

# Retour d'expérience :

## Cuisine Centrale Las Parets, Pamiers (09).



Route de Las Parets  
09100 Pamiers



Votre contact :  
Jacques Julia  
05 61 60 28 22  
jacques.julia@ville-pamiers.fr



Type :  
Restauration scolaire  
Centre de Loisirs

Cuisine centrale :  
330 enfants sur place, le reste en établissements satellites

Les repas sont préparés sur place / Liaison froide

Possibilité de préparer des légumes bruts

Gestion directe communale

Entre **980** et **1050** repas/jour

**57 %** de produits bio

**23,5 %** de produits locaux

### Origine du projet

- Élément déclencheur : Décision de la mairie en 2000. Prise en charge de la question par une élue.
- Inauguration d'une nouvelle cuisine en 2007
- Cadre du projet : L'introduction de produits bio a été faite dans le cadre AGENDA 21

Depuis :  
**2000**

### Accompagnement

- En cuisine : formation sensibilisation produits frais et bios
- Animation avec la cuisine sur le bio et le gaspillage : visite de ferme, atelier cuisine, communication...
- Recours aux services d'une.e diététicien.ne

### Premiers produits introduits

- Viande, puis laitages, pain, pâtes, poulet frais, bio et local.
- Augmentation progressive du volume de produits bio utilisés (de 30 à 70%)

### Origine des achats

- Plateforme Terroir Ariège Pyrénées (plateforme départementale)
- La Source (association d'éleveurs bio)

### Coûts

- Un surcoût maîtrisé de 50% constaté pour le passage en bio.
- Actions entreprises pour maîtriser le budget : mise en place du GERMCN "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition"
- Pas d'aide au surcoût.
- Surcoût non pris en charge par le consommateur.

### Résultats

- Tous les jours, au moins un plat ou un ingrédient bio
- Une fois par semaine, un repas 100% bio est proposé.

### Satisfaction

Des convives :

Du personnel :



Excellent



Excellent

Retrouvez plus de retours d'expériences d'accompagnement sur notre site internet !



Bio Ariège-Garonne  
Fusion du CIVAM Bio 09 et d'ERABLES 31

## Autres actions entreprises en développement durable

---

- Obtention du niveau 3 du label « en cuisine » décerné par Ecocert avec la qualification « Restaurant exemplaire » : garantit l'utilisation de produits biologiques et locaux, la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus, la gestion environnementale du site (produits d'entretien écologique, chaufferie bois et panneaux solaires, tri des déchets).
- Passage aux barquettes 100% compostable pour le conditionnement

Montant total des achats bio sur l'année :

**374 000€**

Montant moyen du repas bio :

**7,78 €**

Coût matière :

**2,50 €**

