

## NOS FRUITS & CRUDITÉS DE PROXIMITÉ EN 2014/2015

### LE CALENDRIER DE SAISONNALITÉ DE NOS FRUITS ET LÉGUMES DE PROXIMITÉ

PRODUITS	VARIÉTÉS	jan	févr	mars	avr	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
	Doeyenné du comice												
	Conférence												
	<b>POMMES BICOLORES</b>												
	Ariane												
	Bræbum												
	Elstar												
	Fuji												
	Royal Gala												
	<b>POMMES UNICOLORES</b>												
	Golden												
	Granny-Smith												
	Rouge Américaine (Red Chief, Early Red)												
	Cerise												
	Grappe												
	Ronde classique												

Indications prévisionnelles basées sur des récoltes normales

pleine saison fruits

pleine saison légumes

### NOS ENGAGEMENTS DE PRODUITS DE PROXIMITÉ PENDANT LA PÉRIODE DE PRODUCTION

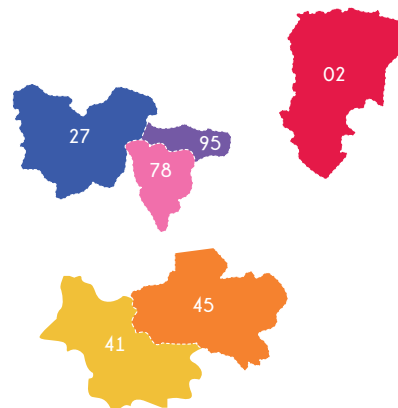
**80%**  
de pommes et poires servies au menu entre Octobre et Mars

**70%**  
de choux rouges et blancs entre Octobre et Avril

**80%**  
des concombres entre Mars et Octobre

### LES PRODUCTEURS SÉLECTIONNÉS

Raison sociale	Activité	CP	Ville
SCEA Les Vergers des Preaux	Producteur	78920	Ecquevilly
Les Vergers d'Houlbec-Cocherel	Producteur	27120	Pacy sur Eure
EARL Les Lavandières	Producteur	95400	Bel le Villiers
DORLEANE SCA	Producteur	45160	St Hilaire St Mesmin
Godeau et Fils	Expéditeur	45160	Olivet
Société Exploit ETS Claude Janvier	Producteur	41230	Vernou en Sologne
EARL Vergers de Beaumont	Producteur	45420	Bonny sur Loire
Les Fruits Rouges de l'Aisne	Producteur	02000	Laon



### NOS FRUITS & LÉGUMES DE PROXIMITÉ IDENTIFIÉS SUR LES MENUS !

Le logo « jardin de pays » identifie sur le menu les services de fruits et légumes de proximité.

Le nom du producteur est communiqué aux équipes des restaurants une semaine avant le service.

Vous pouvez communiquer aux enfants le nom du producteur grâce aux supports pédagogiques qui vous sont offerts (ardoise ou affiches).



Visages et paysages de nos régions  
Une marque All Fresh  
Légumes  
France



Une marque créée pour valoriser des producteurs et des produits sélectionnés sur la base de trois critères fondamentaux :

**La saisonnalité** : production de nos régions

**Le mode de culture** : critères d'agriculture responsable, respectueuse de l'environnement

**L'origine** : fruits et légumes produits dans un rayon de 200kms de nos plateformes



# LES ANIMATIONS AUTOUR DES FRUITS LOCAUX AU COURS DE L'ANNÉE SCOLAIRE 2014/2015

## le 9 octobre 2014 : 1er service de fruits locaux

Lors du premier service de l'année, nous distribuerons une affiche « Menu du jour » dans chaque restaurant scolaire. Lors de chaque service de fruits ou crudités de proximité, une affiche format A4 avec le nom du producteur est diffusée aux équipes de cantine. Cette affichette peut être punaisée sur l'affiche « Menu du Jour » le jour du service pour informer les jeunes convives.



Distribution d'un stylo «jardin de pays et Yvelines restauration» à tous les enfants !

## 4 novembre 2014 : Animation autour du raisin BIO

Mise à disposition d'une affiche « BIO et bien dans ma peau » et d'un dépliant pédagogique avec jeux pour chaque enfant.



## Mars 2015 : Animation autour de la poire locale



Mise à disposition d'affiche «vergers et paysages de nos régions» et distribution d'un set de table à chaque enfant.



Mai 2015 : Organisation d'un jeu-concours sur l'ensemble des cantines scolaires servies au départ de notre cuisine centrale. L'enfant qui gagne le concours emmène sa classe visiter l'exploitation d'un producteur au mois de Juin.



## LA SEMAINE DU GOÛT : AUTOUR DES 4 SAVEURS SUCRÉ SALÉ AMER ACIDE

« Le goût est l'un des 5 sens  
qui permet de discerner les saveurs »

Cette année, chaque journée de la Semaine du Goût sera consacrée à l'exploration d'une de ces 4 saveurs.



13 AU 17  
OCTOBRE  
2014



## RETOURS SUR «L'OPÉRATION RÉDUCTION DES DÉCHETS»

Nous tenions tout d'abord à vous remercier pour votre participation et implication dans cette animation et démarche d'avenir.

Conscients de l'enjeu majeur qu'est la sensibilisation au gaspillage, nous sommes à vos côtés pour vous aider à agir auprès des jeunes convives.

Au cours de l'année 2014/2015, nous vous proposerons de nouvelles animations sur ce thème afin de sensibiliser les enfants à cette problématique dès leur plus jeune âge.

