



# ECOLE NATIONALE SUPÉRIEURE DE FORMATION DE L'ENSEIGNEMENT AGRICOLE

31 320 Auzeville

1 cuisine sur place - gestion concédée à la société ELIOR - 900 repas par jour  
contact : Pascaline DUBEZIN - av041859@elior.com



La conformité au référentiel «En Cuisine» niveau 1 signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :

## **BIO**

> 15,66% de produits bio

## **LOCAL**

> au moins 1 composante bio et locale par mois

## **SAIN**

> pas d'OGM, des additifs interdits  
> des menus clairs et contrôlés

## **DURABLE**

> sensibilisation à l'écologie  
> lutte contre le gaspillage alimentaire



# les bonnes idées en cuisine !



Affichage quotidien (relevé des déchets, produits locaux, nutriscore,...)



Produits locaux pour la rentrée scolaire



Mis en place du tri sélectif en amont de la plonge

## LE MOT DE L'EQUIPE

« Cette démarche n'aurait pas pu être réalisée sans un investissement total de mes équipes et c'est avec une grande fierté que je tenais à les remercier »

Depuis quatre ans, Pascaline Dubezin, directrice du restaurant Elior et M. Bertrand Andrieu, responsable de secteur, impulsent une dynamique nouvelle dans les cuisines du restaurant du lycée agricole de Toulouse : **un approvisionnement en produits locaux et une cuisine maison**. Dans la cuisine du restaurant, une légumerie permet en effet de recevoir et de préparer des légumes et des fruits frais. La communication auprès des convives est essentielle pour valoriser le travail en cuisine et la valeur des produits régionaux. Dans ce restaurant, Elior a noué des partenariats avec des producteurs et commerçants de la région toulousaine. **Certains produits proviennent du campus lui-même !** Les étudiants cultivent des légumineuses: pois chiche, lentilles,... et récoltent du miel. Ces produits sont cuisinés par les équipes Elior pour leur repas. « *C'est très intéressant de cuisiner les produits de l'exploitation agricole. Nous les valorisons dans l'assiette* » Jean-Marie Badorc, chef de cuisine. Et ces produits sont très appréciés des étudiants.

La mise en place du tri sélectif et la récupération des déchets alimentaires pour la fabrication de compost fait également parti du quotidien du restaurant. De nombreuses animations en collaboration avec les élèves du campus sont mises en avant comme la chasse au gaspi, semaine du goût, semaine du développement durable, opération bol de riz ...

Pascaline Dubezin - Directrice du restaurant