Une cantine simple & bonne, saine & durable

A partir de la prochaine rentrée, en septembre 2022, **le Cours Saint François de Sales à TROYES**, a décidé de changer de prestataire pour la réalisation des repas du restaurant scolaire.
Tout comme vous, parents d'élèves, nous sommes soucieux de ce que ce qu'il y a dans l'assiette de nos enfants.

Nous avons choisi de collaborer avec **Mille et Un Repas de l'Est**, une entreprise familiale à taille humaine, pour construire ensemble une relation de confiance, saine, équitable, durable et de qualité.

Chez **Mille et Un Repas de l'Est**, les chefs ont une passion commune : élaborer une **cuisine gourmande réalisée à partir de produits frais issus majoritairement d'approvisionnements locaux**.

Avec **Mille et Un Repas de l'Est**, il n'y a pas de centrale d'achat mais un service de référencement de nos partenaires. Nos chefs sont autonomes et ont la liberté d'acheter localement.
Nos menus sont faits sur mesure pour vos convives en dehors de concepts marketing qui enferment la créativité des chefs.

- ✓ Bien cuisiner, c'est commencer par **choisir de bons produits**, sélectionnés soigneusement, le plus localement possible ;
- ✓ Priorité aux **produits frais et de saison** dans les assiettes ;
- ✓ Un maximum de **« Fait Maison »** ;
- ✓ Intégration de menus végétariens : "D'Clic Vert", avec des recettes Maison qui respectent l'équilibre alimentaire.
- ✓ **Une démarche GPS** (**Goût Planète Santé**) : nous revisitons les recettes qui séduisent les élèves inspirées des produits du terroir.

Nos engagements :

- **Le plaisir de manger sainement avec de bons produits !**
- **Priorité aux produits frais, locaux et de saison,**
- **Des produits BIO Oui, mais du BIO Local !!**
- **Des équipes engagée au quotidien,**
- **La sensibilisation des convives à la réduction du gaspillage alimentaire.**

Et si une autre alimentation était possible ? plus saine et plus responsable.

Face à l'importance du gâchis en restauration collective, Mille et Un Repas de l'Est a initié une démarche visant à réduire le gaspillage dans ses restaurants.
Dans un premier temps, la démarche était dirigée vers la sensibilisation via des outils tels que des affiches et des challenges. L'entreprise a ensuite compris qu'il fallait également modifier la façon de servir, tout en conservant l'aspect pédagogique, pour réduire davantage les déchets.
Ces actions sont accompagnées par un engagement qualitatif, notamment rendu possible par la réduction des coûts liés au gaspillage, qui se traduit par l'achat de produits bio, locaux et tournés vers l'économie circulaire.

C'est ainsi qu'a été initiée et validée leur démarche **"Zéro Gaspil'®"** qui se mettra progressivement en place au sein du restaurant scolaire du Cours Saint François de Sales à TROYES et dont vous pourrez découvrir les réalisations au cours de l'année scolaire

Bénéfices qualitatifs

- **Réduction des déchets et du gaspillage** de ressources
- **Pédagogie** : apprentissage par les élèves de ce qu'est le gaspillage alimentaire et de comment et pourquoi l'éviter, éducation au goût et à l'équilibre alimentaire, accompagnement des enfants par les équipes de restauration
- **Équilibre alimentaire** : choix plus variés sur les pôles de distribution, augmentation de la consommation de fruits et légumes
- **Bien être des convives** : respect de la chronologie du repas et des appétits de chacun, aliments de qualité (locaux et bios)
- **Bien être du personnel** : travail en salle et plus convivial, allègement de certaines tâches (vaisselle, remplissage d'assiettes ou de ramequins individuels...), réduction de la pénibilité du travail

Bénéfices quantitatifs

En France, le gaspillage en restauration collective représente en moyenne un tiers du repas (167 grammes sur un plateau de 450 grammes). En comparaison, la quantité de nourriture jetée par plateau est réduite à moins de 20 grammes dans les restaurants Zéro Gaspil'.
La réduction du gaspillage est source d'économies et permet d'investir dans l'achat de produits frais et de saison et de privilégier des produits de qualité auprès de fournisseurs locaux sans augmenter le coût de l'assiette.

Laurent COLLARD
Fondateur et dirigeant