

CUISINE DE SAINT-LIEUX-LÈS-LAVAU



La conformité au référentiel signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :



BIOLOGIQUE

> **93 %** de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

> au moins 12 composantes bio et locales par mois
> 4 ingrédients bio équitables

SAIN

> pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits
> des menus clairs
> des protéines de qualité, plus de menus végétariens ou semi-alternatifs
> des fruits et légumes de saison
> 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés
> formation des cuisiniers

DURABLE

> lutte anti gaspillage
> éducation à l'alimentation durable
> gestion écologique: déchets, eau, énergie
> vers le zéro plastique
> éco détergents
> optimisation des tournées de livraison



Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable, +bio +locale +saine

Témoignage recueilli en avril 2023. Attestation délivrée le 13/02/2023, date d'audit. L'attestation est valable jusqu'au 31/03/2025

Les bonnes idées en cuisine !



Supports pédagogiques : famille d'aliments et saisonnalité

Nous avons travaillé en collaboration avec une artiste peintre du territoire pour la confection de ces deux bâches apposées aux murs de la cantine. On y apprend la saisonnalité des Fruits et Légumes et les familles de Légumineuses, Céréales, Oléagineux et Plantes Aromatiques.



Mise en place de serviette en tissu

En lien avec les parents, la mairie et l'équipe cantine, les parents ont fourni des boîtes et des serviettes en tissu. Les enfants les apportent chaque lundi et repartent avec le vendredi. Cela permet d'éviter l'achat régulier de serviettes en papier.



Tables de tri

Nous avons mis en place deux seaux pour les biodéchets : un pour les poules et un pour le compost. Il y a aussi des seaux pour le trempage et le rangement des couverts, des verres et des ramequins.






LA PAROLE AUX EQUIPES

Notre restaurant propose des repas confectionnés chaque matin dans notre cuisine et élaborés à partir de produits frais, bio et locaux. Ce beau travail est le fruit d'une étroite collaboration entre tout le personnel de la cantine. Le chef de cuisine est garant d'une cuisine goûteuse, variée et de qualité : 2 menus végétariens par semaine, 1 menu avec poisson, 1 menu avec viande. Il fait attention au grammage et proportionne les denrées en fonction de l'âge et des besoins des enfants. L'équipe de salle est garante de l'éducation culinaire des enfants par le biais, entre autres, de jeux au quotidien sur la multitude d'ingrédients que nous proposent les producteurs du territoire. L'équipe de salle travaille aussi de manière à lutter contre le gaspillage : elle accompagne les enfants à se servir en fonction de leur faim du jour. Les producteurs locaux sont un pilier central pour notre cantine, c'est grâce à eux que nous proposons des produits issus de champs proches de la cantine.

A travers ce tissage professionnel et humain, nous voyons combien ce type de cantine participe à la création d'un lien social fort entre tous les acteurs.

L'Equipe cantine et Gilles Cormignon,
maire de Saint Lieux-Lès-Lavaur.

Les 3 niveaux de labellisation

	 Niveau 1	 Niveau 2	 Niveau 3
+Bio	au moins 20% de bio par an	au moins 40% de bio par an	au moins 60% de bio par an
+Local	au moins 4 composantes bio et locales par mois	au moins 8 composantes bio et locales par mois + 2 ingrédients bio équitables	au moins 12 composantes bio et locales par mois + 4 ingrédients bio équitables
+Sain	Pas d'OGM Des menus clairs Protéines de qualité Des additifs et graisses hydrogénées interdits Fruits et légumes de saison	+ 50% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + Formation des cuisiniers	+ 80% de cuisine à partir de produits bruts ou peu transformés + De menus végétariens ou semi-alternatifs
+Durable	Lutte anti-gaspillage Diagnostic des polluants Education à l'alimentation durable	+ Gestion écologique : déchets, eau, énergie + Limitation des plastiques et des détergents toxiques	+ Eco-détergents + Vers le zéro plastique + Optimisation des tournées de livraison



www.labelbiocantine.com



Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable, +bio +locale +saine

Témoignage recueilli en avril 2023. Attestation délivrée le 13/02/2023, date d'audit. L'attestation est valable jusqu'au 31/03/2025