



Lettre d'information

Destinée aux familles

Mesdames, Messieurs,

Les Cuisines du Faucigny souhaitent vous présenter sa politique d'achat qui nous permet de confectionner chaque jour les 2750 repas servis dans 12 communes.

Comment ça marche :

- Nous rencontrons les producteurs
- Nous visitons leurs exploitations
- Nous sélectionnons les produits (viande, produits laitiers, pâtes, riz....)
- Nous estimons notre volume annuel
- Le producteur remet son prix de vente
- Les Cuisines du Faucigny ne négocient aucune baisse par rapport à la proposition

Si celui-ci est retenu, il doit répondre à certaines normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Pour les produits les plus sensibles, le producteur doit être équipé d'un véhicule frigorifique. Sans cet équipement, il ne peut être retenu.

Le producteur doit également être en mesure d'approvisionner la cuisine centrale tout au long de l'année. Au regard de nos volumes, bon nombre d'entre eux ne répondent pas et préfèrent sécuriser la vente de leurs produits via la vente à la ferme ou sur les marchés. D'autres s'associent avec un autre producteur et arrivent à fournir nos volumes.

Nos circuits courts :

- La ferme de Challonge (viande bovine)
- GAEC Pré-Jourdan (yaourts coulis de fruits)
- La ferme des 4 saisons (pommes, poires, yaourts parfumés type chocolat)
- Nos paysans de Savoie (charcuterie)
- La chèvrerie Pierre Alaya (fromages et yaourts de chèvre)
- La fromagerie de L'Eden (fromages de chèvre)
- Blanchet vallée de Béol (reblochon)
- Maulet primeur (fruits et légumes)
- La boulangerie Gomez
- La boulangerie Les Papilles
- La boulangerie Gouter desserts
- La boulangerie Place Xavier
- SARL Chocolat Coulois (chocolat Pâques et Noël)
- Blanchisserie Robin (entretien du linge)



Nos circuits courts via plateforme logistique la Bio d'ici et/ou Episaveur :

- Alpina bio (pâtes, semoule, céréale...)
- Thomas Bio Le prince (compotes)
- Priméal Bio (riz, lentilles lingots)
- Boiviver bio (conserverie)
- Alpes biscuit Bio (biscuiterie)
- Nos paysans de Savoie (fromages locaux)
- Coop de Val d'Arly (Fromages locaux)

Madame NOIZET-MARET, notre Présidente, et moi-même restons à votre disposition pour de plus amples renseignements.

Nous rappelons que Les cuisines du Faucigny sont ouvertes du lundi au vendredi, et peuvent vous accueillir à n'importe quel moment pour une visite.

Retrouvez notre site internet « lescuisinesdufaucigny.fr ». Vous y trouverez notre équipe, notre fonctionnement, nos menus et bien d'autres choses.

Je vous remercie de l'attention que vous avez portée à notre lettre de communication.

Bien à vous.

Le Directeur,

M SCHMIED