

La restauration

LETTRE D'INFORMATION AUX PARENTS D'ELEVES ET CONVIVES DE L'ETABLISSEMENT

Collège la Tourette a confié sa restauration à la société **Elior**, n°1 français de la restauration scolaire sous contrat.

Les repas sont réalisés dans la cuisine de l'établissement par Grégory Hamon et son équipe.

Chaque jour, ils ont tous à cœur de faire du repas un véritable moment de détente, de plaisir et d'éducation.



UNE OFFRE ALIMENTAIRE EQUILIBREE ET DE QUALITE

Tous les repas sont élaborés sur place par notre Chef avec l'appui de notre Diététicienne Régionale afin de garantir l'**équilibre alimentaire**.

Ils respectent les recommandations et la législation en vigueur*, visant à **garantir la fréquence d'apparition et les quantités servies** pour chaque type d'aliments.

* décret du 30/09/11 et directives du PNNS (Plan National Nutrition Santé) et GEMRCN (Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition)

PRIORITE A L'INNOVATION CULINAIRE

Chaque année, de nouvelles recettes sont élaborées par **un comité de Chefs experts en région** animé par notre Responsable Innovation Culinaire (Sylvain Chevalier).

Des ateliers de création sont également réalisés par **Michel Sarran, Chef 2 étoiles Michelin**.

Elior a choisi d'associer systématiquement les convives à sa **démarche d'innovation culinaire et procède à des tests au sein des établissements de la région**.

Ce sont les enfants et adolescents qui testent les recettes.

Leurs avis comptent : ne sont gardées que les recettes approuvées par eux !



.....
100
nouvelles
recettes

Par an
.....



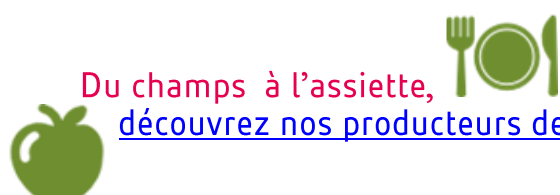
Dans un souci constant d'allier plaisir de manger et éducation au goût, nous menons différentes recherches basées notamment sur le travail culinaire des légumes ainsi que la chasse au gaspillage des déchets en partenariat avec **l'Institut Paul Bocuse basé en Rhône-Alpes**.

La restauration

LETTRE D'INFORMATION AUX PARENTS D'ELEVES ET CONVIVES DE L'ETABLISSEMENT

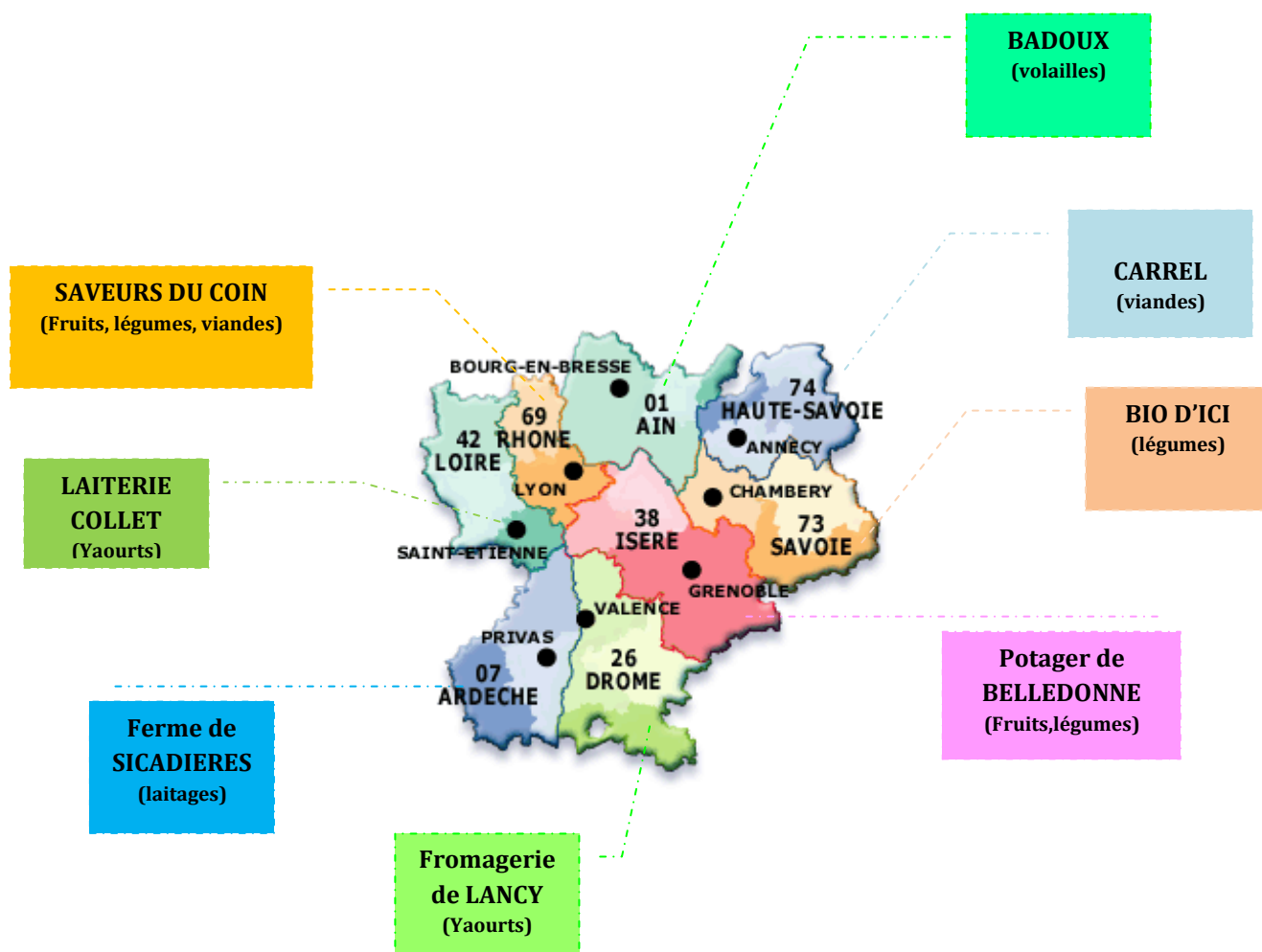
NOS APPROVISIONNEMENTS LOCAUX

Fort de plus de 600 producteurs locaux partenaires, Elior prolonge son investissement dans la vie économique de la région avec une priorité donnée au goût et au respect des saisons.



Du champs à l'assiette,

[découvrez nos producteurs de la région en vidéo en cliquant ici](#)



La restauration

LETTRE D'INFORMATION AUX PARENTS D'ÉLÈVES ET CONVIVÉS DE L'ÉTABLISSEMENT

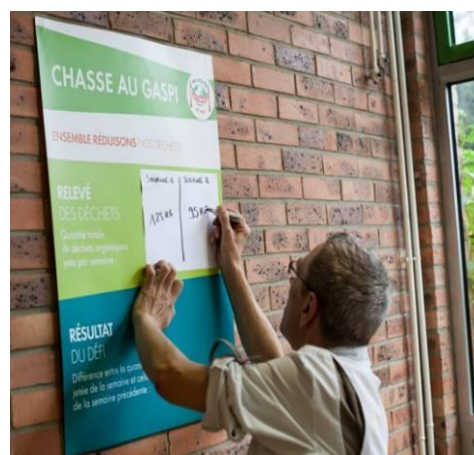
LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous proposons des dispositifs pour permettre aux enfants d'être acteurs de la lutte contre le gaspillage alimentaire qui représente de **15 à 25% du volume du poids du repas en déchet**.
(Données issues des tests conduits avec l'institut Paul Bocuse)

Notre démarche « Chasse au gaspi »

Chaque jour, notre équipe **pèse les quantités d'aliments non-consommés et jetés** afin d'analyser les actions à mener en faveur d'une réduction des déchets alimentaires.

Des animations spécifiques sont également organisées avec les convivés via **des campagnes de sensibilisation** (Participation des élèves aux relevés de pesées, affichage ...)



Actions anti-Gaspi

Une signalétique adaptée



Des animations pédagogiques pour responsabiliser



→ A cela peut s'ajouter 1 **éco-fût** pain.

Objectif : Sensibiliser les convivés à la quantité de pain gaspillée et revaloriser le pain collecté.

→ Diminution de 20 à 30% du gaspillage dans les 2 mois suivant l'animation.

La restauration

LETTRE D'INFORMATION AUX PARENTS D'ELEVES ET CONVIVES DE L'ETABLISSEMENT

Elior Restauration Enseignement
Direction Régionale
Parc Club de Moulin à Vent - Bât 24
33 Rue du Docteur Georges Levy
69693 VENISSIEUX CEDEX
Tél. : 04 72 68 99 03
www.elior.com -  Elior_France

Directeur de la publication : Gilles Patin – ELRES – SAS au capital de 1 324 944 € - RCS Paris B 662 025 196 – **Crédits photos :** Elior, N. Kalogeropoulos



Un monde d'attentions