



**TERRES DE CUISINE**

# Qualité & proximité

*Les valeurs*



**Une entreprise familiale et régionale**

**320**

collaborateurs

*Une équipe d'experts*

**Une appli gratuite**



*Consulter les menus, suivre les actualités*



**DE 4500**  
recettes de plats cuisinés par nos chefs



*Une cuisine naturelle et savoureuse, Objectif 0 gaspi !*



Sébastien Simar

RESPONSABLE  
ATELIER PROVENCE  
À ROGNONAS (84)



**Rencontrez nos producteurs locaux sur notre chaîne youtube !**



[www.terresdecuisine.fr](http://www.terresdecuisine.fr)

# Une offre alimentaire saine et durable



## Objectif EGalim 2022 dépassé !

Terres de Cuisine  
peut d'ores et déjà  
proposer jusqu'à  
100% de produits  
de qualité et  
durables dont  
80% de produits  
bios sans nitrites  
ni nitrates.



Bio français

Fruits et légumes locaux

Viande française

Poissons pêche durable msc



# Une équipe d'experts

Nos experts œuvrent chaque jour pour proposer une cuisine goûteuse, naturelle, équilibrée principalement à base de produits frais, sains et locaux; Dans le respect des hommes, des animaux et de l'environnement.



**BIEN PENSER  
LES ACHATS**

*Laurent Vialle*

Responsable des achats

"Chez Terres de Cuisine, le partenariat avec nos producteurs locaux se fait sur mesure, avec chaque cuisine où nous élaborons nos repas.

Le référencement local est le fruit du travail de nos équipes sur le terrain mais aussi de notre collaboration avec les collectivités qui parfois nous envoient leurs contacts.

Nous tendons à limiter les emballages envoyés sur les offices ainsi qu'à la réception des marchandises sur nos ateliers."

Rencontrez nos producteurs locaux sur notre chaîne youtube !



"Notre service diététique et performance met au point et améliore nos recettes en continu pour répondre au mieux au goût des convives et proposer une cuisine naturelle.

Mettre au point de bonnes recettes, appréciées des convives reste le meilleur moyen pour lutter contre le gaspillage alimentaire."



**TRAVAILLER  
LES RECETTES**

*Brice Fernandez*

Responsable Performance & Diététique



# Des animations toute l'année dans les cantines

Donner à nos jeunes convives un nouveau regard sur l'alimentation en mettant en avant les producteurs et les produits locaux, la saisonnalité, le gaspillage alimentaire, les saveurs, par le biais de menus thématiques et d'animations ludiques toujours axées sur le plaisir et la découverte.



*Faire vivre les animations au sein des cantines en informant le personnel, les convives ainsi que leurs parents via nos kits de communication.*



# L'Atelier culinaire de Provence

ZA LA HORSIÈRE À ROGNONAS (13870),  
PRÈS D'AVIGNON.

Il est idéalement situé à proximité de trois autoroutes permettant de distribuer facilement ses repas vers Aix/Marseille, Montpellier/Béziers ou Montélimar.

18 440 repas sont cuisinés par jour  
3 635 repas crèches - 14 855 repas primaire  
3 585 repas maternelle - 1 425 repas senior

Certificat qualité : ISO 9001 v2015  
Certificat environnemental : ISO 14001 v2015



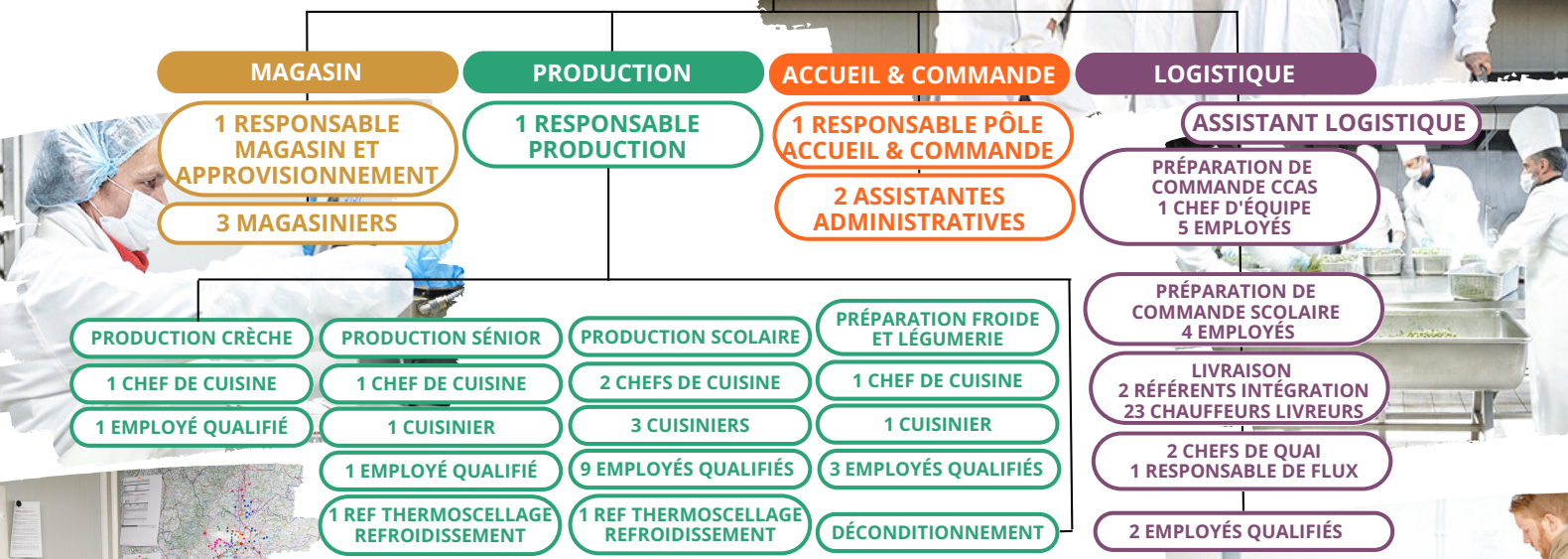
**RESPONSABLE**  
Sébastien Simar

Cet atelier a 3 productions distinctes et spécialisées pour chaque typologie de convives (crèches, scolaires et seniors).



**RESPONSABLE EXPLOITATION**

**2 CONSEILLERS CLIENTS**



# Terres de Cuisine a son application mobile gratuite !

**Un service gratuit et innovant pour les jeunes convives, leurs parents et les personnes livrées à domicile pour tout savoir sur :**

les menus,  
les ingrédients,  
les produits labellisés,  
les allergènes  
et suivre les actualités ...



**Un baromètre de satisfaction accessible aux référents de cantine leur permettant d'évaluer les plats au quotidien. Des données clés pour travailler nos axes d'amélioration.**





## CHOISIR LES BONS PRODUITS

SAINS, DE QUALITÉ, DURABLES  
FRANÇAIS, LOCAUX, DE SAISON



## BIEN LES CUISINER

AVEC NOS RECETTES MAISON  
AJUSTÉES À TON GOÛT

POUR LA SANTÉ  
NOS DIÉTÉTICIENS  
ÉQUILIBRENT ET VARIENT  
LES MENUS



## POUR LA PLANÈTE

RÉDUISONS ENSEMBLE LE  
GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## POUR LE PLAISIR

BIEN MANGER ET S'AMUSER  
AVEC DES ANIMATIONS  
TOUTE L'ANNÉE !



*Terres de Cuisine s'engage !*



**TERRES<sup>DE</sup>  
CUISINE**

ZI de la Courtine  
41 Route des Rémouleurs  
84000 Avignon  
04 90 14 26 60

Service commercial  
[commercial@terresdecuisine.fr](mailto:commercial@terresdecuisine.fr)



[www.terresdecuisine.fr](http://www.terresdecuisine.fr)