



● Paul Langevin & Julie Daubié

L'HISTORIQUE

Jusqu'en 1990

Cuisine centrale
Repas cuisinés par la ville



Cuisine Paul Langevin et Julie Daubié
1971

A partir de 1990

Livraison en liaison froide
Repas cuisinés et livrés par un prestataire



Cuisine Paul Langevin et Julie Daubié
2024



LE PROJET

**Cuisiner aux Lilas des repas 100 % « bio » et
« faits-maison » progressivement pour tous les
élèves des écoles de la Ville**

1^{er} étape :

**Les repas et goûters des écoles Paul Langevin & Julie Daubié
A la rentrée scolaire de septembre 2025**



LES AMBITIONS DU PROJET

- Santé

Cuisiner des produits bruts issus de cultures sans pesticide et ainsi écarter additif, mauvaises graisses et OGM des assiettes des enfants. Limiter les sources des perturbateurs endocriniens en supprimant l'utilisation de matériel, vaisselle et contenant plastiques.

- Sociale

Des repas sains de grande qualité accessibles financièrement à tous les enfants grâce à la tarification sociale de la cantine. Des achats de denrée en « circuit court » pour une rémunération plus juste des agriculteur.rices.

- Ressources Humaines

Mettre en valeur et redonner du sens aux métiers de la restauration collective en préparant des plats goûteux confectionnés à partir de produits de qualité. Former et renforcer le rôle éducatif des acteur.rices de la « pause méridienne ».

- Environnementale

Soutenir une agriculture « bio » et locale de saison, réduire l'impact carbone de l'alimentation en proposant régulièrement des repas végétariens dans les menus et en réduisant le gaspillage alimentaire.

- Educative

Construire un projet pédagogique sur l'apprentissage du goût, la sensibilisation à l'alimentation saine et durable et à la réduction, tri et recyclage des déchets



TRAVAUX

- **Durée des travaux**

3 mois de juin à mi août

- **Principaux aménagements et équipements prévus pour permettre de cuisiner des produits bruts**

Cuisine:

- Légumerie (traitement de fruits et légumes bruts)
- Chambre froide
- Zone de préparation culinaire froide et chaude
- Laboratoire de pâtisserie

Salles de restaurant :

- Maintien du service à table
- Service des plats dans des bacs inox gastronomes

Prise des repas pendant le mois de juin 2025

Les enfants déjeuneront du lundi 2 juin jusqu'au 4 juillet 2025 :

- Julie Daubié : dans le 1^{er} box du réfectoire et la salle attenante à la salle de motricité de l'école
- Paul Langevin : dans le réfectoire comme habituellement

Proposition initiale : 4 jours de menu sandwich

Nouvelle proposition : 2 jours menu sandwich et 2 jours repas froid



NOUVELLE EQUIPE

1 CHEF.FE
+
1 SECOND.E

9 COMMIS
(Cuisine & service)



LES REPAS

A partir de septembre 2025 les repas seront :

- Elaborés par le ou la chef.fe de cuisine avec un.e diététicien.ne
- Cuisinés à partir de produits :
 - 100 % « bio » majoritairement locaux et en circuits courts
 - 100 % frais, bruts et de saison avec la création d'une légumerie
- Servis dans des bacs gastronormes inox par les commis de cuisine.

Pas d'augmentation du tarif des repas pour les familles

Mise en place d'un projet pédagogique :

- Sensibilisation au bien manger : présentation des aliments servis à la cantine et accompagnement des convives à table, ateliers de cuisine, visites de la cuisine avec le.la chef.fe
- Sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la gestion des déchets



INTERLOCUTEUR.ICES

Elue.s :

- Gaele Giffard, élue à l'alimentation et à la restauration scolaire
- Simon Bernstein, élu à l'éducation et aux affaires scolaires

Service :

- Halina Benarbia, cheffe du pôle éducation et temps de l'enfant
- Florine Longueville, chargée de mission alimentation durable

