



CRECHE COLLECTIVE ERLANGER



ORGANISATION :

1 cuisine sur place
Gestion Concédée
50 repas par jour
geromeboscardin@la-maison-bleue.fr

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



BIOLOGIQUE

> **73,8%** 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 juin 2023. Attestation délivrée le 06/06/2023. L'attestation est valable jusqu'au 31/03/2025

Les bonnes idées en cuisine !



Un compost utile

Les bacs à compost ont été mis en place au printemps 2022. Les enfants déposent les déchets dans les bacs de compost après le repas. Ils sont accompagnés des professionnels dans une démarche pédagogique. Par la suite, l'engrais sera utilisé dès la rentrée pour enrichir les plantations du potager.



Réduction du plastique

Depuis l'automne 2022, nous avons intégralement remplacé notre vaisselle en mélaminé par une vaisselle plus durable en inox et en verre. La suppression progressive du plastique en cuisine a bien été entamée, nous avons, par exemple, remplacé nos planches à découper en mélamine par des planches en verre.

Nous avons équipé l'ensemble de nos crèches partout en France avec ce matériel en partenariat avec Crèches&Co.



Atelier pâtisserie

L'atelier pâtisserie est organisé depuis l'automne dernier avec les enfants et la cuisinière.

Ce rendez-vous hebdomadaire ravit les enfants, qui découvrent de nouvelles textures tout en les éveillant à de nouveaux goûts. Les gâteaux produits sont servis au goûter.



Menus végétariens

Un menu végétarien hebdomadaire a été mis en place depuis plusieurs années à la crèche.

Dès 2023, nous en proposons un second, ce qui permet d'enrichir la palette protéinique des repas, de varier les goûts et faire découvrir de nouvelles saveurs. Les enfants apprécient cette variété et les familles nous ont fait part de leur satisfaction.





LA PAROLE AUX EQUIPES

La crèche collective Erlanger déploie le label Ecocert depuis 2018. Gérée en Délégation de Service Public, elle est située dans le 16ème arrondissement de Paris.

Chaque année, nous renforçons notre compétence et concentrons nos actions pour offrir des repas équilibrés, variés, le tout dans une démarche éco-responsable aux enfants que nous accueillons chaque jour. Nous tenons à remercier tout particulièrement Maghnia, qui a repris le poste de cuisinière depuis septembre 2022 et qui a su, tout de suite, porter le label Ecocert.




Elle conçoit chaque semaine les menus avec la direction de la crèche dans le respect de la réglementation en vigueur. Gérant le stock de marchandises, elle travaille en complète autonomie de la création du menu à la préparation des plats. Elle est pleinement engagée dans une démarche éco-responsable. Les enfants et les familles sont sensibilisés au gaspillage et à l'utilisation de matériel non plastique.

Nous remercions également la Délégation des Familles et de la Petite Enfance de la Ville de Paris pour son soutien.

Gérôme BOSCARDIN

Adjoint à la Direction Métier

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 juin 2023. Attestation délivrée le 06/06/2023. L'attestation est valable jusqu'au 31/03/2025