



Bilan restauration de l'année 2021

publié le 14/06/2022



Collège Gérard Philipe - CHAUVIGNY

Au cours de l'année 2021, l'équipe de restauration de mon collège a préparé **89 364** repas (*élèves et adultes*), pour un montant d'achat de **159 686,50 €** de denrées.

Cela représente **1,80 €** de nourriture dans mon plateau en moyenne par jour répartis ainsi :

- **39,80 %** de produits issus de l'approvisionnement de proximité, par l'intermédiaire notamment de la plateforme [Agrilocal86](#).
- **13,89 %** de produits issus de l'agriculture biologique,
- **6,44 %** de produits ayant un signe d'identification de la qualité de l'origine.



De plus, dans mon collège :

- depuis novembre 2019, l'apport en protéines dans mon alimentation est diversifié par l'élaboration d'un **menu végétarien hebdomadaire**,
- l'action [Zérogaspi86](#) (tri des déchets, table de troc...) permet de réduire le gaspillage alimentaire,
- l'utilisation de contenants en plastique est interdite ou limitée (*uniquement dans le cadre des pique-niques*), conformément à la démarche de prévention et de réduction des déchets.

À travers ces actions, mon collège contribue à faire vivre les producteurs près de chez moi en cuisinant des produits de saison et sains pour la santé, tout en limitant le gaspillage alimentaire.

Engageons-nous tous ensemble pour une alimentation de qualité et respectueuse de l'environnement !



Label rouge : signe de qualité français qui atteste qu'un produit possède un niveau de qualité supérieur par rapport à un produit courant similaire.
AOP (Appellation d'Origine Protégée) ou **AOC** (Appellation d'Origine Contrôlée) : signes garantissant que le produit a été transformé et élaboré dans une zone géographique déterminée.
IGP (Indication Géographique Protégée) : signe désignant un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production, son élaboration ou sa transformation...
HVE (Haute Valeur Environnementale) : certification visant à valoriser les productions issues d'exploitations agricoles qui s'engagent volontairement dans des démarches respectueuses de l'environnement.
Pêche durable : écolabel certifiant aux consommateurs des produits de pêche répondant aux exigences environnementales, économiques et sociales.



Académie
de Poitiers

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.