Cuisine intercommunale : c'est ouvert !

Mercredi 1er mars, les enfants des crèches et accueils de loisirs ont pu profiter des premiers repas élaborés par notre toute nouvelle cuisine intercommunale.

Objectifs :

- proposer aux enfants des repas cuisinés par nos soins, à base de produits locaux et de saison, et si possible issus de l'agriculture biologique
- lutter contre le gaspillage alimentaire
- faire du repas un moment de plaisir et de découverte de nouvelles saveurs.

Une action menée dans le cadre du programme alimentaire territorial.

165 à 340 repas par jour

Depuis le 1er mars 2023, la communauté de communes bénéficie d'un agrément pour produire et livrer 500 repas par jour.

Notre cuisine collective fournit actuellement :

- Les 3 crèches de la communauté de communes (Vallon Pont d'Arc, Vogüé et Orgnac-l'Aven) ainsi que la crèche associative les Péquélous de Ruoms, soit **95 repas par jour**, toute l'année du lundi au vendredi ;
- Les 3 accueils de loisirs de la communauté de communes et l'accueil de loisirs intercommunal Les Balladins de Saint-Paul-le-Jeune, soit **70 repas les mercredis et jusqu'à 245 repas par jour** pendant les vacances scolaires ;
- Les 2 cantines municipales (écoles d'Orgnac-l'Aven et de Saint-Paul-le-Jeune), soit **65 repas par jour** (hors mercredis et vacances scolaires).

La cuisine intercommunale des Gorges de l'Ardèche dispose donc d'une marge pour accueillir de nouveaux établissements dans le courant de l'année.

Nos cuisiniers élaborent des recettes spécialement conçue pour les enfants : ils lavent, épluchent, détaillent et cuisent sur place.

L'alimentation des enfants revêt une importance capitale pour leur santé, leur développement et l'acquisition d'habitudes alimentaires. L'équipe de la cuisine collective prend une part active dans l'éducation au goût des enfants : elle propose des menus variés qui permettent un apport nutritionnel optimal et une cuisine de saison plus respectueuse de l'environnement, en privilégiant les circuits courts. Un **repas végétarien** est proposé chaque semaine.

Notre cuisine collective se situe dans les locaux de l'ancien collège de Vallon Pont d'Arc : mise à disposition par la mairie de Vallon Pont d'Arc, elle était déjà fonctionnelle. La communauté de communes a réalisé quelques travaux d'amélioration et de mise en conformité et complété le matériel existant, pour un investissement très modeste d'environ 68 000 €.

Préparation du premier repas.

Préparation du 1er repas

Relevé systématique des températures des plats à la livraison

A chaque livraison, les plats sont contrôlés et la fiche de livraison renseignée.

Exemple de repas servi à la crèche des Elfes, Orgnac-l'Aven.

Previous Next

Previous Next

Publié le ven 03/03/2023 - 13:04