

Dans les coulisses de la cantine centrale d'Elior

NEWS

EDUCATION YOUTH

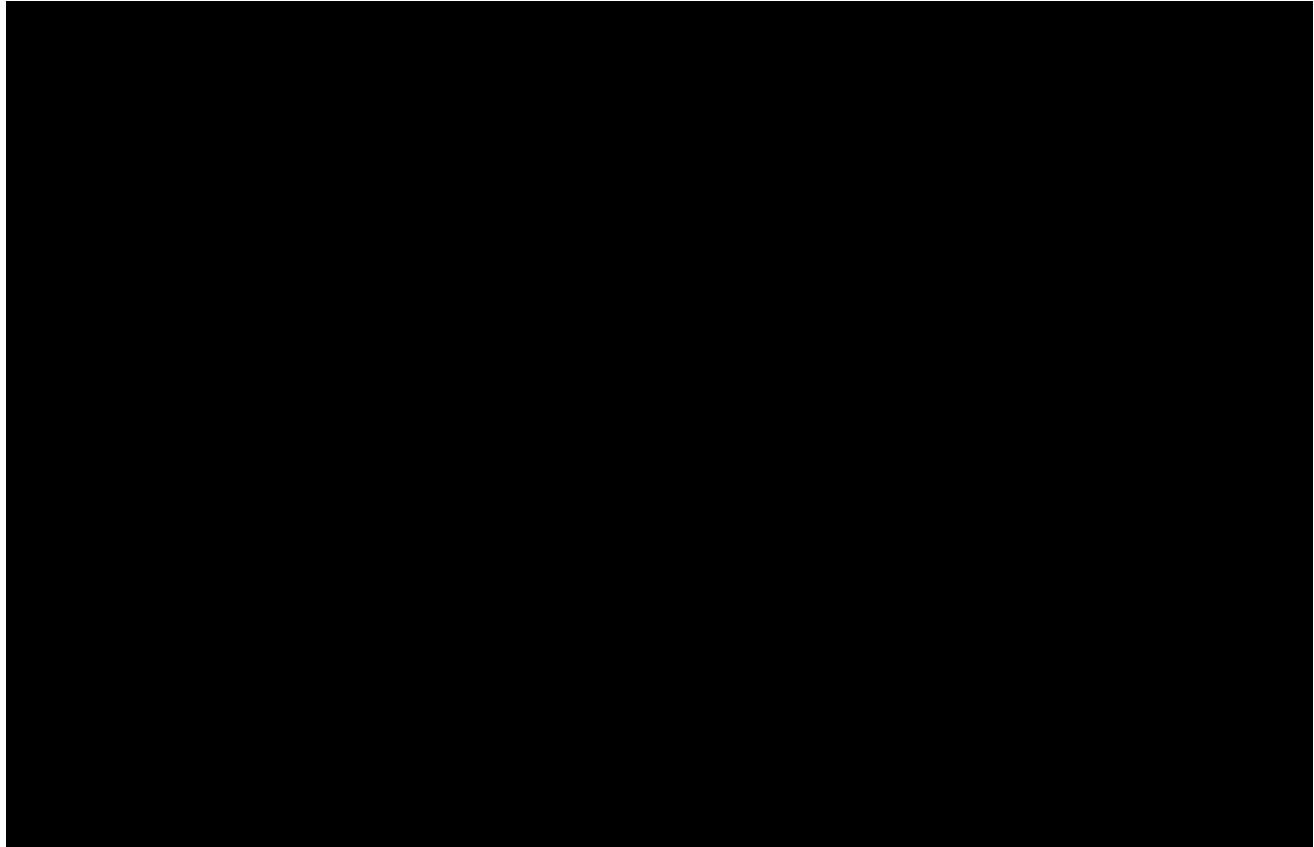
Tuesday, march 1, 2022

Dans les coulisses de la cantine centrale d'Elior

Le 1 mars, on a fêté Mardi Gras. Les enfants des écoles véliziennes ont pu savourer un déjeuner festif. Au menu : salade colorée, cube de saumon et légumes, fromage bio et pour finir un beignet au chocolat. Des mets appétissants confectionnés par le nouveau prestataire Elior dans la cuisine centrale située à Vélizy. Découvrez en vidéo les coulisses de fabrication des repas qui régaleront chaque jour petits et grands.



En novembre 2021, le maire de Vélizy-Villacoublay Pascal Thévenot, son adjoint chargé de l'éducation Damien Metzler et plusieurs parents d'élèves ont pu visiter les locaux d'Elior, nouveau prestataire depuis la rentrée de la restauration scolaire, du restaurant municipal et du portage de repas de la commune. Munis de blouses et de sur-chaussures, ils ont pu découvrir les infrastructures et discuter avec l'ensemble du personnel de cette cantine centrale yvelinoise. Elle est labellisée Pôpinère du goût pour son haut niveau d'exigence dans la qualité des produits et des préparations.



Un cahier des charges ambitieux

Parmi les marqueurs de qualité exigés par la Commune :

- des produits issus de l’agriculture biologique et labellisés (viande Label Rouge, poisson MSC pêche durable et frais une fois par mois) ;
- des produits français (100% pour la viande et les oeufs) et locaux (partenariat avec la coopérative des agriculteurs Bio d’Ile-de-France) ;
- des crudités aux saveurs gustatives préservées grâce à la légumerie de la cuisine centrale ;
- et toujours du pain frais vélizien.

Le prestataire est engagé et évalué sur 26 engagements et 52 critères, parmi lesquels les techniques de cuisson, l’utilisation de produits frais et de saison ou l’élaboration de recettes. Elicor travaille en parallèle avec l’Institut Paul Bocuse sur le comportement alimentaire des enfants afin de faire du repas un moment de plaisir.

Plus de tri, moins de déchets

Le personnel est équipé d’une tablette numérique pour faciliter la traçabilité des produits servis. Ce service permet également d’adapter les quantités et réduire le gaspillage. Tout au long de l’année des actions de sensibilisation sont menées pour inciter les enfants à consommer de manière éco-responsable.

Depuis le mois de septembre, les élèves sont amenés à trier davantage encore les restes de leur plateau. 20% des déchets collectés sont utilisés pour le compostage et 80% traités par méthanisation, un procédé qui transforme les biodéchets en gaz et fertilisants pour les terres agricoles.