



RESTAURANT COLLECTIF
ESPACE GARD DECOUVERTES
30430 MEJANNES LE CLAP

CAROLE

MICKAEL



NICOLAS



1 cuisine sur place
Gestion directe
225 repas par jour

Contact :
Elsa Sayet - chargée de communication
esayet@gard-decouvertes.fr



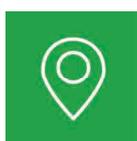
Label Ecocert «En Cuisine»
Témoignage recueilli en mars 2022. Contrôlé le 10 décembre 2021 et déclaré conforme aux exigences de
niveau 1 du référentiel précité. Label valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/03/2023.

RESTAURANT COLLECTIF ESPACE GARD DECOUVERTES

S'engager vers une restauration collective durable
+bio +locale +saine



Bio



Local



Education



Sain



Affichage



Déchets



Détergence



Gaspillage

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

Indicateurs clés

BIO	> 31,74% de produits bio
LOCAL	> au moins 1 composante bio et locale par mois
SAIN	> sensibilisation à l'écologie, au gaspillage alimentaire > pas d'OGM, des additifs interdits > des menus clairs et contrôlés
DURABLE	> sensibilisation à l'écologie > lutte anti gaspillage



Label Ecocert «En Cuisine»

Témoignage recueilli en mars 2022. Contrôlé le 10 décembre 2021 et déclaré conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel précité. Label valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/03/2023.



les bonnes idées en cuisine !



Affichage :
les fruits et légumes de saison



Menu spéciaux :
avec mise en scène des équipes !



Affichage :
Les producteurs locaux



Un nouveau self
qui permet de réduire le gaspillage





LA PAROLE AUX EQUIPES

Le bio en restauration collective est possible, c'est le défi quotidien relevé par l'équipe du restaurant du centre sportif de Méjannes Le clap.



En 2013, dans le Gard, nous avons été le 1^{er} établissement de vacances à avoir été labellisé Ecocert. Depuis, nous continuons avec la même envie et la même énergie : en 2021 nous proposons 31.74% de produits biologiques. Recevant un public jeune, nous portons une attention toute particulière à la sensibilisation écologique et au gaspillage. Nous proposons une alimentation saine, variée et équilibrée, composée de produits de saison et majoritairement locaux. Nous visons pour 2022/2023 les 2 carottes du label Ecocert pour une restauration encore plus qualitative, locale et respectueuse de l'environnement.



Label Ecocert «En Cuisine»

Témoignage recueilli en mars 2022. Contrôlé le 10 décembre 2021 et déclaré conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel précité. Label valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/03/2023.