

RESTAURANT DE L'ÉCOLE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE DE LAGRAULET DU GERS

Gestion directe – 40 repas / jour



Sébastien Soumaron
Agent Technique

Martine Gonçalves
Directrice de l'école

Nicolas Méliet
Maire

Magali Leroy
Cuisinière



Elsa Bouvier
Chargée de mission

Laurie Senargous
Institutrice

Caroline Boudé
Agent CIAS

Pascal Bonnaire
Agent technique

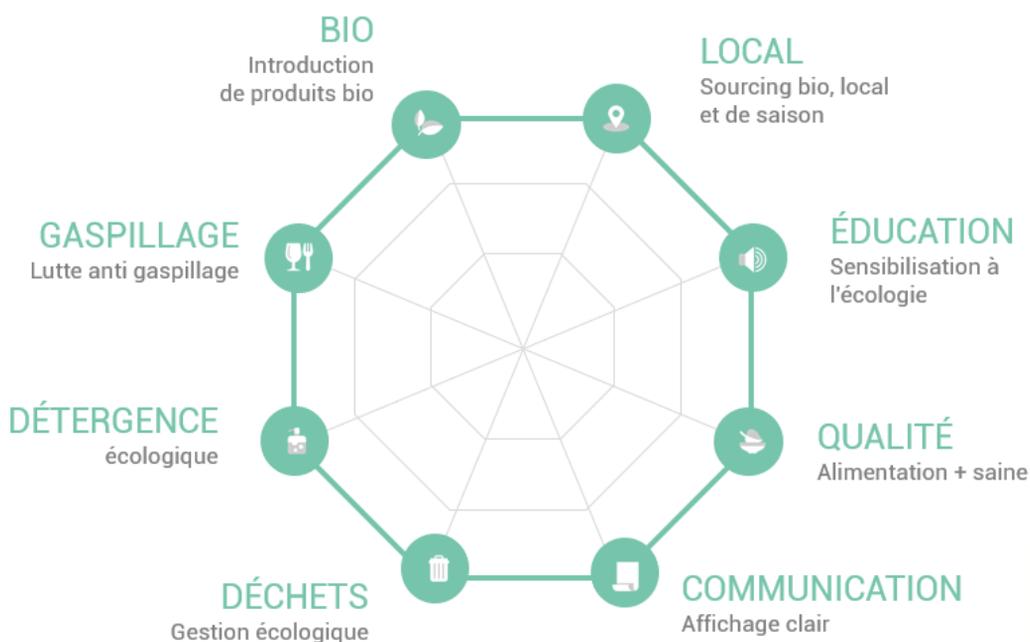


RESTAURANT DE L'ÉCOLE MATERNELLE ET ÉLÉMENTAIRE DE LAGRAULET DU GERS

Contrôlé le 21/05/2019 et déclaré conforme aux exigences de niveau 3 du référentiel Ecocert En Cuisine - Mention Excellence.
Le label est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/12/2020.



LABEL ECOCERT EN CUISINE NIVEAU 3 - mention excellence -



Indicateurs clés
90% de bio
Régulièrement répartis
Sourcing de produits bio & locaux

Carte d'identité
Cuisine sur place
Gestion directe
40 repas par jour



LES BONNES IDÉES DE L'ÉQUIPE !



BIO



LOCAL



ÉDUCATION



SAIN



AFFICHAGE



DÉCHETS



DÉTERGENCE



GASPILLAGE



Éducation

- Projet éducatif autour du plan alimentaire communal
- Nombreuses animations associées (diététicienne, trigone, écocentre Pierre et Terre, visite de ferme bio fournissant la cantine, ...)



Sourcing bio et local

- livraison directe avec des producteurs locaux (viandes, oeufs, yaourt, huile, etc.)
- Potager et verger municipaux gérés par un agent technique



Gaspillage alimentaire

- affichage et sensibilisation dans le restaurant
- taille des assiettes adaptée
- pesée quotidienne des déchets



Gestion des déchets

- tri sélectif
- bacs de tri par aliment
- compostage des déchets verts au composteur collectif de la commune



La parole aux équipes :

« Pour manger des légumes fraîchement cueillis, à haute qualité nutritive, nous n'avons pas trouvé de meilleure solution que les produire nous-mêmes dans un **potager biologique municipal**.

Les maraîchers bio du territoire ne pouvant pas assurer un approvisionnement régulier, nous nous sommes rabattus sur une plateforme gersoise qui permet de subvenir en partie à nos besoins. Néanmoins, le jardin et le verger (labellisés bio ou en conversion) promettent d'offrir des produits frais, de saison et de gagner en autonomie.

La démarche est donc globale dans notre plan alimentaire. Des équipements sont toutefois occasionnés par ce choix : légumerie à venir, chambre négative pour absorber les surplus de légumes et cellule de surgélation. Notre employé municipal (Sébastien Soumaron) a aussi ajouté à ses compétences le maraîchage biologique !

Nous avons un **projet éducatif** autour du plan alimentaire communal ainsi que de nombreuses animations associées : diététicienne pour les questions nutritionnelles, trigone, écocentre Pierre et Terre, visite de ferme bio fournissant la cantine, ...

Concernant la **gestion des déchets**, des bacs de tri par aliments sont disposés sur les tables. Une pesée quotidienne réalisée par les enfants à l'école est mise en place pour connaître l'évolution du gaspillage alimentaire et pour réajuster les doses pour la cuisinière. Nous compostons aussi les déchets verts au composteur collectif de la commune.

Nos menus indiquent les produits non bio (à l'inverse des menus habituels !) et précisent la provenance locale. Nous avons en projet d'introduire plus de protéines végétales ainsi qu'un projet éducatif plus complet ! »

Elsa Bouvier
Chargée de mission