

CHARTRE QUALITÉ DE LA CUISINE CENTRALE PAUL BERT A FIGEAC

Nos objectifs

- ✓ bien-être de l'enfant
- ✓ prise de conscience sur son alimentation
- ✓ lien, proximité, confiance, transparence
- ✓ alimentation de qualité en respectant la saisonnalité

Nos engagements

Qualité et origine des produits
Plaisir de manger en respectant la santé
Eveiller les enfants sur ce qu'ils mangent
Découverte de l'agriculture locale

70 000 repas/ an
550 repas/ jour

8 points de livraison
en liaison chaude
*Dont 6 écoles publiques, 1 maison
des seniors, 1 jardin d'enfants*

9 agents

21%

de produits **bio**

Dont **44 %** sont **locaux**

22%

de produits **locaux**

= 100 km

75%

de produits **frais**

1

**repas
végétarien**

tous les 15j

21

**fournisseurs
locaux**

14

agriculteurs livrent en direct
dont **9** en **bio**

8

événements autour du **goût**/an

*Semaine du goût, repas régionaux avec les
seniors, petits déjeuners pédagogiques etc.*

20%

de **réduction du gaspillage**
depuis la rentrée 2018

Evaluation régulière des dispositifs et **présentation
des résultats** en **commission restauration**