



**TERRES^{DE}
CUISINE**

*Faisons bouger
la cantine!*



TERRESDECUISINE.FR

*Suivez-nous et partagez
l'expérience Terres de Cuisine!*




Économie
locale


Anti gaspi


Cuisine naturelle


REJOUER


Parité


Service de
proximité


Erreur de tri
RETOUR À LA CASE DÉPART


Écouter son appétit


Super bonus
Plaisir
AVANCER DE 3 CASES


Autonomie
de l'enfant


Animer


Transparence


LE LABEL POUR UN MONDE
+ JUSTE ET + RESPECTUEUX


Trop de déchets
RETOUR À LA CASE DÉPART


Sensibiliser


Accompagner


Super bonus
Convivialité
AVANCER DE 3 CASES


Notre appli
pour tout savoir


Goûter,
découvrir

Ma cantine engagée !


TERRES DE
CUISINE



La "cantoche" c'est fini! Place à *ma cantine engagée*

Et si cantine rimait avec plaisir, jeu,
découverte, apprentissage et bons souvenirs ?

Une offre de restauration pensée
pour les enfants.

Avec une cuisine maison adaptée
à leur goût, à base de bons produits sains
et majoritairement locaux.

Un environnement agréable et une qualité
de service valorisant le moment du repas
comme une véritable expérience de vie.

Ensemble, faisons bouger la cantine !

Florence et Jérôme



Actionnariat
familial



29 m€ de CA
Fiers de payer nos
Impôts en France !



+ de 270
collaborateurs
engagés



Les enfants
de 3 à 10 ans

Depuis 1972 Terres de Cuisine est une entreprise régionale
indépendante impliquée dans le tissu économique local.



Nos prestations :

- La livraison de repas
à partir de nos propres
ateliers culinaires
- La cuisine faite sur
place avec nos équipes

LES DIRIGEANTS :
FLORENCE BONAMY
& JÉRÔME PARNISARI

FONDATEUR:
STÉPHANE BONAMY

Notre ancrage local

Notre force, savoir s'ancrer dans différents terroirs en valorisant les partenaires locaux



13 ATELIER PROVENCE
ROGNONAS
AGRÉMENT : 13.083.100

04 ATELIER HAUTE-PROVENCE
MANOSQUE
AGRÉMENT : 04.112.011

83 ATELIER MEDITERRANEE
SIX-FOURS-LES-PLAGES
AGRÉMENT : 83.129.252

30 ATELIER CEVENNES
ALÈS
AGRÉMENT : 30.007.010

26 ATELIER RHÔNE-ISERE
ROMANS-SUR-ISERE
AGRÉMENT : 26.281.002



Rencontrez nos producteurs locaux sur notre chaîne Youtube !

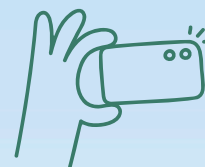
Tous les pourcentages sont en valeur d'achat HT



NOS PARTENAIRES LOCAUX ET RÉGIONAUX

30 À 45%
DE PRODUITS LOCAUX
DANS NOTRE OFFRE
ALIMENTAIRE

70% À MINIMA
D'ORIGINE FRANCE



Flashez les
QR codes et
rencontrez les !



OLIVIER



ROMAIN



Meuuuh !



La châtaigne des Cévennes



DANIEL



Les yaourts la Fermière à Aubagne



TINA



Les yaourts des fromagers Duo L'azère



JEAN-PIERRE



Les ravioles et quenelles Saint-Jean à Romans



STÉPHANIE



Les bon sans nitrites de Rostain Bio à Nefles



LAURENT



Les oignons Origine Cévennes



GAETAN



Les melons Fargier à Chateaurenard



ÉRIC



Les produits de l'atelier Bio de Provence à Carpentras



PHILIPPE



La viande Jousan & Frères à Revel-du-Bion



ALAIN & GILBERT



Une cuisine pour les enfants

**NOS RECETTES MAISON ET DE SAISON SONT ADAPTÉES
AU GOÛT DES ENFANTS ET CUISINÉES PAR NOS CHEFS**

Nos carottes
râpées



Nos omelettes
soufflées



Nos purées de
pommes de
terre fraîches



Nos moulinés
de légumes frais



Nos pâtisseries
sucrées salées
maison



Les fromages
à la coupe



Nos salades
pré-assaisonnées
sur nos ateliers



Nos plats
végétariens



Nos plats
complets



Nos sauces
maison



Nos animations et menus à thème

**TOUTE L'ANNÉE DES MENUS FESTIFS AXÉS
SUR LE PLAISIR ET LA DÉCOUVERTE**



**NOS ANIMATEURS
SENSIBILISENT LES CONVIVES**

sur l'alimentation
et l'environnement



Nos plats
sont évalués
tous les jours
selon
l'appréciation
des enfants

Nos offres alimentaires éligibles Agrimer

EGALIM 30

30% DE BIO + 20% DE DURABLES*

*LABELS SIQO, HVE. AUTRES PERFORMANCES ET EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES. 60% DES VIANDES ET DES POISSONS SONT DE QUALITÉ DURABLE.

80 à 95% bio

Les légumes, fruits crus et cuits, purées de fruits



100% bio

Les œufs durs, omelettes, tortillas, quenelles, nuggets de volaille, cordons-bleus

La viande de bœuf, de veau race à viande et le porc *

*Hors rôti, égrené et haché

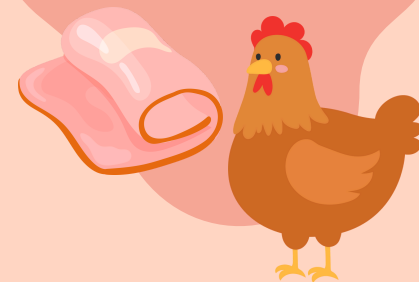


100% viande française



100% Label Rouge

La volaille et le jambon



Le poisson*



100% MSC

*Hors sardines et fruits de mer



Le riz de Camargue

100% IGP



EGALIM 50

50% DE BIO + 20% DE DURABLES

EGALIM 30



Les céréales, les légumineuses et les pommes de terre

BIO



Une démarche toujours plus responsable et durable



Donner la priorité aux achats locaux et aux aliments durables.



Lutter contre le gaspillage alimentaire.



Réduire les emballages à toutes les étapes.



Aller vers une prestation sans plastique.



Accompagner la gestion et la valorisation des biodéchets.



Sur nos 5 ateliers 18 000 repas sauvés depuis 2020.

DANS MA CANTINE,
JE RESPECTE LA
CHARTÉ ANTI GASPI

- ✓ je goûte
et j'écoute
mon appétit



- ✓ je développe mon
autonomie avec le
libre service



- ✓ je prends un
morceau de
pain à la fois



- ✓ je sais trier
mes déchets



et plus encore ...

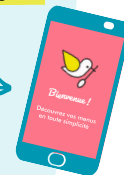
DANS MA CANTINE, RÉDUIRE LE GASPILLAGE
ALIMENTAIRE, C'EST UN TRAVAIL D'ÉQUIPE !



NOTRE CHARTÉ anti gaspi

- ✓ De BONS MENUS, équilibrés
et goûteux,
- ✓ PASSER COMMANDE
dans les temps pour éviter
la surproduction,
- ✓ AFFINER les quantités
commandées par composante,
- ✓ AJUSTER les quantités
dans l'assiette en favorisant
l'autonomie au service et
l'écoute de son appétit,
- ✓ TRIER les déchets selon
les règles définies
- ✓ La PESÉE QUOTIDIENNE
des déchets alimentaires
à afficher pour encourager
à aller plus loin,
- ✓ EVALUER les plats avec le
baromètre de satisfaction
via notre appli pour ajuster
les recettes,

ON S'ENGAGE TOUS !



PASSER LES COMMANDES

sur notre page web

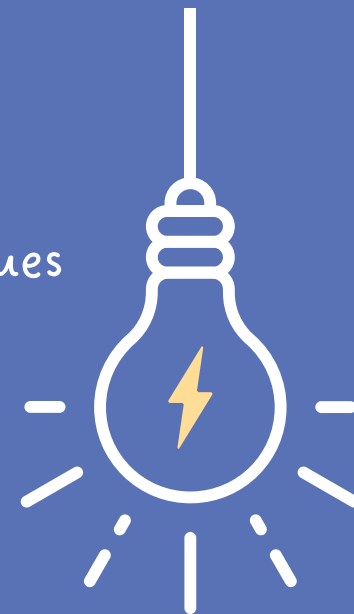
Repas, épicerie
et stock de
secours.



LES OUTILS POUR LE PERSONNEL DE CANTINE

Le guide des bonnes pratiques
Notre guide pour accompagner
le personnel.

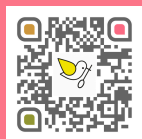
L'info menu mensuelle
Une petite affiche "conseils de
service" envoyée chaque mois
avec les menus.



TOUT SAVOIR

Notre appli mobile
gratuite pour les parents

Consulter les menus, connaître
les ingrédients et suivre
l'actualité dans les cantines !



Disponible sur
App Store

Disponible sur
Google play



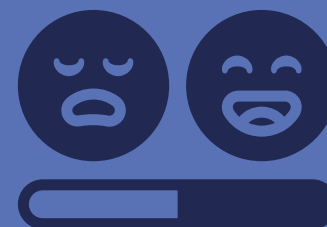
L'essentiel de l'info
pour vos équipes

Suivre l'actualité avec notre
newsletter trimestrielle.



Nous suivre et partager
l'expérience

Le baromètre de satisfaction
sur l'appli mobile Terres de Cuisine
Le référent de cantine qui a un accès privé,
évalue au quotidien l'appréciation de nos plats et
le gaspillage alimentaire pour nous permettre
d'ajuster nos recettes.



Nous sommes à vos côtés

HYGIÈNE & SÉCURITÉ,
MATÉRIEL & ÉQUIPEMENT
AGENCEMENT & CONFORT
QUALITÉ DU SERVICE,
ANTI GASPI & TRI DES DÉCHETS,
FORMATION DU PERSONNEL



Nos conseillers et nos
équipes vous accompagnent.
Ensemble faisons bouger
la cantine !



Contactez-nous

SERVICE COMMERCIAL
commercial@terresdecuisine.fr

SERVICE COMMUNICATION ANIMATION
communication@terresdecuisine.fr