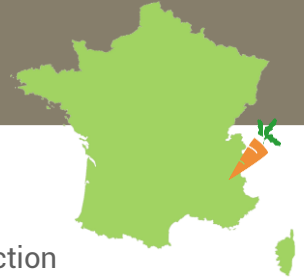


# RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE BRIANCON (05)

Gestion directe – 600 repas / jour



Mylène ABRARD

Olivier MEIER

Kevin RIO  
Chef de production



Nathalie ALLAMANNO  
Responsable de la  
restauration collective

Colin FIELD

Marie-Laure DEGREMONT

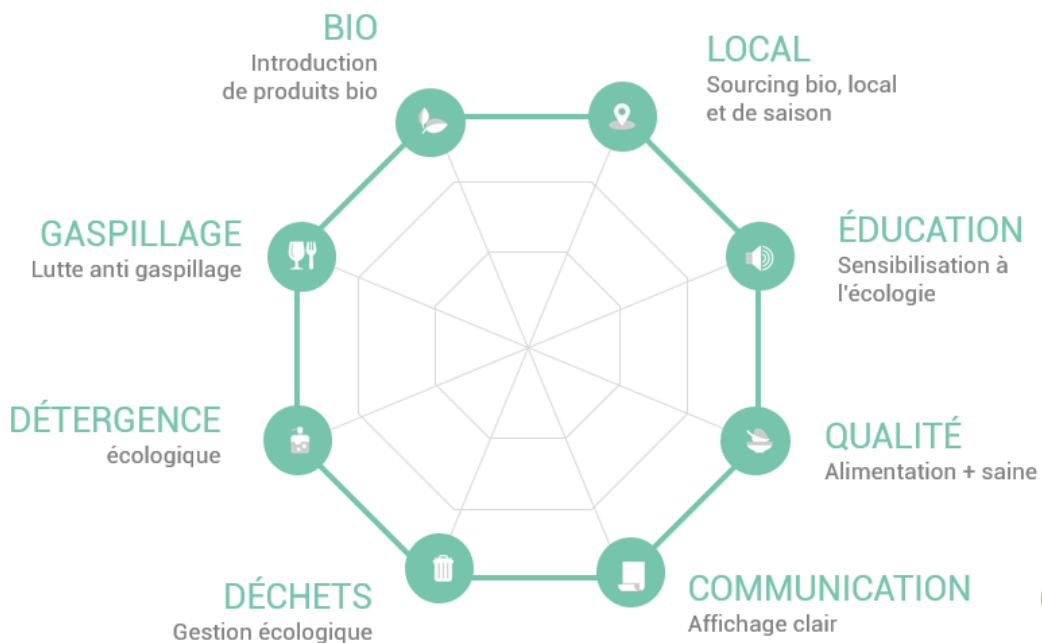


# RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE BRIANCON

Contrôlé le 14 mai 2019 et déclaré conforme aux exigences de niveau 3 du référentiel précité.  
Le label est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/12/2020.



## LABEL ECOCERT EN CUISINE NIVEAU 3



**Indicateurs clés**  
60,72% de bio  
Régulièrement répartis  
Sourcing de produits bio & locaux

**Carte d'identité**  
1 cuisine centrale  
6 restaurants satellites  
Gestion directe  
600 repas par jour



# LES BONNES IDÉES DE L'EQUIPE !



BIO



LOCAL



ÉDUCATION



SAIN



AFFICHAGE



DÉCHETS



DÉTERGENCE



GASPILLAGE



## Lutte anti gaspillage

- Colonne de sensibilisation au gaspillage du pain



## Des menus spéciaux

- réalisation de boulettes végétales composées de différentes légumineuses !



## Parcours compost

- Un parcours compost pédagogique est créé spécialement sur Briançon



## La parole aux équipes :

« Toute l'équipe est heureuse de travailler pour proposer des repas de qualité, cuisinés, sains et bons pour les convives ! Nous sommes toujours dans l'innovation et à la recherche des meilleures recettes.

Depuis 2013, notre restauration collective continue de progresser en proposant toujours plus de produit bio et locaux dans les menus.

Aujourd'hui nous introduisons 60% de produits bio ! Stop aux aliments industriels : nous utilisons que des produits bruts que nous cuisinons sur place. Nous servons également des repas alternatifs, qui viennent bousculer les habitudes et qui boostent les palets des convives. Tous les mardis, un repas hors des sentiers battus apporte une réelle ouverture sur la consommation des protéines végétales aussi bien en entrée qu'au dessert. Des actions pédagogiques sont aussi menées auprès des enfants pour qu'ils découvrent d'une manière ludique cette alimentation vivante.

**Toutes ses actions donnent du sens à nos métiers et favorisent l'épanouissement de chacun. »**

**Nathalie Allamanno**

Responsable restauration collective à la ville de Briançon

