



Loi "Egalim" - information aux usagers de la restauration scolaire

publié le 11/09/2021

En application de la loi du 30 octobre 2018 dite « ÉGAlim », l'établissement est dans l'obligation d'informer, une fois par an, par voie d'affichage et de communication électronique, les usagers de la restauration de la part de produits de qualité entrant dans la composition des productions culinaires :

Voir affichette ci-dessous et en document joint :

Je REST'O collège

Collège Saint-Exupéry - JAUNAY-MARIGNY

Au cours de l'année 2020, l'équipe de restauration de mon collège a préparé **61 182** repas (élèves et adultes), pour un montant d'achat de **102 039,70 €** de denrées.

Cela représente **1,66 €** de nourriture dans mon plateau en moyenne par jour réparti ainsi :

- **27,07 %** de produits issus de l'approvisionnement de proximité, par l'intermédiaire notamment de la plateforme [Agrilocal86](#),
- **4,38 %** de produits issus de l'agriculture biologique,
- **2,11 %** 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 contenant 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.

Document joint

2020_a4_jroc_jaunay (PDF de 839.4 ko)



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.