LA CUISINE DU PÔLE PETITE ENFANCE LABELLISÉE "ECOCERT EN CUISINE" NIVEAU 3, MENTION "EXCELLENCE"

Engagés depuis 2008 dans l'inclusion du bio dans la restauration collective, l'équipe du Pôle Petite Enfance peut se féliciter d'avoir obtenu la 3ème carotte du label "Ecocert en Cuisine", mention "excellence".

Publié le 11 juillet 2025

La cuisine du Pôle Petite Enfance s'engage au quotidien pour fournir aux enfants des repas sains, nutritionnels et adaptés. Gage de qualité, l'atteinte du 3ème niveau du label Ecocert, mention d'excellence, atteste des bonnes pratiques mises en place par le Pôle Petite Enfance.
80% des structures petites enfances sont habituellement livrées en direct par d'autres structures. Le Pôle Petite Enfance, quant à lui, a fait le choix d'avoir une cuisine en interne, ce qui permet de réaliser tous les menus et repas "sur place".

LE LABEL « ECOCERT EN CUISINE »

Le label « **Ecocert en Cuisine »** est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective **durable, plus bio, plus locale et plus saine**. Ce label impose des critères non seulement au contenu de l'assiette mais aussi à l'établissement. Il prend en compte les enjeux sociétaux, environnementaux et de santé publique des restaurants collectifs en 3 niveaux de labellisation. « Ecocert en Cuisine », c'est donc une démarche progressive et positive pour la restauration collective.

La priorité donnée au « fait maison »

Ici c'est simple : on cuisine de saison et les bons petits plats sont faits maison.

Les repas sont préparés chaque jour sur place pour 3 crèches collectives municipales.

Stéphane Brohan, chef de cuisine et son bras droit Laura Maillé, au savoir-faire reconnu, sont formés aux normes de l'alimentation des jeunes enfants et au respect des conditions strictes d'hygiène et de sécurité.

Aucun additif, colorant, graisse hydrogénée, huile de palme, édulcorant ou OGM ne se retrouve dans les assiettes des enfants. Les repas et leurs textures sont adaptés à l'âge et aux besoins des enfants.

Une alimentation saine et durable

Comme la Cuisine Centrale, le restaurant du Pôle Petite Enfance favorise l'approvisionnement de denrées brutes, non transformées, locales, le tout en circuit court. En lien avec des filières labellisées bio et locales, comme avec la coopérative des jardins du Chayran, les agents s'assurent de fournir des produits adaptés, sains et traçables.

Aujourd'hui, la part de l'alimentation bio et locale dans les crèches municipales s'élève à 84%. A ce titre, le Pôle Petite Enfance a obtenu la mention "excellence" du label.

Des menus équilibrés, pensés avec des professionnels de santé

La qualité des repas repose sur une élaboration concertée des menus entre la coordination du Pôle Petite Enfance, son chef de cuisine, le médecin référent du Pôle Petite Enfance, les directions des équipes des crèches, l'équipe administrative et les fournisseurs.

La complémentarité des équipes des crèches pour l'élaboration des menus, garantit une offre de recettes très variées, adaptées, régulièrement renouvelées et qui répond aux exigences diététiques et à l'éducation au goût du tout-petit.

Le calcul des apports nutritionnels des repas permet à ces professionnels de l'alimentation de s'assurer de leur équilibre, en accord avec les recommandations du Programme National Nutrition Santé (PNNS) et du programme des 1000 premiers jours.

Une fois par semaine, ils concoctent un menu alternatif, conformément aux exigences de la loi Egalim*. Les repas alternatifs respectent l'équilibre alimentaire et permettent de manger moins de viande, mais de meilleure qualité, bio et locale. Ils permettent d'adopter de bonnes habitudes alimentaires et permettre de réduire l'impact sur l'environnement.

Par exemple, un repas végétarien (sans viande, ni poisson) est servi 1 fois par semaine. Ses apports nutritifs s'équilibrent grâce à d'autres groupes d'aliments finement alternés ou associés entre eux : œuf et/ou produits laitiers, légumineuses, quinoa, céréales, légumes…

Le fromage, quant à lui, est proposé au déjeuner et l'apport lacté au goûter. L'équilibre alimentaire est ainsi contrôlé et garanti à l'échelle de la journée alimentaire (déjeuner et goûter) et de la semaine.

La prévention des allergies

Les allergies et intolérances alimentaires sont prises en compte avec la mise en œuvre des régimes individuels adaptés, validés par le médecin de l'enfant et le médecin référent du PPE. Ces enfants suivent un Projet d'Accueil Individualisés (PAI).

Au Pôle Petit Enfance, on développe aussi la "bibliothèque du goût". Très tôt, les enfants découvrent de nombreux fruits et légumes. Cette pratique permet de limiter le développement d'intolérances alimentaires, qui arrivent souvent après 3 ans, quand les enfants n'ont pas encore testé un produit.

Lorsqu'un enfant est atteint d'un trouble de la santé (intolérance alimentaire, asthme) ou d'une maladie, sa vie en collectivité (crèche, école, collège, lycée, centre de loisirs) doit être adaptée. Le PAI est un document qui organise la vie quotidienne de l'enfant en établissement et qui précises ses besoins thérapeutiques.

Y sont alors précisés :

- Le régime alimentaire à appliquer
- Les conditions des prises de repas
- L'aménagement des horaires
- La dispense de certaines activités incompatibles avec la santé de l'enfant
- Les activités de substitutions proposées

Actuellement, seul 1 enfant sur 90 a un PAI.

Les chiffres clés

https://www.millau.fr/pages-dinformation/actualites/la-cuisine-du-pole-petite-enfance-labellisee-ecocert-en-cuisine-niveau-3-mention-excellence-4002?

Chaque jour :

- 90 repas bébés / enfants et 80 goûters en moyenne sont servis

Chaque semaine :

> 200 kg de fruits et légumes sont livrés et épluchés à la main

Chaque année, sont consommés :

- 600 kg de carottes bio
- 1 tonne de pommes
- 1 tonne de pommes de terre

VILLE DE MILLAU

17 avenue de la République
12100 Millau
05 65 59 50 00
Ouvert du lundi au vendredi de
8h à 12h et de 13h30 à 17h30