

 **ma cantine**




210 repas / jour
34 336 repas / an


Puymoyen (16)

Bio



Qualité et durable

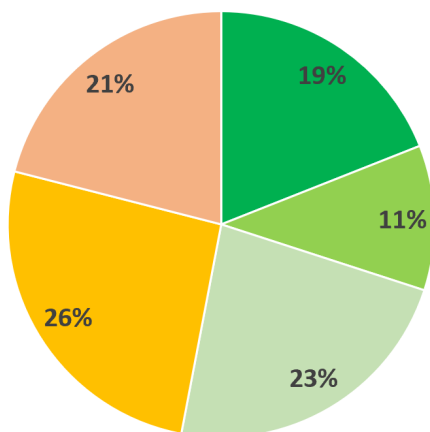


Qualité des approvisionnements de la restauration collective de Puymoyen (scolaire, extrascolaire et petite enfance)

Sur les **34 336 repas servis aux enfants** de l'école, du centre de loisirs et de la crèche, **pour l'année 2023**, voici la répartition, en valeur d'achat, des produits bio, de qualité et durable (labels ci-contre) et locaux utilisés dans la confection des repas.



Approvisionnement 2023








- Produits Bio
- Produits de qualité et durables (labels)
- Produits conventionnels locaux (circuit court)
- Produits conventionnels France
- Produits conventionnels UE et monde

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 soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

En partenariat avec « Ma cantine », plateforme gouvernementale, la restauration collective de Puymoyen a rempli ses obligations d'information des personnes.

Les mesures phares de la loi EGalim en restauration collective

-  Plus de produits de qualité et durables dans les assiettes
-  Lutte contre le gaspillage alimentaire
-  Diversification des sources de protéines et menus végétariens
-  Substitution des plastiques
-  Information des usagers et convives

Education - Santé - Alimentation - Plaisirs

Depuis 2016, Puymoyen est engagé dans le dispositif intercommunal de la charte « Bien manger à l'école, c'est l'affaire de la commune. »

La commune s'est donc engagée dans une démarche qualitative de développement de l'approvisionnement local, bio et/ou labellisé, avant la loi EGalim, promulguée en 2018, et qui poursuit les mêmes orientations.



ma-cantine.beta.gouv.fr

« **Bien manger à l'école**
 C'est l'affaire
 de **ma commune** »