

AVEC LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL,
L'ÉQUIPE DU COLLÈGE ... (nom) DE ... (ville)

S'ENGAGE À*

#1

PROPOSER une alimentation saine, équilibrée et variée

ÉLABORER LES MENUS SUR LA BASE D'UN PLAN ALIMENTAIRE ADAPTÉ

PROPOSER :

- 1 féculent et au moins 1 légume vert en plat d'accompagnement à chaque repas
- des légumes et des fruits frais de saison à chaque repas
- des produits de la mer plusieurs fois par semaine
- du fromage à la coupe régulièrement
- des produits certifiés bio ou en conversion

- **LIMITER, VOIRE SUPPRIMER** l'utilisation de produits alimentaires intermédiaires et ultra-transformés

PRIVILÉGIER :

- les produits élaborés « maison »
- des produits « découverte » ou de tradition
- les produits frais et de saison

- **LIMITER** les produits gras et sucrés

- **PRIVILÉGIER** les produits labellisés ou ayant un signe de qualité

- **RESPECTER** les règles nutritionnelles en vigueur



Engager une démarche responsable et durable

FAVORISER :

- les produits de la mer labellisés et/ou issus d'une pêche durable
- les produits frais et de saison
- l'utilisation de la technologie vapeur à l'occasion des opérations de remise en état des locaux
- le pré-tri des déchets alimentaires

VALORISER :

- les emballages par le biais d'un tri et d'une collecte adaptés
- les déchets organiques par le biais d'un processus de compostage

- **PROPOSER** régulièrement un menu ou un plat « climatique »

- **LIMITER, VOIRE SUPPRIMER** les produits alimentaires à emballages individuels

- **MAÎTRISER** la consommation de fluides à toutes les étapes de la restauration

- **PRIVILÉGIER** les produits locaux et les circuits de proximité



#3

Informé, sensibiliser et inviter à la découverte

IDENTIFIER :

- les produits élaborés « maison »
- des produits « découverte » ou de tradition
- les produits frais et de saison sur les menus

INFORMER :

- sur l'origine des produits servis
- sur les produits proposés aux menus

- **SOUTENIR** les projets pédagogiques portant sur l'alimentation et ses enjeux

- **AVOIR** une démarche de sensibilisation au sein de son service de restauration

PROPOSER :

- des repas à thème fréquents
- une enquête de satisfaction une fois par an

* Exemples d'engagements, autour de grandes thématiques, sur lesquels l'établissement peut se positionner à son rythme, chaque année scolaire, sur la base du dossier technique mis à disposition.