

**TERRES^{DE}
CUISINE**

Présentation
2022



Ma cantine engagée !

CHOISIR LES PRODUITS

SAINS, DE QUALITÉ,
FRANÇAIS, LOCAUX,
DE SAISON



VALORISER LES PRODUITS



se réappropriier les bonnes RECETTES
UNE CUISINE MAISON
AU GOÛT DE NOS CONVIVES

TESTER LES PLATS

Après étude de la faisabilité sur nos
ateliers, un collègue de dégustation
interne **GOÛTE LES PLATS**



POSER LES MENUS



CONFORMES, VARIÉS,
ÉQUILIBRÉS, ATTRACTIFS,
DE SAISON & PLAISIR !

EVALUER

Au quotidien nos PLATS
avec le baromètre de
satisfaction et continuer la
LUTTE ANTI-GASPI

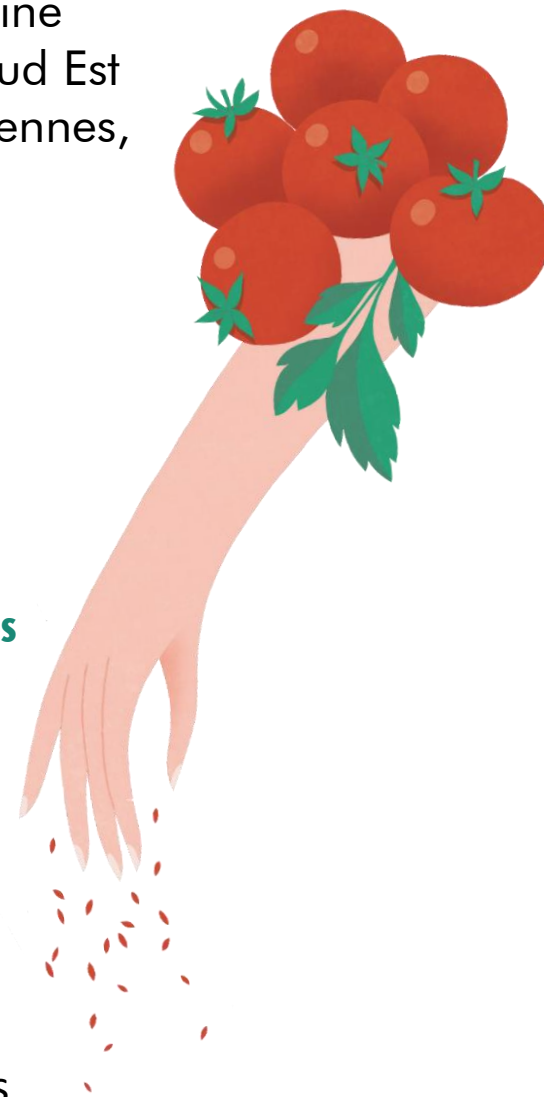


Qui sommes-nous ?

Terres de Cuisine est une **entreprise de restauration collective régionale familiale et indépendante depuis 50 ans**. Basée notamment sur Avignon Terres de Cuisine emploie 330 collaborateurs et sert 8 millions de repas par an sur le Sud Est de la France. 5 ateliers de cuisine situés à Rognonas, Manosque, Cévennes, Romans sur Isère et Six Fours.

Notre mission

- **Proposer une cuisine goûteuse, naturelle, équilibrée** principalement à base de **produits frais, sains et locaux**.
- **Donner à nos jeunes convives un nouveau regard sur l'alimentation** en mettant en avant les producteurs et les produits locaux, la saisonnalité, le gaspillage alimentaire, les saveurs, etc. par le biais d'**animations ludiques toujours axées sur le plaisir et la découverte**.
- **Cuisiner pour nos seniors de bons repas adaptés à leurs besoins** et contribuer à tisser le lien social.
- **Améliorer de façon continue les recettes** et par conséquent diminuer le gaspillage alimentaire.
- **Favoriser les circuits courts** en créant des partenariats durables sur la base de valeurs communes. Une cartographie croissante comptabilisant à ce jour plus de 50 fournisseurs locaux sans compter les producteurs liés aux coopératives et grossistes.



Nos engagements



CUISINE
NATURELLE



PRIORITÉ AUX PRODUITS
REGIONAUX ET
À L'AGRICULTURE DURABLE



LUTTER CONTRE
LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



LA SANTÉ AU
CŒUR DE NOS
PRÉOCCUPATIONS

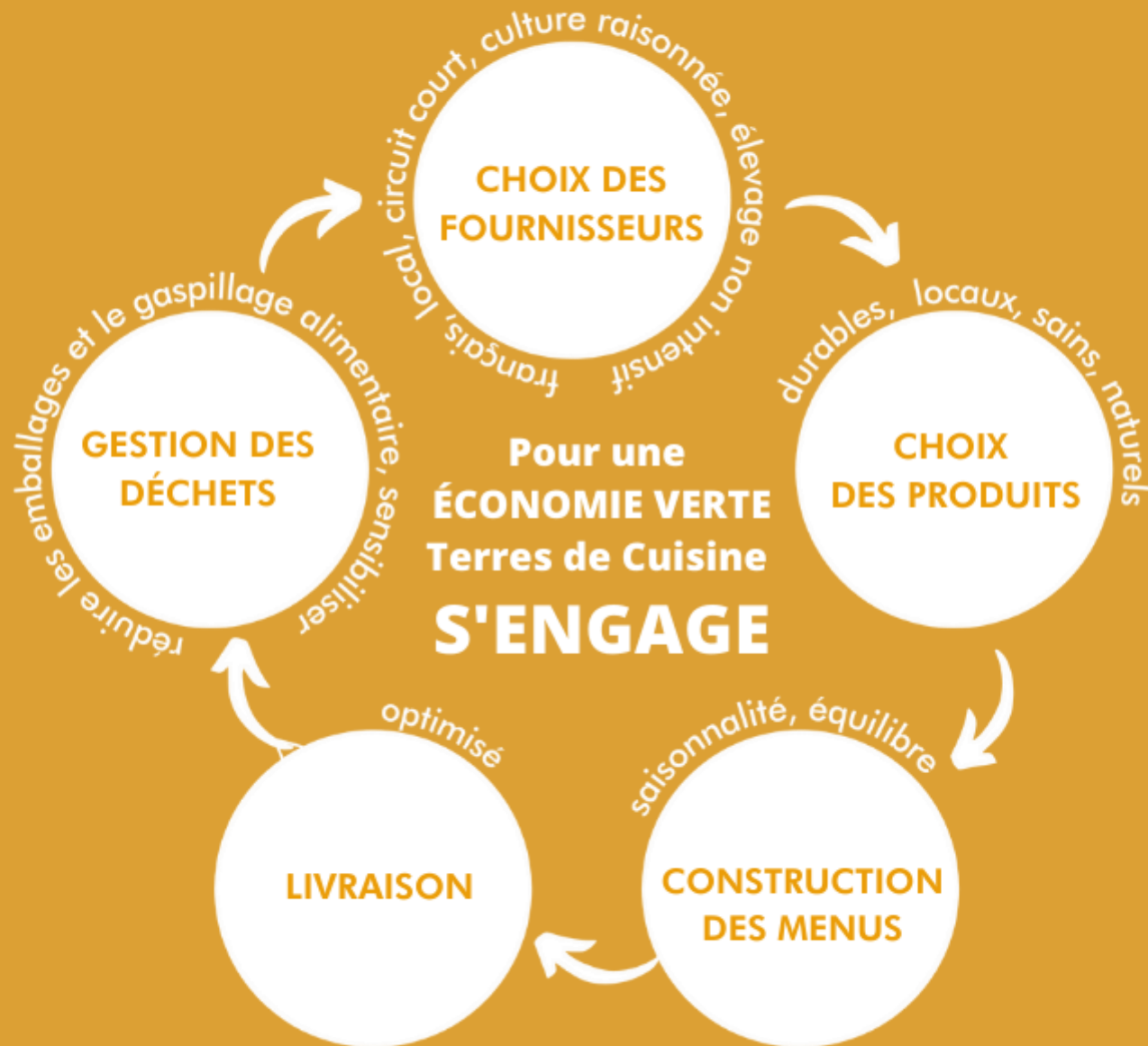


TRANSPARENCE DE NOS
PRATIQUES



ADAPTABILITÉ,
PROACTIVITÉ
ET CONTINUITÉ
DU SERVICE

Le choix d'un modèle économique vertueux



Une offre alimentaire saine et durable

Objectif Egalim 2022 dépassé !

Terres de Cuisine peut d'ores et déjà proposer jusqu'à 100% de produits de qualité et durables dont 80% de produits Bio, sans nitrates ni nitrites !

Fiers de ce que nous avons déjà accomplis pour tous nos clients



Qualité des produits :

- 100% viande française
- 100% fruits et légumes bio
- 100% ovo produits bio
- 100% volaille et jambon blanc Label Rouge
- 100% riz IGP de Camargue
- 100% crudités de saison locales
- 100% fruits de saison locaux
- 1 fromage Vercors lait par mois

Prestation cuisinée :

- 95% entrées maison
- 100% crudités lavées et découpées sur place
- 100% plats cuisinés par nos équipes
- 75% pâtisseries sucrées ou salées maison



LES SIQO

Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine



Améliorer nos achats

Pour donner La priorité au local !

Chez Terres de Cuisine, **le partenariat avec nos producteurs locaux se fait sur mesure**, avec chaque cuisine où nous élaborons nos repas. Le référencement local est le fruit du travail de nos équipes sur le terrain mais aussi de notre collaboration avec les collectivités qui parfois nous envoient leurs contacts.

C'est ainsi que nous découvrons de véritables pépites !

Scannez le QR code et rencontrez-les sur notre chaîne YouTube.



Laurent Vialle
RESPONSABLE
DES ACHATS

Pour réduire les emballages

OPTIMISER LES CONDITIONNEMENTS ENVOYES SUR LES OFFICES : afin de réduire le plastique, en prenant l'exemple de la substitution des dosettes individuelles de ketchup par des flacons de Ketchup en 1kg et 560gr de chez Louis Martin, notre fournisseur local situé à Monteux.

REDUIRE LES EMBALLAGES A RECEPTION DES MARCHANDISES SUR NOS ATELIERS : Les viandes de tous nos grossistes à court terme vont nous être livrées en poche sur des rolls récupérables par nos fournisseurs, permettant ainsi de supprimer les emballages cartons. Ce travail nous l'étendrons sur d'autres gammes tels que les fruits et légumes. La plus grosse marche à monter sera de mettre en place ce principe avec nos principaux distributeurs.

Améliorer nos recettes en continu

Pour une alimentation plus saine et naturelle

Notre service diététique et performance se challenge toute l'année

pour améliorer ses recettes, exemples :

- Des sauces sans fond industriel afin de diminuer les additifs
- Du bicarbonate de sodium dans les gâteaux à la place de la levure chimique
- Des légumineuses riches fibres et protéines pour supprimer les flocons de pommes de terre...

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire

Nous **travaillons et détournons les plats best-sellers de l'enfance** pour permettre aux enfants de mieux apprécier, donc de **moins gaspiller**. Nous déclinons par exemple la sauce bolognaise en légumineuses pour diversifier les sources de protéine...



Too Good To Go

Depuis janvier 2020
7933 paniers repas sauvés de la poubelle avec une note moyenne de **4,72 sur 5** attribuée par les consommateurs.



Brice Fernandez

RESPONSABLE
PERFORMANCE ET
DIÉTÉTIQUE

Informez, sensibilisez les jeunes convives aux questions environnementales par des actions simples et concrètes

Par le biais d'animations simples et ludiques

Anti gaspi

Au moment du service, les enfants précisent s'ils ont une faim d'oiseau ou de loup ! Une mise en œuvre simple permettant à l'enfant d'écouter sa faim dans le but de laisser son assiette vide.

Le défi Anti Gaspi

Mettre en début et fin d'année scolaire la pesée systématique des déchets alimentaires



Par le biais de dispositifs visant l'autonomie de l'enfant

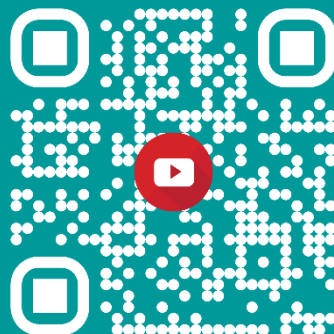
Self-Service

Ce dispositif présente d'excellents résultats. L'enfant est **autonome**, responsable, acteur de son repas. "**Comme un grand**", il se sert lui-même ses plats dans les quantités souhaitées. Par conséquent, les **services sont plus calmes** et le **gaspillage réduit**.



Mettre en lumière les produits et partenaires locaux

Avec des supports vidéos et affiches



Faire connaître les fruits et légumes et leur saisonnalité

Animations de sensibilisation en partenariat avec Interfel



RETOUR AUX CONTENANTS REUTILISABLES

Le partenariat avec Uzaje



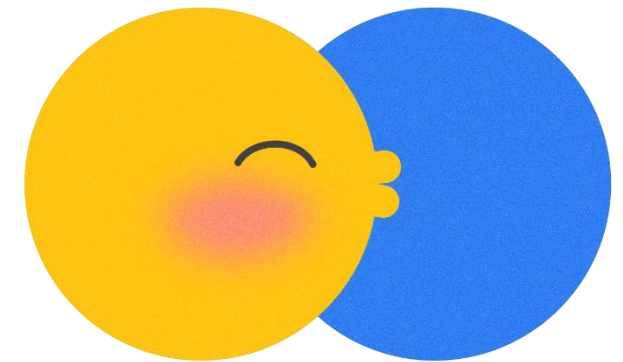
Florence BONAMY
Présidente
Terres de Cuisine

À notre création nous étions sur 100% de bac inox. Même si nous avons répondu à la demande de nos clients et substitué l'inox au plastique, Terres de cuisine a toujours proposé et défendu l'inox pour 3 raisons :

- **Environnementale : réduction des déchets plastiques**
- **Gustative : meilleur rendu gustatif lors de la remise en température**
- **Sanitaire : migration moindre de particules nocives dans les aliments**

Pour un retour aux contenants réutilisables d'ici 2025 (loi Egalim), Terres de Cuisine a fait le choix de collaborer avec UZAJE pour :

- **Leur équipement permet une meilleure ergonomie sur les postes de travail**
- **Un meilleur usage de l'eau et des produits lessiviels**
- **Leur modèle économique circulaire et solidaire**



UZAJE

LES OUTILS DIGITAUX

Service gratuit

Une appli mobile pour tout savoir et évaluer les plats !

Terres de Cuisine a développé son application mobile.

Un service gratuit et innovant pour les jeunes convives, leurs parents et les personnes livrées à domicile pour tout savoir sur :

les menus,
les ingrédients,
les produits labellisés,
les allergènes et
suivre les actualités ...

Un baromètre de satisfaction accessible aux référents de cantine leur permettant d'évaluer les plats au quotidien. Des données clés pour travailler nos axes d'amélioration.



Actualité

Terres de Cuisine montre la voie d'un modèle économique écoresponsable

Il y a un an, dans le cadre du projet de loi "climat et résilience" en cours d'examen à l'Assemblée Nationale, **Christophe Castaner, député des Alpes-de-Haute-Provence** et le Maire de Manosque, Camille Galtier, sont venus visiter notre atelier culinaire qui produit chaque jour 4500 repas pour les crèches, scolaires et seniors.

Issue des 150 propositions de la Convention Citoyenne pour le climat, cette loi vient renforcer les dispositions de la loi Egalim avec pour objectif d'ici 2025, d'étendre à toute la restauration collective, l'obligation d'utiliser 50% de produits locaux et durables, dont 20% issus de l'agriculture biologique.

M. le Ministre a choisi de rencontrer Terres de Cuisine et ses dirigeants pour son exemplarité en matière de développement durable afin de rassurer et d'encourager les entrepreneurs à prendre le virage d'une économie écoresponsable.

Pour une cuisine saine, locale et durable, Terres de Cuisine s'engage !

Voir la vidéo : <https://www.dici.fr/actu/2021/02/23/alpes-de-haute-provence-terres-de-cuisine-une-entreprise-exemplaire-restauration-collective-1498465>



La Provence POLITIQUE

Manosque : Christophe Castaner prône une "écologie de l'action"

Par E.F.

dici ACCUEIL • L'ACTUALITÉ DES ALPES DU SUD : BRIANÇON, GAP, MANOSQUE 1 • SOCIÉTÉ

Alpes-de-Haute-Provence : terres de cuisine, une entreprise exemplaire dans la restauration collective

Publié par Juliette BÉNAS le mar, 23/02/2021 - 14:55

le dauphiné ABONNEZ-VOUS

"Climat et résilience" : deux entreprises bas-alpines déjà engagées

23 févr. 2021 à 06:05 | mis à jour à 06:19 - Temps de lecture : 1 min

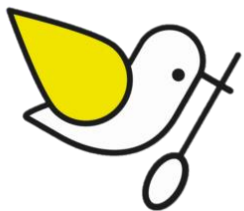
DÉVELOPPEMENT DURABLE

Terres de Cuisine à l'honneur

Le 22 février, dans le cadre du projet de loi « climat et résilience » en cours d'examen à l'Assemblée nationale, Christophe Castaner, député des Alpes-de-Haute-Provence, et le Maire de Manosque, Camille Galtier, se sont rendus à l'atelier culinaire de Terres de Cuisine qui produit chaque jour 4500 repas pour les crèches, scolaires et seniors. Une visite loin d'être anodine. SRC familiale à la tête de Sateliers culinaires réalisant 25M€ de chiffre d'affaires et servant 8 millions de repas par an, Terres de Cuisines montre en effet l'exemple en matière de développement durable et ce depuis nombre d'années. En témoignent quelques chiffres :

- 80% de produits français dont 60% de local, interdiction des additifs, éviction ou limitation des matières grasses hydrogénées, d'acides gras trans et de produits ionisés...
- 50% de produits durables et de qualité avec un minimum de 30% de bio français, 24 000 repas sauvés en collaboration avec Too Good To Go.

Christophe Castaner (2^e à d.), député des Alpes-de-Haute-Provence, a rendu visite à Terres de Cuisine, saluant l'engagement de l'entreprise familiale en matière de développement durable.



TERRES^{DE} CUISINE

ZI de la Courtine
41 Route des Rémouleurs
84000 Avignon

F. 04 90 14 26 68
M. 06 16 26 95 40

Service communication
l.belliard@terresdecuisine.fr

Suivez-nous !

