine.  
Le label est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/12/2019.



## LABEL ECOCERT EN CUISINE NIVEAU 2



**Indicateurs clés**  
38,3 % de bio  
Régulièrement répartis  
Sourcing de produits bio & locaux

**Carte d'identité**  
Cuisine sur place  
Gestion directe  
1 200 repas par jour



# LES BONNES IDÉES DE L'EQUIPE !



BIO



LOCAL



ÉDUCATION



SAIN



AFFICHAGE



DÉCHETS



DÉTERGENCE



GASPILLAGE



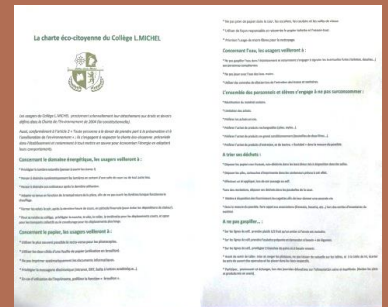
## Recyclage des déchets de cuisine

- chaîne de tri sélectif
- recyclage des palettes
- réutilisation des cagettes
- valorisation des restes de repas (compostage et/ou méthanisation)



## Recyclage des déchets De l'établissement

- bac de tri dans chaque salle de classe et bureau administratif
- enlèvement des D.E.E par une association d'insertion
- don des anciens mobiliers de classe



## Charte écocitoyenne

- signée par les usagers de l'Établissement ; Direction, Services administratifs, Équipes administratives, Agents et bien entendu par les Elèves



## Un jardin pédagogique

- 4 îlots de permaculture
- espace de 800m<sup>2</sup> de jachère fleurie



## Pleins d'autres actions !

- Un repas 100% BIO lors de la semaine d'alternatives aux pesticides
- Commissions des menus impliquant de nombreux acteurs
- 1 journée zéro gaspi-pain avec pesées
- Un projet de menus alternatifs



## La parole aux équipes :

« Avec plus de 130 000 repas par an, produits sur place, les équipes départementales du Chef de cuisine Didier REMOUÉ et du Coordinateur Laurent PAILLÉ, supervisées par l'Ajointe Gestionnaire Alida GABINO font face à de nombreux défis afin de **permettre aux élèves et commensaux de l'EPLÉ d'accéder à une cuisine saine, écologique et durable.**

Labellisé Ecocert en Cuisine Niveau 2 depuis 2016, l'établissement souhaite prioriser les circuits courts, les produits bio locaux et les produits labellisés.

17 agents dynamiques et investis permettent à plus de 900 convives d'être servis tous les jours jusqu'à 13h15 ! Une organisation bien huilée : 4 Cuisiniers soutenus par 3 Agents du Service Général s'occupent de la production dès 6h30 le matin. Ils sont ensuite rejoints par le reste de l'équipe de Service Général dès 9h45 pour la mise en place des lignes de selfs, de la salle de restauration et des laveriers, afin que tout soit opérationnel à 11h30.

**Une démarche éco responsable indissociable des missions pédagogiques attendues d'un établissement d'enseignement :** sous l'impulsion du Chef d'Etablissement M.RIFFAULT et de ses Adjoints Pédagogiques Mme GUY-FOUCHER et M.BARA, les professeurs de sciences et l'équipe technique ont mis en œuvre depuis la rentrée scolaire 2018 divers projets dans le but d'élargir la démarche écologique à tout l'EPLÉ. »

*« La volonté de proposer des plats de qualité est le quotidien de toute l'équipe de la cité scolaire de l'Isle-Jourdain. La journée du 21 mars en collaboration avec l'équipe d'Ecocert et les étudiants de Toulouse Business School, témoigne de l'engouement et de l'énergie que nécessite un tel travail. Notre réussite est le résultat d'un travail collectif, nous continuerons à faire évoluer la cuisine proposée aux usagers dans ce sens ».*

*Didier REMOUÉ Chef de cuisine*