



Bilan de la restauration en 2021.

publié le 22/06/2022

Descriptif :

Comme chaque année, le Conseil Départemental communique sur les repas servis dans les collèges.
En 2021, l'équipe de restauration d'André Brouillet a préparé 63 590 repas (élèves et adultes), pour un montant d'achat de 107 169,05 € de denrées.
Cela représente 1,73 € de nourriture dans chaque plateau en moyenne par jour.

Les aliments servant à la confection des repas se répartissent comme suit :

- ▶ 42,39 % de produits issus de l'approvisionnement de proximité, par l'intermédiaire notamment de la plateforme Agrilocal86,
- ▶ 7,64 % de produits issus de l'agriculture biologique,
- ▶ 3,03 % de produits ayant un signe d'identification de la qualité de l'origine.

De plus, dans chaque 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, le collège contribue à faire vivre les producteurs de proximité 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 !

Les labels sont les suivants :

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.