



BIO ET BON





Une restauration collective biologique

2016-2020 Contrat Pluriannuel d'Objectifs et de Moyens (CPOM)

Objectif : s'engager dans le développement durable



*Les Papillons Blancs
de Bergerac*

Institut Médico-Educatif de Rosette (IME)

- **Date d'ouverture :** 1965
- **Population accueillie :**
 - Enfants, adolescents et jeunes adultes handicapés mentaux, mixte
 - De 3 à 20 ans (dérogation possible)
 - Sur notification CDAPH
- **Type de handicap (Étiologie) :**
 - Déficience intellectuelle légère, moyenne ou profonde quelle qu'en soit l'étiologie : pathologie mentale, maladies génétiques, psychose, dysharmonie d'évolution.
 - Autismes, troubles envahissants du développement, troubles associés.
 - Possibilité pour l'enfant de bénéficier d'une prise en charge en groupe.
- **Fonctionnement :**
Journée semi-internat 195 jours/an



*Les Papillons Blancs
de Bergerac*

Nous réalisons grâce à une équipe de trois personnes en cuisine près de deux cents repas le midi dans notre cuisine de 150 m².

Les repas sont réalisés sur place en liaison chaude, avec le maximum de produits biologiques de qualité, et servis au restaurant à table ou en self.

Le Secteur Enfants dispose également d'un agrément pour 11 personnes pour un foyer, et nous concoctons donc aussi les repas livrés le soir et le week-end pour les adolescents qui restent sur place.



*Les Papillons Blancs
de Bergerac*

Depuis 8 ans, je travaille sur une alimentation biologique. Pour cela je travaille en partenariat avec Question de culture, Blason d'or et Isle mange bio.

L'introduction du bio est à ce jour une belle réussite.

Pendant 2 ans, j'ai travaillé sur la répartition suivante : 70% de bio sur les menus. Cela en promouvant les différents fournisseurs locaux et bios.

Le désir premier est de remettre en question notre travail. C'est une motivation d'équipe pour améliorer notre tâche hebdomadaire et pour en faire bénéficier notre petite clientèle journalière pour qu'elle puisse manger bon, bio et local.

L'équipe à senti vraiment la différence sur la valorisation du travail dans les assiettes et en cuisine. La mise en place du bio est vraiment satisfaisante, à la fois pour les consommateurs et pour les professionnels, mais aussi pour les cuisiniers, qui travaillent le produit brut.



*Les Papillons Blancs
de Bergerac*

Les objectifs du projet

- Poursuivre et s'engager davantage dans une alimentation hebdomadaire bio
- Fournir aux consommateurs des repas sains et préserver leur capital santé
- Valoriser le travail de la cuisine en y amenant une qualité de produit supérieure
- Mettre davantage en lumière les compétences culinaires du personnel de la cuisine.



*Les Papillons Blancs
de Bergerac*



Une alimentation bio à 70%



*Les Papillons Blancs
de Bergerac*

Notre organisation

Avoir impliqué tous les acteurs

Avec une remise en question du travail en cuisine et sur un projet porté par l'équipe.



Avoir approfondi la connaissance du bio

A l'aide d'une formation spécifique avec Agro Bio Périgord.

L'objectif était de pouvoir, progressivement, changer notre façon de travailler afin de fabriquer nos repas de façon simple avec des produits locaux.

Pour cela nous avons dû revenir sur nos bases premières de cuisine en remettant en question nos techniques de travail.



*Les Papillons Blancs
de Bergerac*

Organiser des repas et menus bios

L'organisation du travail et des menus est faite 3 mois avant, avec les partenaires sur des précommandes afin de garantir la disponibilité des produits le jour J.

Choisir ses produits bios

Avoir le choix sur la qualité et sur la proximité des denrées, avec un prévisionnel annuel. L'idée est de travailler des légumes de saison et de ne plus consommer des tomates au mois de janvier ou d'utiliser des produits en conserve arrivant du bout du monde, cela de façon progressive.

Changer ses habitudes de travail

Le coût matière du repas est resté le même mais nous avons changé nos habitudes en termes d'achat, de travail et de préparation des repas.



*Les Papillons Blancs
de Bergerac*

Par exemple, pour réaliser une purée, j'ai aujourd'hui besoin de 35 kilos de légumes contre 40 kilos auparavant. Les légumes sont nettoyés et lavés trois fois comme le prévoit la réglementation mais nous n'avons pas besoin de les peler.

Nous avons peu de pertes et de gaspillage car les produits sont qualitatifs et très appréciés. Au niveau gustatif, c'est vraiment autre chose ! Si nous prenons la viande, l'exemple est également très significatif. Elle se tient beaucoup mieux à la cuisson.

Pour le pain, un boulanger local nous livre tous les jours 25 pains biologiques de 500 grammes.

Pour les laitages et le fromage, nous avons aussi modifié nos pratiques. Nous avons abandonné les yaourts en pot pour des seaux de cinq litres que nous mettons nous-mêmes en ramequins et nous avons opté pour des tommes entières de deux kilos que nous mettons en portions sur place. Depuis peu, nous testons le fromage blanc de brebis.

L'intérêt de la démarche est vraiment d'avoir du bio le plus local possible afin de limiter les transports, et donc la pollution. D'ailleurs, j'ai réduit le nombre de livraisons. Pour la viande, nous anticipons au maximum les commandes. Par ailleurs, nous avons banni à 90 % les produits prêts à l'emploi comme les exhausteurs de goût et les bouillons et privilégions au maximum les herbes biologiques type ail, ciboulette, basilic et persil ou autres ...



*Les Papillons Blancs
de Bergerac*

« Bio et original »

Respecter les ressources naturelles de la planète et participer à léguer une terre saine et viable aux générations futures : telle est la démarche dans laquelle nous nous sommes inscrit.

Avec une cuisine bio, originale et créative, respectueuse de tous les régimes alimentaires, de l'humain et de l'environnement, notre cuisine se veut alléchante, saine, équilibrée, variée et savoureuse.

Exit les plats préparés et les conservateurs. Place à de délicieuses recettes faites «maison» à base des produits de saison.

«Mariage de saveurs sucrées, salées et épicées, choix de mets au gré des envies, présentation simple, raffinée et créative : tout sera pensé pour étonner et combler les yeux comme les papilles !»



*Les Papillons Blancs
de Bergerac*

« La planète ne nous appartient pas, nous l'empruntons à nos enfants »

Antoine de Saint-Exupéry

Stéphane FRADIN - chef cuisinier
IME Rosette - Allée Françoise Dolto - 24100 BERGERAC



*Les Papillons Blancs
de Bergerac*