

# LA CINÉ CUISINE

La Restauration collaborative  
de la CinéFabrique





# LA CINÉ CUISINE

## La Restauration collaborative de la CinéFabrique

---

La CinéFabrique est une école nationale supérieure de cinéma qui a ouvert ses portes à Lyon en septembre 2015. Dans une réelle volonté de mixité sociale, elle accueille chaque année 35 jeunes à parité garçons-filles. La formation gratuite et diplômante, se déploie sur 3 années et 5 parcours : scénario, production, image, son, montage.

Depuis 2017, suite à l'installation de la CinéFabrique dans le quartier de la Sauvagère, dans le **9ème arrondissement de Lyon**, l'école a décidé de se doter d'un service de restauration afin de permettre aux élèves et à l'ensemble de l'équipe pédagogique et administrative de bénéficier d'un service de restauration à midi. L'esprit de la CinéFabrique étant de mettre au coeur de sa pédagogie l'échange, la collaboration et l'autonomie, nous avons voulu créer une cantine à cette image, remettant au centre le plaisir du goût, la joie du partage dans une démarche participative.

### UNE CANTINE SOLIDAIRE

La Ciné Cuisine répond aux critères essentiels de la **restauration durable**, tout en proposant des tarifs acceptables pour des élèves. Il s'agit aussi d'une opportunité pour l'école de contribuer modestement aux enjeux environnementaux actuels, en proposant aux élèves un style alimentaire responsable.

### UNE CUISINE DU QUOTIDIEN

Les repas servis à la cantine sont à l'image d'une **cuisine familiale : fait maison, nourricière, qui suit le rythme des saisons et celui de l'école**. C'est une cuisine du quotidien qui s'adapte aux intempéries, aux légumes du jour et à l'humeur des convives. Une cuisine qui opte pour des cuissons modérées (vapeur, étouffée, cuisson brève ou basse température) pour veiller à la consommation d'énergie et à la restitution de la saveur des aliments et leurs valeurs nutritives. Une cuisine goûteuse qui respecte les régimes particuliers de chacun et l'équilibre nutritionnel.

#### *Le Menu de la semaine*

##### **Deux repas végétariens**

l'apport des protéines est respecté en combinant céréales et légumineuse

##### **Deux repas mixtes**

les protéines animales accompagnent une salade ou une sauce. 80% d'aliments d'origine végétale et 20% d'aliments d'origine animale, ce qui permet de privilégier des viandes provenant d'élevages responsables

##### **Un repas classique**

à base de protéines animales composé de viande ou poisson

### LES PARTENAIRES & FOURNISSEURS

**Bio a pro** est une structure coopérative créée par les agriculteurs bio du Rhône et de la Loire, afin de répondre à la demande de la restauration collective en produits bio locaux. L'objectif commun est le respect de la terre du travail des agriculteurs, les soutenir et contribuer à la chaîne éthique des producteurs locaux. [En savoir plus...](#)

**Via Terroirs** est notre fournisseur-partenaires qui favorise les circuits courts et permet des collaborations directes avec les producteurs locaux dans une dynamique de développement durable du territoire. [En savoir plus...](#)

## UNE CANTINE COLLABORATIVE

Dans le cadre du projet collaboratif de l'école les élèves sont mis à contribution : ils participent à tour de rôle chaque matin avant les cours à la pluche des légumes et assurent le service et aident au nettoyage.

**D'un point de vue pédagogique les élèves sont sensibilisés à la qualité des produits qu'ils vont manger.**

À l'heure du repas ce sont des consommateurs éclairés qui savent ce qu'ils mangent, d'où viennent les produits et comment ils ont été cuisinés.

Humainement c'est un moment chaleureux et convivial d'échanges entre les différentes promos : ils parlent librement de la vie de l'école, de cuisine, d'optiques, de choux fleurs et de musique.

## LE POTAGER

Le potager de l'école permet de récolter des herbes aromatiques, quelques fruits et légumes (fraises, tomates, courges...) et de proposer des activités de jardinage aux élèves, à l'équipe, aux enfants du quartier.

## LA CUISINE DE DEMAIN

La Ciné cuisine est engagée dans le mouvement des **cuisines nourricières** dont le but est de promouvoir l'accès à une alimentation saine, éthique et durable pour tous : aussi bien pour les particuliers que les collectivités.

## LA CINÉCUISINE EN CHIFFRES

90% de produits bio

70% produits locaux

100% saison

25.000 repas par an

100% engagement dans la lutte  
contre le gaspillage

*Valorisation des déchets  
organiques, en produisant un  
fertilisant 100% naturel*

100% des déchets végétaux  
sont compostés, soit une moyenne  
de 130 kg de déchets organiques par  
mois entre les déchets organiques de  
la préparation des repas et  
les restes en salle.

**Le compost est revalorisés dans le  
potager aromatique de l'école.**





**LA CINÉ CUISINE**  
**NOUS CONTACTER**

Sophie IMBERT  
cinefabrique.sophie@gmail.com  
06 79 66 30 01

Retrouvez les actualités de l'école sur

