

Retour d'expérience :

La cuisine Centrale du Séronnais (09).



Le Foirail
09240 La Bastide de
Sérou



Votre contact :
Magali Ruello
Chargée de mission
magali.ruello@bio-
occitanie.org



Type :
Ecoles, primaires,
maternelles, crèches,
service aux personnes
âgées

Les repas sont préparés sur place

40 037 repas / an

Possibilité de préparer des légumes bruts

45 % de produits bio introduits

Gestion directe

dont **51 %** de produits locaux

Origine du projet

- La demande des consommateurs a été l'élément déclencheur.
- Initiation en partenariat avec d'autres acteurs : communauté des communes, CIVAM 09, 117 animations jeunes, parents d'élèves

Depuis:

2000

Coûts

- L'introduction de produits bio a généré un surcoût
- Actions entreprises pour maîtriser le budget : réduction des déchets, effectifs stables, plats sans protéines animales

Accompagnement

- Animation des repas, appui pédagogique.
- Supports de communication (plaquettes d'information, affiches, sets de table...)
- Pas de recours aux services d'un diététicien

Premiers produits introduits

- Les carottes, pâtes et yaourts ont été les premiers produits bio introduits.
- Évolution constatée depuis l'introduction de produits bio : Augmentation du volume/nombre des produits biologiques utilisés

Satisfaction

Des convives: Du personnel :



Bon



Bon

Coût global d'un
repas:

6,43€

Coût matière :

1,69€

Les denrées
représentent

26%

du coût du repas