

# Cuisine Centrale Le Ferronay

- - 1600 repas fabriqués par jour
- - 6 collèges réunis autour d'un projet commun



UNE ALIMENTATION SAINES ET DURABLE



L'approvisionnement recherché en  
matière de développement durable :

L'approvisionnement recherché en matière de développement durable :





-

-

-

-

-

-

-

-



- Gaec de la Bergerie (crème fraiche, lait fermier)

-

-

-



-

-




-

-








- **Gaec de la Bergerie** (crème fraîche, lait fermier)
- **Ferme des Moulinets** (yaourts)
- **Ferme des Douces Prairies** (yaourts) 
- **Ferme le Bonheur est dans le pré** (yaourts) 
- 
- 
- 
-



- Gaec de la Bergerie (crème fraîche, lait fermier)
- Ferme des Moulinets (yaourts)
- Ferme des Douces Prairies (yaourts) 
- Ferme le Bonheur est dans le pré (yaourts) 
- Ferme de la Maison neuve (pommes, poires) 
- 
- 
-



- **Gaec de la Bergerie** (crème fraîche, lait fermier)
- **Ferme des Moulinets** (yaourts)
- **Ferme des Douces Prairies** (yaourts) 
- **Ferme le Bonheur est dans le pré** (yaourts) 
- **Ferme de la Maison neuve** (pommes, poires) 
- **Valobio** (Maraicher bio 15 km) 
- **l'Horizon du légume** (maraicher bio 20 km) 
-



- **Gaec de la Bergerie** (crème fraîche, lait fermier)
- **Ferme des Moulinets** (yaourts)
- **Ferme des Douces Prairies** (yaourts) 
- **Ferme le Bonheur est dans le pré** (yaourts) 
- **Ferme de la Maison neuve** (pommes, poires) 
- **Valobio** (Maraicher bio 15 km) 
- **l'Horizon du légume** (maraicher bio 20 km) 
- **Les fermes bio d'Isigny** (camembert bio) 



70 000 € de produits bio  
achetés en 2017

soit 15,75% des achats alimentaires

- Fruits et légumes
- Camembert, yaourts
- Epicerie (pâtes, riz, semoule, boulgour, farine, sucre, huile d'olive....)



Plus de 50 % des produits achetés proviennent de la Normandie avec un minimum d'intermédiaires.

- - Volailles
- - Viandes
- - Poissons
- - Produits laitiers
- - Légumes servis cuits ( pommes de terre, frites, carottes, oignons.....)

# Une politique du « fait maison »

- Frites
- Purée
- Poêlées de légumes
- Pâtisseries
- Entrées chaudes



Suppression progressive des produits industriels

Dans le but de promouvoir une alimentation alternative :  
Il est proposé aux élèves au minimum deux fois par mois  
des plats végétariens :



- Chili arlequin
- Tagine végétarienne
- Bolognaise végétarienne
- Marbré végan
- Nuggets de blé (en remplacement de la volaille)
- Fallafels
- Pizza végétarienne.....



## Adapter les recettes au développement durable

- Remplacer 50% des protéines animales par des végétales (soja bio français)
  - Dans les hachis
  - Lasagnes
  - Bolognaise
  - Emincés de dinde, porc, poulet

Dans le but de diminuer les terres cultivées, la production de carbone, de méthane, le recours aux produits chimiques en respectant la maîtrise des coûts.

# La saisonnalité :



# La saisonnalité :

- Pas de tomates de novembre à fin avril
- Pas de courgettes, concombres, aubergines l'hiver
  - Des fiches techniques de production adaptées aux saisons
    - Ex : la piémontaise

# La saisonnalité :

- Pas de tomates de novembre à fin avril
- Pas de courgettes, concombres, aubergines l'hiver
  - Des fiches techniques de production adaptées aux saisons
    - Ex : la piémontaise

Piémontaise 1s (hiver)

Colonne1	Colonne2	Colonne3	Colonne4	Colonne5	Colonne6	Colonne7
Ingrédients	Unité	base	**	Total	prix unitaire	cout
Nombre de rations	100				coût tot> 20,65	coût R> 0,21 €
pdt cube	kg	4,165	0	4,165	1,14 €	4,75 €
ail	kg	0,008	0	0,008	3,42 €	0,03 €
emmental dès	kg	1	0	1	4,80 €	4,80 €
jambon dès	kg	1,2	0	1,2	4,04 €	4,84 €
cornichon rondelle	boite	0,16	0	0,16	4,09 €	0,65 €
œuf dur	pces	24	0	24	0,13 €	3,14 €
mayonnaise	kg	1,275	0	1,275	1,91 €	2,44 €
sel poivre	kg	0,008	0	0,008	0,00 €	0,00 €

Piémontaise 2s (été)

Colonne1	Colonne2	Colonne3	Colonne4	Colonne5	Colonne6	Colonne7
Ingrédients	Unité	base	**	Total	prix unitaire	cout
Nombre de rations	100				coût tot> 22,96	coût R> 0,23 €
pdt cube	kg	4,165	0	4,165	1,14 €	4,75 €
tomate ab	kg	1,615	0	1,615	3,00 €	4,85 €
emmental dès	kg	0,765	0	0,765	4,80 €	3,67 €
jambon dès	kg	1,02	0	1,02	4,04 €	4,12 €
cornichon rondelle	boite	0,136	0	0,136	4,09 €	0,56 €
œuf dur	pces	19,55	0	19,55	0,13 €	2,56 €
mayonnaise	kg	1,275	0	1,275	1,91 €	2,44 €
sel poivre	kg	0,008	0	0,008	0,00 €	0,00 €
ail	kg	0,008	0	0,008	3,42 €	0,03 €



## Les produits d'entretien :

- Gamme complète contrôlée Ecocert, Nordic Swan ou Ecolabel
- Produits efficaces sans chlore
- Produits respectueux des utilisateurs (sans substances cancérigènes, mutagènes, repro-toxiques) et sans émanations nuisibles.
- Sans perturbateurs endocriniens .

Même exigence pour les consommables

# Tri sélectif :



- Recyclage des contenants en cuisine
- Favoriser par le biais d'une note de développement durable les fournisseurs réutilisant les emballages.
- Recyclage des huiles de fritures par la société Oléovia.



## Projets 2018 :

- Réduire les emballages
- Affichage au self
- Améliorer notre communication auprès des convives .

# L'affichage au self

## VENDREDI 16 FÉVRIER

Entrées :




	Laitue au saumon	
	Carottes râpées	
	Jambon fumé	

Plat principal :

	<b>Roti de bœuf</b> Bœuf élevé chez M.
	<b>Emincé de dinde au curry</b>







Légumes :

	<b>Frites fraîches</b>	
	<b>Poêlée de champignons</b>	

Dessert:

laitage:

<b>Camembert d'Isigny</b>	
---	
<b>Yaourt fermier de chez Laurent</b>	
---	
<b>Yaourt sucré</b>	

<b>Verrine panna cotta aux fruits rouges</b>	
---	
<b>Glace</b>	
---	
<b>Fruits</b>	

# Pour les poissons de la débarque :



## MARIBELISE

**N° d'immatriculation :** 933667

**Nom du capitaine :** ARMEMENT  
CHERBOURGEOIS

**Port de débarque :** CHERBOURG [LOCALISER](#)

**Pavillon :** FRANCE

**Taille :** 22.50 m

# Diminution des emballages



Intervenir lors des vies de classes avec les professeurs pour mener des actions anti-gaspillage et expliquer notre démarche.

