

Quelques précisions concernant Elior

Tout d'abord, **tout est réalisé sur place** : de l'entrée au dessert en passant par le plat. Ex de confection sur place : gâteaux, crèmes dessert, cakes salés, soupe.

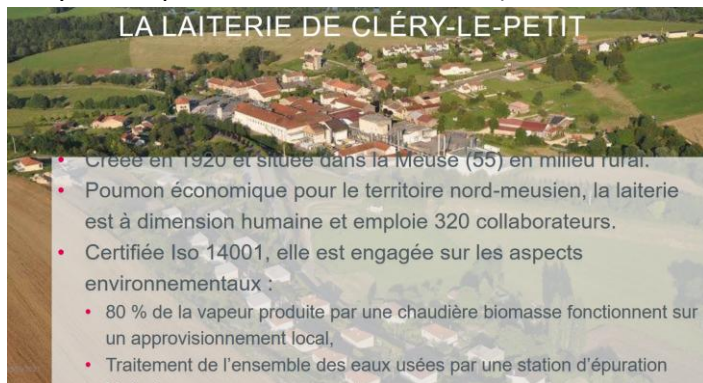
Sur les menus sont précisés les labels :

Label **HVE** indiqué sur les menus (= haute valeur environnementale)

Label **PRODUIT LOCAL**

Qu'entendons-nous par « on cultive local » indiqué sur les menus ?

- Tous les légumes et fruits frais sont dits « locaux » parce qu'ils sont récoltés à moins de 200 km du restaurant ? Cela ne concerne pas les produits non récoltés en France (ananas par exemple).
- Le pain est local lui aussi. Il est fabriqué par un boulanger de l'Essonne (Crosne)
- Label HVE (= haute valeur environnementale)
- Les yaourts proviennent d'une ferme (Laiterie de Cléry-Le-Petit 55)



Lois et réglementation (Ministère de l'Agriculture) :

La **loi EGAlim** comporte 5 grandes mesures visant à tendre vers une alimentation de qualité et durable :

- Des approvisionnements plus durables et de qualité
 - Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire. Il est pesé chaque jour.
 - Une diversification des sources de protéines. Le plat « veggy » consiste à confectionner un repas par semaine en remplaçant la viande par un protidique autre comme les lentilles, petits pois, pois chiches.
 - La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques (nous achetons de la vaisselle chaque année)
 - L'information des convives
-
- **Le GEMRCN** (Groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition) est la règle de grammage des produits pour les enfants et les adolescents qui est respectée pour les préparations.

Laurence TISSEYRE
Cheffe d'établissement coordinateur

Collège NOTRE-DAME
3 avenue Gambetta
91210 Draveil

