



Janson
RESTAURATION

4500

Élèves, enseignants, personnels

3000

Repas servis par jour

Janson de Sailly



• GAB ÎdF •
Agriculteurs BIO d'Île-de-France



Janson de Sailly
Paris

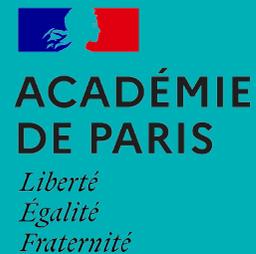
Janson de Sailly

UNE RESTAURATION RESPONSABLE, ÉCOLOGIQUE ET DURABLE.

Mon restau responsable
www.monrestauresponsable.org

GAB ÎdF
www.bioiledefrance.fr

Fondation Nicolas Hulot
www.fondation-nicolas-hulot.org



Cité scolaire ÉCOCERTIFIÉE niveau 2

ÉCOCERTIFICATION NIVEAU 2

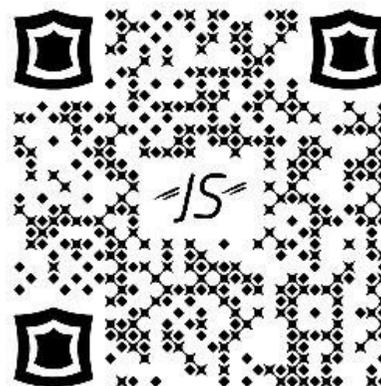
Janson, pilote dans la démarche **Mon restau responsable** avec la Fondation Nicolas Hulot, est la seule cité scolaire de France à avoir obtenu une **certification ECOCERT** pour une restauration avec des **produits bio, locaux et en circuits courts**. En mai 2018, l'établissement a été récompensé par l'obtention de la **labellisation E3D** (Établissement Démarche Développement Durable).

NOS ACTIONS ÉCO-RESPONSABLES

- **Réduction** du **gaspillage alimentaire**.
- **Tri** et **valorisation** des **déchets**.
- Mise en place de **potagers pédagogiques**, de **composteurs**, d'un **poulailler** : réduction de 4 tonnes de déchets alimentaires,
- Installation d'un **rucher pédagogique** et production de miel.
- Installation de **mangeoires** et de **nichoirs** à oiseaux.
- Mise en place de **procédés de nettoyage** sans produit chimique et produit vaisselle ayant un impact zéro sur l'environnement.
- Réduction des consommations électriques avec l'installation d'ampoules à led, de matériels de cuisson économes en énergie et l'acquisition d'un système SICOTRONIC.



Le Café Janson, ouvert en 2018 dans la cour du lycée, a permis de désengorger le service de restauration tout en proposant des produits locaux et de saison aux lycéens et étudiants de CPGE.



www.janson-de-sailly.fr

MARCHÉS GROUPEMENTS DE COMMANDES

- Épicerie bio et conventionnelle
- Produits laitiers et avicoles Bio et conventionnelle
- Surgelés bio et conventionnelles
- Pain et viennoiseries bio, BBC, label rouge et conventionnels
- Poissons frais, produits ASC (aquaculture durable), MSC (pêche responsable) et truite locale.
- Porc Français et charcuterie Label Rouge, BBC, AOP, et IGP.
- Volailles Françaises, BBC, BIO, Label rouge et conventionnelle.
- Viande de Bœuf, Veau, Agneau de France essentiellement de Normandie pour le bœuf et de l'Aveyron pour l'agneau.
- Pâtisseries fraîches, salées et sucrées.

MAPA (MARCHÉS À PROCÉDURE ADAPTÉE)

- Entraide pédagogique avec le lycée professionnel de Chambray en Normandie 27 avec achat à l'équilibre (bête entière sur pieds) de Limousines Bio élevées à 140 kms de PARIS.
- Lait bio pasteurisé, yaourts et beurre de la ferme Quart de lait à Argenteuil dans le Val d'Oise.
- Fruits et légumes de chez Dynamis, fournisseur de produits bio, Demeter et bio cohérence ainsi que café grains bio et équitable.