Bilan de la Restauration au collège Blaise Pascal

publié le 08/02/2024

Madame, Monsieur,

Vous trouverez les informations concernant la restauration en 2023 au collège Blaise Pascal.

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Collège Blaise Pascal
176 par jour / Argentonnay / Enseignement

Qualité de la nourriture en 2023

22 % bio

38 % durables et de qualité (hors bio)

En 2022, nos produits étaient à 28 % bio et 23 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès

- Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.
- La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.
- La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Un mot du gestionnaire

Nos fournisseurs locaux : GAEC La Maison Neuve Bio (Voulmentin) - Produits laitiers BIO ; Harmonium (Argentonnay) - Maraîcher BIO ; La Ferme du Bois Morin (Chiché) - Paysan Boulanger BIO ; Légumes and Co (Combrand) - Maraîcher BIO ; EARL Les Deux Rivières (Noirlieu) - Fromage de chèvre BIO ; Saint Guillaume Bocage (Sainte Gemme) - Viande de bœuf et veau BIO ; SAS Moulin Fermier (La Forêt sur Sèvre) - Épicerie BIO (Farine, légumineuses, pâtes,...) ; Les Vergers du Tilleul (Saint Maurice) - Fruits H.V.E (Haute Qualité Environnementale) ; Poissonnerie l'Océan (Bressuire) - Poisson frais ; Gâtine Primeurs (Parthenay) - Légumes et fruits ; Soboviandes (Bressuire) - Viandes françaises ou UE.

Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

ma-cantine.agriculture.gouv.fr

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.