# VILLE D'ANTIBES JUAN-LES-PINS



#### 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 :



Label Ecocert «En Cuisine»

### **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



## VILLE D'ANTIBES JUAN-LES-PINS



## 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.



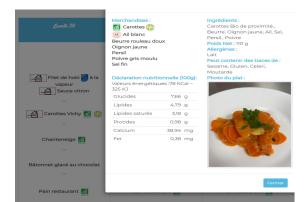
## Idée 2 : Mise en place de petites et grandes faims

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.



### 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!



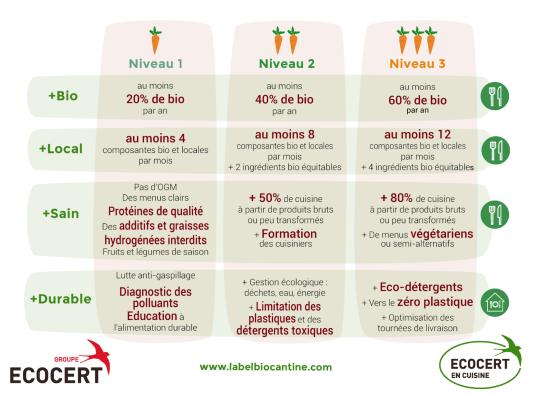


Des équipes investies et dynamiques pour proposer des produits frais, de qualité, travaillés sur place quotidiennement afin de satisfaire au mieux les estomacs de nos petits convives. Des produits bio, de plus en plus en circuits courts grâce à notre partenariat avec la Société coopérative d'intérêt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



Marie Dahan
Diététicienne-Qualiticienne
Direction restauration

### Les 3 niveaux de labellisation





Label Ecocert «En Cuisine»