

VILLE D'ANTIBES JUAN-LES-PINS



2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelbiocantine.com

ORGANISATION :

20 points de production en liaison
chaude directe
Gestion directe des achats
5 500 repas par jour

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



BIOLOGIQUE

> **32%** de produits bio par an sont servis dans les menus (en valeur d'achat)

LOCAL

> 12 composantes bio et locales par mois

SAIN

> des menus détaillés, élaborés par une diététicienne et disponibles sur le site de la Ville
> des protéines de qualité
> des fruits et légumes de saison, issus de circuits courts avec majoritairement des producteurs locaux

DURABLE

> lutte anti gaspillage (tables de tri)
> éducation à l'alimentation durable : intervention de la diététicienne sous forme d'ateliers
> gestion écologique : déchets, eau, énergie (sensibilisation et matériels à plus faible consommation)
> limitation des plastiques (vaisselle bio-sourcée en fibres végétales) et des détergents toxiques



Label Ecocert «En Cuisine»

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

Témoignage recueilli en Mars 2023. Attestation délivrée le 4 octobre 2022 et déclarée conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel 2019.

L'attestation est valable à compter de la date de contrôle jusqu'en mars 2024.

Les bonnes idées en cuisine !



Idée 1 : Mise en place de la pesée des déchets

La mise en place de tables de tri dans les réfectoires en self (élémentaire), permet d'inciter les enfants à être acteurs de leur assiette du début à la fin du repas. Ces matériels sont équipés d'un système permettant de comptabiliser de manière exacte l'évolution en matière de gaspillage, concernant chaque composante du menu servi.



Idée 2 : Mise en place de petites et grandes faims

La mise en place d'un système de «Petite et Grande faim» incite l'enfant à ajuster la portion servie initialement, et à venir se resservir afin de ne pas prendre en trop grande quantité et finir par ne pas tout consommer.



Idée 3 : Journées de sensibilisation

La diététicienne, en collaboration avec le service Périscolaire, mène des actions de sensibilisation régulièrement. Les animateurs agissent ainsi quotidiennement pour sensibiliser les enfants et les accompagner au moment du déjeuner.

Marchandises :

- Carottes
- Ail blanc
- Beurre rouleur doux
- Oignon jaune
- Persil
- Poivre gris moulu
- Sel fin

Ingédients :

Carottes Bio de proximité,
Beurre, Oignon jaune, Ail, Sel,
Persil, Poivre.

Poids Net : 110 g

Allergènes :

Lait
Peut contenir des traces de :
Sesame, Gluten, Celeri,
Moutarde

Déclaration nutritionnelle (100g):

Valeurs énergétiques : 78 KCal - 325 KJ

Glucides	7,66 g
Lipides	4,79 g
Lipides saturés	3,18 g
Protides	0,98 g
Calcium	38,94 mg
Fer	0,38 mg

Photo du plat :



Idée 4 : Menus sur le site de la Ville

La mise en place sur le site Internet de la Ville d'une vision détaillée des menus donne la possibilité aux parents d'avoir accès à la description précise de chaque plat (ingrédients, allergènes, grammage). Le tout est illustré de photos prises sur sites à l'occasion des menus servis aux enfants !





LA PAROLE AUX EQUIPES



Des équipes investies et dynamiques pour proposer des produits frais, de qualité, travaillés sur place quotidiennement afin de satisfaire au mieux les estomacs de nos petits convives. Des produits bio, de plus en plus en circuits courts grâce à notre partenariat avec la Société coopérative d'intérêt collectif de Châteauneuf de Grasse !



Marie Dahan

Diététicienne-Qualiticienne

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 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 Mars 2023. Attestation délivrée le 4 octobre 2022 et déclarée conforme aux exigences de niveau 2 du référentiel 2019.

L'attestation est valable à compter de la date de contrôle jusqu'en mars 2024.