

129 ECOLES DE LA VILLE DE LYON



Equipe du restaurant scolaire Aristide Briand

ORGANISATION :

1 cuisine centrale
129 restaurants satellites
Gestion Concédée à ELIOR
par marché renouvelable tous les 4 ans
26 000 repas par jour

Contact :

Adelaide.LARZILLIERE@mairie-lyon.fr
Chargée de mission Alimentation durable

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



BIOLOGIQUE

> 50% de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

> au moins 8 composantes bio et locales par mois
> 2 ingrédients bio équitables

SAIN

> pas d'OGM, des additifs et graisses hydrogénées interdits
> des menus clairs
> des protéines de qualité
> des fruits et légumes de saison
> 50% 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
> limitation des plastiques et des détergents toxiques



Label Ecocert «En Cuisine»

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

Témoignage recueilli en octobre 2023. Attestation délivrée le 13/03/2023. L'attestation est valable jusqu'au 31/03/2025

Les bonnes idées en cuisine !



Tri et valorisation des biodéchets

Mise en place progressive dans tous les restaurants scolaires de la Ville et valorisation sur une plateforme de compostage industriel en périphérie de Lyon.



Commission Restos des enfants

Pour développer la participation concrète des enfants sur la restauration scolaire et les enjeux d'alimentation durable (dégustation de recettes, vote de composants à intégrer dans les menus, sensibilisation à l'alimentation saine et durable).



Repas de dégustation Innovation culinaire

Organisation une fois par an d'un repas de dégustation de nouvelles recettes. Les recettes ayant obtenu plus de 70% d'adhésion sont intégrées dans les menus l'année suivante.





LA PAROLE AUX EQUIPES

La restauration scolaire est un lieu essentiel pour l'apprentissage d'une alimentation saine et de qualité. La Ville de Lyon propose depuis septembre 2022 dans ses 129 restaurants scolaires, une offre de restauration qui a pour ambition d'allier plaisir des papilles, découverte des produits des terroirs, éducation à l'alimentation et responsabilité environnementale.

Une meilleure traçabilité des produits, un soutien renforcé à l'agriculture locale, la prise en compte du bien-être animal, davantage de produits issus de l'agriculture biologique, plus de recettes fabriquées en cuisine.... Une assiette qui répond aux enjeux d'actualités, au service des équipes pour sensibiliser les 26 000 enfants mangeant quotidiennement à une alimentation plus saine, plus durable et de qualité.




La Ville de Lyon souhaite rendre l'enfant acteur de son alimentation et l'inciter à partir à la découverte des goûts et au plaisir de manger ensemble, grâce aux équipes de la Ville de Lyon et du périscolaire :

- Prise en compte des avis et des goûts des enfants avec les Commissions Restos des enfants
- Un observatoire du goût, via un outil d'enquête de satisfaction, pour évaluer les préférences gustatives des élèves
- Sensibilisation à l'alimentation durable et à la saisonnalité des produits
- Accompagnement aux pratiques responsables qui entourent le temps du repas (maitrise du gaspillage, tri et valorisation des biodéchets, don alimentaire, compost, ...)

Ce projet a pu aboutir grâce au travail et à l'implication des équipes de la cuisine centrale et des 13 restaurants scolaires de l'échantillon audité en 2023 que nous remercions pour leur engagement dans la démarche.

Adelaide Larzilliere
Chargée de mission Alimentation durable

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 hydrogénés 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 octobre 2023. Attestation délivrée le 13/03/2023. L'attestation est valable jusqu'au 31/03/2025

