

CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR :

Tous les fruits et tous les légumes sont bios, tous les produits secs (pâtes, riz, ...) sont également bio

Il n'y a que des yaourts valorisés (les yaourts Gourmand, Grec,...) Ce sont des yaourts bios pour la grande qui coûtent chers que nous avons la chance d'avoir.



L'EXEMPLE ÉTONNANT

Tous les fromages sont des fromages AOP donc des produits qui viennent de leurs régions d'origine et qui sont fait selon une vraie maîtrise et un vrai savoir faire, ils font donc parti des meilleurs fromages. De plus, ils prennent les fromages chez un maître fromager qui est meilleur ouvrier de France

Le chef cuisinier voulait vraiment tout faire pour mettre de vrais et bons fromages et non des fromages qui ne valorisent pas un vrai savoir faire (vache qui rit, babybel, ...).



2015 → 34 % de bio à Livet

**2016 → 37 % de bio à Livet DONT
27 % de produits bios et locaux**

OBJECTIFS ET DIFFICULTÉS

- Augmenter le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique au fil des années, 3 % en une année c'est énorme

- Que toute la viande soit issue de l'agriculture biologique

- Le soucis est aussi de trouvé des fournisseurs qui fournissent en produit bio
Par exemple, pour le rôti de porc bio, il faut 90 kilos mais le soucis est que le fournisseur doit trouvé ce qu'il va faire du reste du corps du porc avant de pouvoir vendre 90 kilos de rôti de porc bio au lycée.

- Le prix, en effet un repas ne coûte que 3,88 euros et le bio coûte plus cher que des produits industriels, ce n'est donc pas facile de fournir un maximum de produits bios tout en restant correct avec le prix d'un repas

Chaque cuisinier est convaincu que manger bio est une priorité. Le chef cuisinier contacte beaucoup de personne et nous consacre beaucoup de temps dans le but de nous faire manger sainement. Il est important d'être conscient de tout ce qu'ils font pour nous et de les remercier en étant agréable avec eux.

