



Mon lycée mange bio : L'EPLEFPA de Bourg-les-Valence développe la consommation des produits bio dans son restaurant scolaire



Thèmes

- Communication-sensibilisation
- Lutte contre le gaspillage
- Restauration collective
- Bio
- Circuits courts
- Equilibre alimentaire
- Social
- International

Année de lancement :
2010

Etablissement

EPLEFPA de Valence
Le Valentin
26500 BOURG LES
VALENCE

Site internet :

epl.valentin.educagri.fr

Contact : Maurice
Chalayer, Directeur

maurice.chalayer@educagri.fr

ORIGINE

Action lancée, pilotée et financée par le Conseil Régional Rhône-Alpes.

OBJECTIFS

Promouvoir les produits issus de l'Agriculture Biologique et/ou d'origine dans le restaurant scolaire de l'établissement.

L'objectif est d'atteindre 20 % de produits bio dans la restauration.

LES ACTEURS DE L'ETABLISSEMENT

Economat et équipe de cuisine

LE PUBLIC VISE PAR L'ACTION

L'ensemble des usagers du restaurant scolaire : apprenants (lycéens, étudiants, apprentis et stagiaires), tous les personnels et les visiteurs.

PRINCIPAUX RESULTATS ET REALISATIONS

- Introduction hebdomadaire de produits issus de l'A.B. : pain, yaourts, fruits
- 11 repas exclusivement bio / année scolaire
- Le pourcentage de produits bio dans les repas est en progression : il est passé de 8% en 2013 à 13 % en 2014.
- Approvisionnement local : ferme du Valentin, Agrilocal et Agricourt

LIEN AVEC LA FORMATION

- Bac Techno STAV (Sciences et Technologies de l'Agronomie et du Vivant) : le fait alimentaire
- Classe de Seconde générale et technologique : enseignement d'exploration « Écologie, agronomie, territoire et développement durable »

PARTENAIRES

Conseil Régional Rhône-Alpes