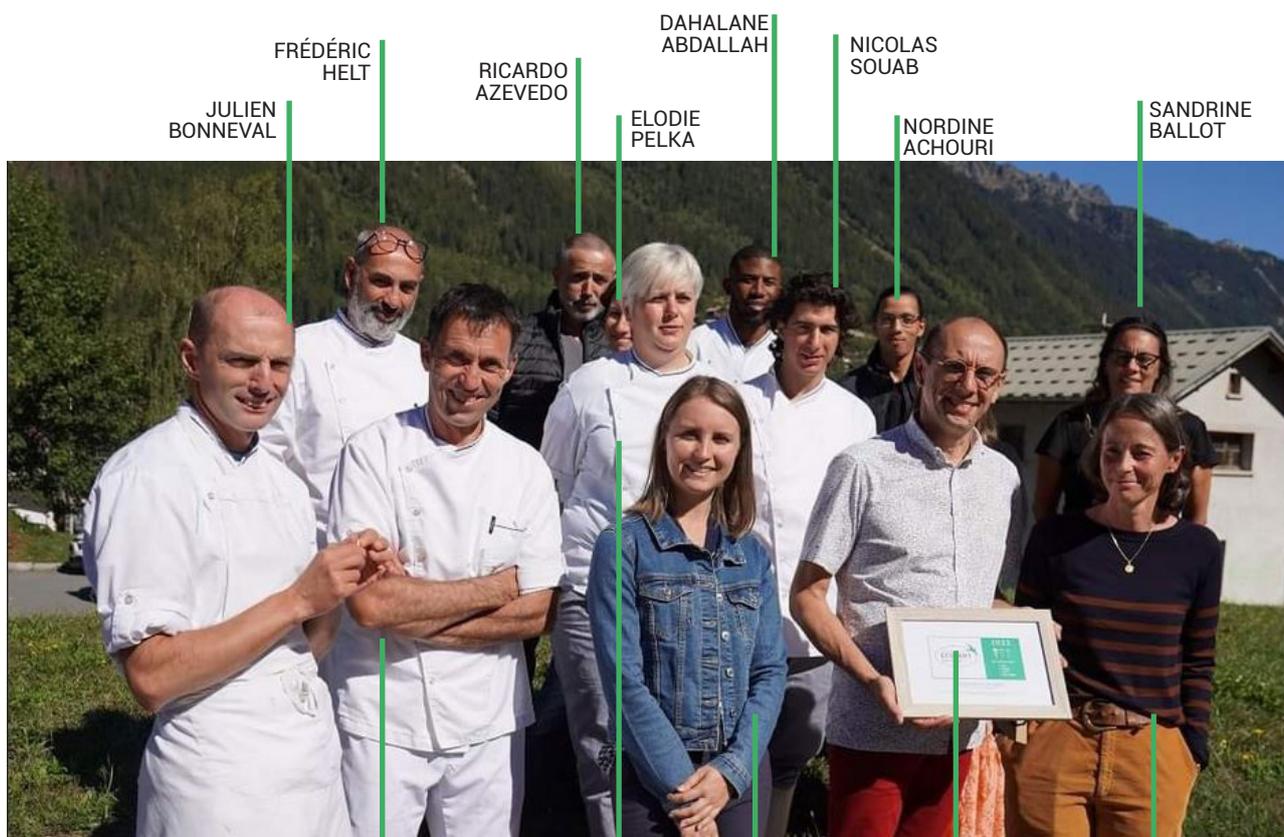




CUISINE CENTRALE DE CHAMONIX MONT BLANC

EFFECTUANT LA RESTAURATION POUR :
LES RESTAURANTS **SCOLAIRES** BOSSONS, PELERINS, ARGENTIERE, CHAMONIX CENTRE ET
LES **CRECHES** PETITES CORDEES ET DAMOUX



JULIEN
BONNEVAL

FRÉDÉRIC
HELT

RICARDO
AZEVEDO

ELODIE
PELKA

DAHALANE
ABDALLAH

NICOLAS
SOUAB

NORDINE
ACHOURI

SANDRINE
BALLOT

GILLES
DUNAND

ANNE-CHARLOTTE
PARIS

CLARA SUCHET
(ECOCERT)

PAUL
SÉCHET

AURORE TERMOZ
(1ÈRE ADJOINTE
AU MAIRE)



1 cuisine centrale
6 restaurants satellites
Gestion directe
1 300 repas par jour

Contact :
Paul Sechet - Directeur de la restauration
municipale
psechet@chamonix.fr



Label Ecocert «En Cuisine»
Témoignage recueilli en septembre 2022. Contrôlé le 30 juin 2022 et déclaré conforme aux exigences de
niveau 1 du référentiel précité. Label valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/03/2024.

CUISINE CENTRALE DE CHAMONIX MONT BLANC

EFFECTUANT LA RESTAURATION POUR 4 RESTAURANTS **SCOLAIRES** ET 2 **CRECHES**

S'engager vers une restauration collective durable
+bio +locale +saine



Bio



Local



Education



Sain



Affichage



Déchets



Détergence



Gaspillage

La conformité au référentiel «En Cuisine» **niveau 1**
signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :

Indicateurs clés

| | |
|----------------|---|
| BIO | > 28,4% de produits bio |
| LOCAL | > au moins 1 composante bio et locale par mois |
| SAIN | > sensibilisation à l'écologie, au gaspillage alimentaire > pas d'OGM, des additifs interdits > des menus clairs et contrôlés |
| DURABLE | > sensibilisation à l'écologie > lutte anti gaspillage |



Label Ecocert «En Cuisine»

Témoignage recueilli en septembre 2022. Contrôlé le 30 juin 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel précité. Label valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/03/2024.



les bonnes idées en cuisine !



Partenariat avec l'association Ecotrivélo qui récupère les bio déchets issus de la légumerie de la cuisine centrale.

ECOTRIVELO est une association qui collecte les biodéchets auprès des professionnels de la vallée de Chamonix. Ces déchets sont ensuite compostés localement dans la vallée. Les tournées sont effectuées à vélo, dans un souci de proximité et de respect de l'environnement.



Purée de fruits

Une fois par semaine, l'équipe de cuisine confectionne une purée de fruits à base de pommes bio et locales (pays de Savoie) pour ses 1 300 convives.



Jardin pédagogique

A la crèche des petites cordées. Les aînés de la résidence, située au dessus de la crèche, participent également à ce projet intergénérationnel.





LA PAROLE AUX EQUIPES



La cuisine centrale de Chamonix Mont-Blanc confectionne 1 300 repas par jour à destination des crèches, des restaurants scolaires, d'une salle de convivialité pour les aînés et du portage à domicile du territoire de la communauté de communes de la vallée de Chamonix Mont-Blanc.



L'équipe met un point d'honneur à cuisiner de bons produits, souvent bio et locaux afin de garantir aux usagers des repas de qualité.

Salades composées, viandes et poissons, gratins de toutes sortes, pâtisseries, le tout cuisiné « maison » avec des plats traditionnels tels que le farçon (ou farcement) de la vallée de l'Arve, cookies et crêpes pour rappeler que :

des cuisiniers qui cuisinent des produits de qualité, c'est une excellente nouvelle !

Paul Sechet
Directeur de la restauration municipale



Label Ecocert «En Cuisine»

Témoignage recueilli en septembre 2022. Contrôlé le 30 juin 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 1 du référentiel précité. Label valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/03/2024.