



PAYS DE L' AISNE

Le CPIE des Pays de l'Aisne est une association loi 1901 qui travaille à une meilleure connaissance et prise en compte de l'environnement dans ses différentes dimensions.

Installé à Merlieux et Fouquerolles depuis 1974, il dispose d'une structure d'hébergement de 140 couchages, d'une cuisine de collectivité (fours vapeurs, piano, cellule de refroidissement, légumerie, préparation froide...). Le CPIE accueille sur une bonne partie de l'année des groupes pour des séjours de 2 à 10 jours.

La majorité de son public est constitué d'élèves ou d'enfants d'âge maternel ou primaire. Il reçoit aussi des groupes d'adultes en formation. Ce sont environ 10 000 repas servis par an.

S'il produit des repas sur toute l'année scolaire (cantine du village et restauration du personnel de l'association) soit une trentaine de déjeuners, sa saison d'accueil de groupes va de mars à juin, sur juillet à mi août l'été et sur un mois et demi à l'automne. En pleine saison, cela peut représenter jusqu'à 150 déjeuners et une centaine de dîners.

Depuis une vingtaine d'année, le CPIE s'est engagé sur une politique de restauration en cohérence avec les problèmes environnementaux que pose l'alimentation. Les repas sont, comme les autres temps du séjours, des temps de découverte, d'apprentissage et de partage.

Il s'est ainsi orienté par étapes, vers une alimentation intégrant des ingrédients issus de l'agriculture biologique, adaptés à la saison de pousse des végétaux, réduisant les apports carnés (pas de viande le soir et 2 déjeuners sans viande sur les séjours, d'une durée moyenne de 5 jours) et tenant mieux compte des équilibres alimentaires. Cela se fait dans le respect du budget alimentaire annuel, le respect de l'HACCP et en conservant des repas appétants et une cuisine « familiale » pour des jeunes publics.

Cependant, aujourd'hui le CPIE souhaite renforcer les orientations indiquées, mieux intégrer les circuits courts, renforcer son exemplarité et marquer sa différence dans son approche de l'alimentation (renforcer les liens entre cuisine et pédagogie, mieux valoriser le jardin pédagogique, s'ouvrir à la cuisine « sauvage »...) et dans l'intégration du service de restauration dans une approche globale d'éco gestion (réduction des déchets, recyclage, tri des déchets, réduction des consommations, ...).

Pour cela, le CPIE recherche son.s.a cuisinier.e. Il.elle devra disposer d'une sensibilité et d'une envie affirmée pour une cuisine respectueuse de l'environnement, créative, « joyeuse » et appétante pour les publics accueillis, et être prêt à participer activement, en lien avec la direction, à la recherche des meilleurs compromis pour une cuisine de saison, locale et biologique dans le respect du cadre budgétaire. Son travail devra être en connexion avec l'activité pédagogique de la structure