

CUISINE CENTRALE DE CLAMART



ORGANISATION :

1 cuisine centrale
33 restaurants satellites
Gestion directe
5 200 repas par jour
Contact : camila.franel@clamart.fr

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



BIOLOGIQUE

> **45%** des menus sont composés de produits bio en 2022 (en valeur d'achat)

LOCAL

> au moins 4 composantes bio et locales par mois

SAIN

- > interdiction des OGM, des additifs et des graisses hydrogénées
- > des menus clairs
- > des protéines de qualité
- > des fruits et légumes de saison

DURABLE

- > lutte anti gaspillage
- > diagnostic des polluants
- > éducation à l'alimentation durable



Label Ecocert «En Cuisine»

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

Témoignage recueilli en mai 2023 . Attestation délivrée le 21/09/2022. L'attestation est valable jusqu'au 31/03/2024.

Les bonnes idées en cuisine !



Tables de tri

Nous avons installé des tables de tri dans les offices pour la sensibilisation au gaspillage alimentaire. Nous faisons aussi des pesées de déchets.



Ateliers pédagogiques

Nous sensibilisons à la bonne nutrition avec la mise en place d'ateliers ludo-pédagogiques. Par exemple, nous avons organisé un atelier autour des smoothies fabriqués à partir de fruits et légumes de saison.



Ateliers de dégustation

Nous faisons un atelier pédagogique de dégustation de plats végétariens, afin de voir s'ils plaisent aux enfants.





LA PAROLE AUX EQUIPES






Après deux ans de travail avec les équipes de la restauration et de l'éducation, la cuisine centrale et les 33 satellites ont obtenu le label Ecocert en cuisine de niveau 1. Ce label s'inscrit dans les engagements de la politique de la ville à travers l'achat de produits durables pour la bonne santé de nos 5 200 usagers. Nous nous inscrivons également dans une cuisine simple et gouteuse en diminuant nos additifs et en utilisant au minimum les produits transformés. A titre d'exemple nous avons supprimé de nos recettes les fonds de sauce et autres exhausteurs de gout. Nous remercions l'ensemble des acteurs de la ville pour cette première réussite.



Camila Franel
Direction Restauration

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

