



L'Association des Parents d'Enfants Inadaptés, Centre Alsace

67730 Gestion concédée à Api Cuisiniers d'Alsace

NIVEAU 1 Label En Cuisine

21% de produits bio en valeur d'achat

316 repas par jour



Témoignage de :

STRAUEL Marie, Diététicienne

marie.strauel@api-restauration.com, 03 89 72 35 08



+ Biologique

En tant qu'établissement d'accueil permanent, nous avons toujours eu à cœur d'offrir à nos convives une **cuisine maison** à base de **produits frais**. Lorsque nous avons décidé d'intégrer plus de **bio** dans nos menus, nous voulions que les résidents voient un réel changement. C'est pourquoi nous avons commencé par changer totalement les produits proposés au petit déjeuner : à présent ils sont soit d'origine **biologique**, soit **locaux**, soit les deux. En plus de cela nous avons instauré la règle « un aliment bio par jour » au moment du déjeuner ou du dîner afin de manger quantitativement plus de produits d'origine biologique chaque jour.



+ Local

Nous travaillons en direct avec **6 producteurs locaux**, notamment pour les produits du petit déjeuner : pain, confitures, miel et café mais aussi pour les pommes de terre et la salade. Pour la viande, les produits laitiers, les autres légumes et les boissons, nous avons fait le choix de travailler avec des **grossistes alsaciens développant les filières locales** comme Scot la Cigogne, Les secrets du Val d'Argent, Siebert Volaille, etc. Cela permet une meilleure gestion logistique pour les producteurs comme pour notre cuisine. Les producteurs gagnent du temps en centralisant leurs livraisons sur une seule plateforme. Nous pouvons réaliser une commande plus variée avec des produits provenant de plusieurs producteurs. C'est également meilleur pour la planète car le nombre de livraisons est ainsi réduit.



+ Sain

Tous nos menus sont élaborés par une **diététicienne** afin de respecter l'équilibre alimentaire des résidents, d'adapter le repas à chaque pathologie, mais aussi de leur proposer des **menus variés et de saison**. De plus, l'élaboration de **pâtisseries maison** nous évite l'utilisation de produits avec additifs. Pour 2018, la **formation** de notre équipe à la cuisine des produits d'origine biologique est prévue.



+ Durable

Le **tri sélectif des déchets** a été mis en place à la fois en cuisine, dans tous les lieux de vie et pour l'administration. La **permaculture** est pratiquée dans le jardin cultivé avec les résidents. Plus récemment, nous avons réalisé une semaine de **pesée des déchets** afin de faire le point sur notre gaspillage. Même si les résultats sont encourageants nous avons déjà programmé d'autres semaines de pesées dans l'objectif de nous améliorer.

Label Ecocert En Cuisine remis en 2017

www.labelbiocantine.com - label-en-cuisine@ecocert.com - 05 62 07 71 62





” Un Conseil pour les cantines qui souhaitent s’engager ?

Il est important que cette labellisation ne soit **pas seulement le projet de l’équipe de cuisine**. Il faut qu’elle soit menée dans le cadre d’une **démarche globale de développement durable sur l’établissement** afin que toutes les parties prenantes soient mobilisées : l’équipe du restaurant, l’administration et les convives. Cela permet d’échanger et de mettre en commun les idées pour surmonter les difficultés. C’est également très motivant pour les équipes d’être intégrées à un projet commun.

La difficulté majeure rencontrée est celle du **coût des produits d’origine biologique** qui sont plus chers que les produits issus de l’agriculture conventionnelle. Nous n’avons à ce jour pas trouvé de solution pour compenser cette charge. Nous en avons conscience au départ et avons progressivement augmenté la part des produits biologique dans nos menus.

