

# La Cuisine Centrale en chiffres

## **27 450 « clients »**

Dont 22 900 enfants  
1 265 enseignants  
2 930 personnels

## **220 points de livraison**

Dont 200 écoles

## **80 agents + 12 chauffeurs**

Dont 69 agents en production pour les écoles

## **9 200 000 € de budget alimentaire pour 2010**

1 263 315 € consacrés au **BIO** en 2009

## **26 fournisseurs qui se partagent 84 lots de marchés publics**

# Les achats de la Cuisine Centrale

- Une volonté politique
- L'élaboration de marchés publics : 43 lots portant sur des produits sous signe officiel de qualité de Midi-Pyrénées dont 26 BIO (parfois des lots mono produit)
- Le choix de critères de jugement des offres

# Responsable = Durable...

- Respect de la saisonnalité des produits frais dans les menus
- Fournisseurs locaux pour limiter l'impact transport
- Produits bio pour le respect de l'environnement
- Choix de produits en gros conditionnement pour limiter les déchets
- Recyclage des suremballages cartons

# L'avenir...

- Critères de jugement des offres sur la capacité des fournisseurs à réduire les suremballages (légumes surgelés, viande fraîche)
- Poursuites de l'achat des produits sous signe officiel de qualité dont bio
- Etude d'une légumerie