

<https://clg-gaston-jollet-salbris.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article473>

La restauration scolaire du collège : plus bio, plus durable et sans plastique

- DIRECTION - ADMINISTRATION - GESTION -



Date de mise en ligne : vendredi 4 avril 2025

Copyright © Collège Gaston Jollet - Tous droits réservés

Au collège **Gaston Jollet**, la loi Egalim se traduit par des actions concrètes pour une cantine plus responsable. Grâce à l'engagement de l'équipe de restauration et du personnel éducatif, les élèves bénéficient d'une alimentation de qualité, dans le respect des enjeux environnementaux et sanitaires, tout en respectant le plan alimentaire du conseil départemental mis en place par une diététicienne.

Tous les repas sont confectionnés chaque jour sur place !

æ Ce que nous faisons au collège pour appliquer la loi EGALIM :

Objectif	Ce que nous faisons au collège
À Proposer des produits de qualité	Nous utilisons 16,5% de produits locaux, 18% de produits bios. Nous avons au moins 20% de produits éligibles égalim.
} Lutter contre le gaspillage	Nous réduisons les déchets en luttant contre le gaspillage avant, pendant et après le repas. Une table de troc a été mise en place et les déchets sont pesés et valorisés (méthanisation).
W Développer des menus végétariens	Le collège propose régulièrement des menus végétariens équilibrés, en veillant à proposer des produits non industriels.
« Remplacer le plastique	Nous avons supprimé les contenants plastiques à usage unique dans les cantines et utilisons des alternatives écologiques pour le service des repas.
9 Informer les convives et former au bien-manger	Nos menus indiquent la provenance des produits et leurs labels. Nous proposons diverses actions pour l'éducation à l'alimentation et au goût des élèves.

[Pour en savoir plus](#)