



De la terre à l'Assiette

BIO, LOCAL ET FAIT MAISON

De la qualité dans l'assiette de vos enfants !

De la terre à l'assiette, des repas engagés !



Nos valeurs

Du champ à la cuisine, de la terre à l'assiette, nous offrons une solution de restauration hautement qualitative et proposons des menus bio, locaux, de saison et cuisinés maison pour révolutionner la consommation quotidienne des enfants en restaurants scolaires.

*Choisir De la terre à l'assiette,
c'est choisir:*

- Une entreprise locale, à taille humaine et à l'écoute de sa clientèle
- Des produits bio et de saison
- Une vraie proximité avec les producteurs locaux
- La traçabilité et la transparence de l'approvisionnement
- Du « cuisiné maison » en lien avec le patrimoine gastronomique régional
- De lutter contre le gaspillage alimentaire



Nos engagements

Nous sommes au cœur du territoire et répondons à des enjeux sociétaux en termes de santé publique, d'emploi, de développement durable et d'éducation.

Permettre aux enfants d'être en meilleure santé

La question de la qualité de l'alimentation est centrale pour prévenir de nombreuses maladies et problématiques de santé publique : maladies cardiovasculaires, obésité, cancer, diabète, etc.

Etre acteur de la protection de l'environnement

Ces préoccupations sont de plus en plus prégnantes pour les défenseurs du développement durable. Pour De la terre à l'assiette, il s'agit d'envisager la restauration scolaire sous l'angle du patrimoine gastronomique, en privilégiant la proximité, l'agriculture biologique, la saisonnalité, la lutte contre le gaspillage et l'éducation à l'alimentation.

Travailler avec les producteurs locaux

Nos exigences culinaires et gustatives s'appuient sur les produits de qualité. Nous soutenons économiquement les producteurs et éleveurs locaux en nous approvisionnant le plus local possible. En privilégiant les circuits courts, nous luttons au quotidien contre le gaspillage.

Nos objectifs de développement durable

1. Fret et livraison

Le faible kilométrage entre notre cuisine, les producteurs et votre école réduit l'impact de l'émission en CO² du transport des fournitures et des repas.

Nous veillons à rationaliser nos circuits de livraison dans un souci de réduction d'émission de CO².

2. Matières premières

Le respect de la saisonnalité permet d'éviter la consommation d'énergie de production et de conservation et le transport de produits.

La transformation artisanale permet de réduire l'utilisation d'emballages.

La viande n'est pas systématique dans la production de nos repas.

Nous cuisinons à partir de produits bio et nous utilisons des variétés locales ce qui réduit l'utilisation de pesticide et favorise la biodiversité.

3. Emballages et consommables

L'approvisionnement direct aux producteurs sans intermédiaire est privilégié. Si l'approvisionnement est autre, nous sélectionnons des produits fabriqués en France et en vrac ou dans de grands contenants en produits recyclés ou recyclables.

Dans les cuisines, nous utilisons des contenants inox et collectifs, le plastique est banni.

Nous utilisons des produits recyclés, recyclables et le plus naturels possibles pour les produits d'entretien.

4. *Traitement des déchets*

Les déchets organiques produits par la cuisine sont valorisés. Nos locaux sont équipés d'un compost que nous mettons à disposition de nos agriculteurs/ fournisseurs. Nous effectuons par ailleurs un tri sélectif de l'ensemble de nos déchets.

5. *Portions et recettes*

Nos portions sont évaluées en fonction des âges des enfants et les recettes sont conçues pour convenir aux enfants, ce qui permet de réduire le gaspillage. La qualité de nos produits et de nos recettes donnent envie aux enfants de déguster et favorisent la découverte des saveurs et l'éducation au goût.

6. *Réseaux d'alimentation durable*

Nous faisons partie de plusieurs réseaux : le GRAINE (réseau régional d'éducation à l'environnement), coopère 34 (éducation environnement et développement durable), du collectif « Tout un plat » (composé d'une douzaine de d'associations spécialisées dans l'éducation à l'alimentation), et du réseau « Un plus bio ».





*Une consommation
qualitative au quotidien*

NOS PRODUITS

DU BIO !

Tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique (produits certifiés BIO). Nous travaillons avec des agriculteurs, éleveurs, pêcheurs et producteurs locaux proposant des produits issus de l'agriculture biologique et garantie sans OGM. Nous favorisons également les labels d'agriculture durable et les produits sous signe de qualité et d'origine permettant une traçabilité (SIQO).

DU LOCAL !

Nous travaillons en circuits courts et notre approvisionnement est le plus direct possible. Nous nous approvisionnons par cercles concentriques de 50 km autour de notre cuisine, par famille de produits et par saison. Nous privilégions les producteurs et éleveurs locaux, des territoires Gard et Hérault. Nos fournisseurs se situent dans un rayon de 50 à 200 km.

Quelques exemples de producteurs / fournisseurs :

- > Les oeufs de l'Hortus - Vacquières > Poulets bio de Cognac - Cognac
- > Potager de Flo'anne - Saint-Bauzille-de-Montmel
- > Arcadie plantes et aromates - Méjannes-les-Alès
- > SENFAS - Méjannes-les-Alès > Mas des agriculteurs - Nîmes
- > Boutiqu'Ethic – Quissac > Les jardins de Petitou - Vic-le-Fesq



DU FAIT MAISON !

Nous cuisinons avec des produits frais, de saison pour 80% de nos menus et nos plats cuisinés sont « faits maison ».

Nous sommes sélectifs dans un souci de qualité. Nous réservons la distribution de nos produits à un petit nombre de groupes scolaires, ce qui nous permet de conserver une méthode artisanale limitant fortement l'utilisation de produits surgelés ou déjà cuisinés. Nous maîtrisons la teneur en matières grasses, en sucre et en sel et supprimons les rehausseurs de goût, les conservateurs, les arômes artificiels, les additifs chimiques habituellement utilisés dans les plats cuisinés de l'industrie agro-alimentaire.



CONTRÔLE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Notre équipe est complétée par une diététicienne et par un solide partenariat avec LTC Conseil, société spécialisée dans la conformité des structures de restauration : organisation en cuisine, équipements, hygiène et sécurité alimentaires, PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).

Une ingénieure agronome est responsable du QHSSE et de son suivi, de la mise à jour et de l'application du PMS ainsi que de l'agrément sanitaire dans nos cuisines et plus généralement de l'application de l'ensemble des procédures réglementaires.

delaterrealassiette.com



transparence
flexibilité
artisanale traçabilité
proximité réactivité
santé bio local régional
adaptabilité traçabilité
saisonnalité
producteurs
écoute patrimoine
gastronomique

