Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 12 décembre 2024

Le restaurant scolaire de La Salle champion de la chasse au gaspillage alimentaire



Vitore Pereira, chef-gérant du restaurant du groupe scolaire La Salle à Avignon vient d'obtenir 2 étoiles dans le processus de labélisation 'Zéro Gaspil – Collectivement Responsables'. La certification de ce label national lui a été remise par Jérôme Picard, chef d'établissement du collège La Salle, David Chicot, directeur général de Mille et Un Repas, ainsi que Claude Nahoum, 1er adjoint au maire d'Avignon Délégué à la ville éducative, culturelle et solidaire.

Créée en 2007 par la société de restauration collective Mille et un repas, cette démarche vise à lutter contre le gaspillage alimentaire. L'initiative validée en 2013 par le cabinet indépendant Bureau Veritas certification constitue depuis la base de la première attestation de conformité en restauration collective

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Laurent Garcia le 12 décembre 2024

dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

73 critères pour obtenir la certification

Pour obtenir sa certification, le restaurant scolaire dirigé par Vitore Pereira a dû répondre à 36 critères de conformité et 37 critères d'excellence dans les 4 volets d'engagements qualité (Environnement-Economique, Social, Alimentation-Santé/Bien-Etre, Relation clients/convives) évalués pendant plusieurs mois par un auditeur du Bureau Veritas.Grâce à ces pratiques, les élèves de La Salle ont aujourd'hui réduits leurs déchets alimentaires à moins de 30 grammes en moyenne par jour et par repas, sachant que la moyenne nationale est de 120g sur un plateau moyen quotidien de 450g par convive.

Faire des économies et réinvestir dans des produits frais

Concrètement, les élèves sont libres de leur choix et se servent sur les pôles de distribution, en self-service, répartis dans le restaurant, en fonction de leur faim et de leurs envies. Ils sont responsables de ce qu'ils mettent dans leur assiette, une seule obligation, la terminer avant de passer au plat suivant et de débarrasser eux-mêmes leur plateau en triant leurs déchets.

« Ces résultats exceptionnels permettent, notamment, de faire des économies réinvesties dans les meilleurs produits, frais, locaux et de saison », Mille et un repas qui assure le service de restauration de La Salle.

Le restaurant du groupe La Salle devient également le premier restaurant scolaire de la Région à être labélisé sous cette nouvelle version du référentiel.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 12 décembre 2024



Vitore Pereira, le chef-gérant du restaurant du groupe scolaire La Salle.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !