CUISINE CENTRALE DE LA COURONNE
POUR LES ECOLES DE LA VILLE
16400 LA COURONNE

L'EQUIPE EN CUISINE !

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE
Niveau 3 mention excellence

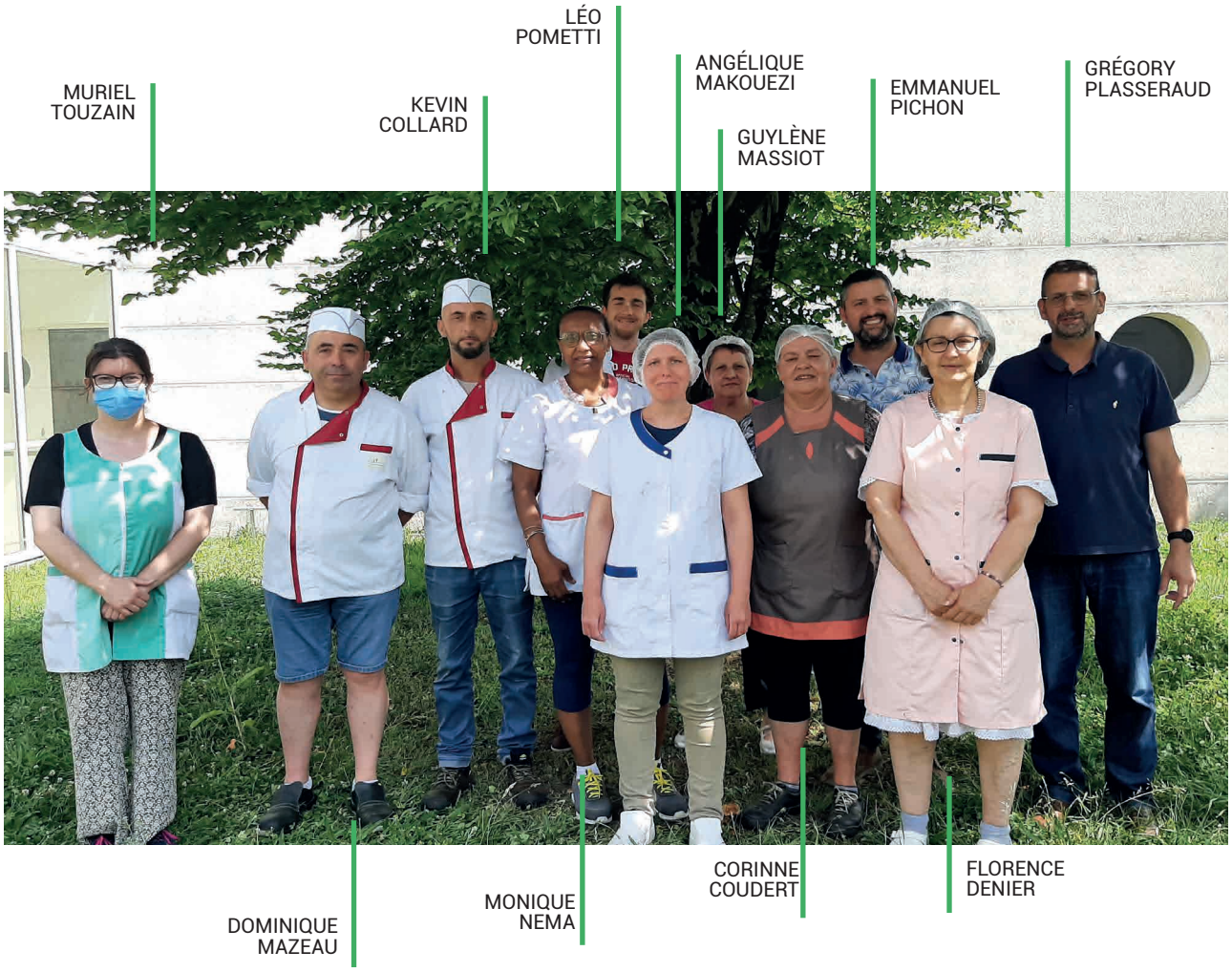
2022
Un restaurant
+ bio
+ local
+ sain
+ durable

1 cuisine centrale
4 restaurants satellites
Gestion directe
530 repas par jour

Contact : j.gascon@lacouronne.fr
Julia GASCON - Directrice Générale Adjointe
en charge de l'Education, Enfance, Jeunesse,
Vie associative et Cohésion sociale

Label Ecocert «En Cuisine»
Témoignage recueilli en juin 2022. Contrôlé le 11 février 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 3 «Excellence» du référentiel précité.
Le label est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/03/2024.

L'EQUIPE EN SALLE DE RESTAURATION
ENTRETIEN DES LOCAUX - TAP



JULIA GASCON

Directrice Générale Adjointe en charge du pôle enfance jeunesse. Directrice qui accompagne les équipes au quotidien, facilitatrice pour atteindre les objectifs politiques

JACKY BONNET

Maire adjoint en charge du plan d'actions de résilience et d'adaptation de la ville au changement climatique

Engagé et heureux !

CUISINE CENTRALE DE LA COURONNE POUR LES ECOLES DE LA VILLE

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 3 EXCELLENCE !** signifie que le restaurant respecte les exigences suivantes :

Indicateurs clés

BIO	> 80,1% de produits bio
LOCAL	> au moins 10 composantes bio et locales par mois
SAIN	> sensibilisation à l'écologie, au gaspillage alimentaire > pas d'OGM, des additifs interdits > fruits et légumes de saison > utilisation de céréales semi complètes
DURABLE	> sensibilisation à l'écologie > lutte anti gaspillage > gestion globale des déchets – Compostage > éco détergents

Label Ecocert «En Cuisine»
Témoignage recueilli en juin 2022. Contrôlé le 11 février 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 3 «Excellence» du référentiel précité.
Le label est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/03/2024.

les bonnes idées en cuisine !

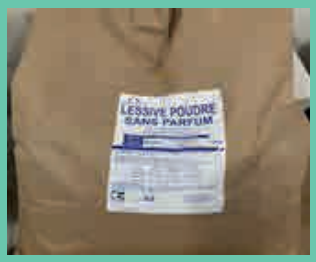
Cuisine bio (80%) et majoritairement maison (objectif 100%)

Pesée des déchets

Dégustation des artichauds du jardin

Distribution de savon (inox) et remplissable manuellement.

Compostage



Lessive écolabellisée

Label Ecocert «En Cuisine»
Témoignage recueilli en juin 2022. Contrôlé le 11 février 2022 et déclaré conforme aux exigences de niveau 3 «Excellence» du référentiel précité.
Le label est valable à compter de la date de contrôle jusqu'au 31/03/2024.

LA PAROLE AUX EQUIPES

L'alimentation est au cœur des grands enjeux environnementaux que «la Couronne» a décidé de relever.

« L'équipe municipale porte un projet de territoire qui cherche à répondre aux enjeux du développement durable, d'adaptation du changement climatique et de résilience, pour dessiner le futur de la commune et de ses habitants. L'équipe cuisine s'est engagée dans une démarche d'amélioration culinaire constante. Tous les cuisiniers sont formés auprès de Gilles DAVEAU et Bruno COUDERT sur le travail spécifique des légumineuses et des justes cuissons. Les équipes en salles sont également engagées dans l'accompagnement bienveillant des mangeurs ainsi que la sensibilisation au gaspillage alimentaire, le tri et la valorisation des déchets. Ses thèmes également sont repris sur des temps éducatifs avec les enseignants et l'équipe des temps d'activité périscolaire. »

Lutte contre les perturbateurs endocriniens

Dans le cadre de sa démarche globale de lutte contre les perturbateurs endocriniens, la commune est aussi engagée dans la suppression des plastiques et la réduction de l'exposition des enfants, des personnels et des usagers à des produits polluants en les remplaçant par des produits plus sains.

Cela se traduit par l'élaboration (en cours) d'un cahier des charges plus exigeant pour le marché de produits d'entretien suite à une formation effectuée auprès de l'association 3AR. C'est aussi la suppression de cartouches de savon jetable «conventionnelles», remplacées par un réservoir qui est à remplir au besoin avec du savon liquide. Cette intégration de produits vertueux a été possible par l'achat de distributeurs à savon durable, en inox et rechargeable.

L'obtention du Label Ecocert «En Cuisine» **niveau 3 mention excellence** récompense tous les acteurs de la collectivité qui œuvrent pour une restauration de qualité et engagée.

Julia GASCON - Directrice Générale Adjointe
en charge de l'Education, Enfance, Jeunesse,
Vie associative et Cohésion sociale