

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Collège Tanguy Prigent

Ψ 200 par jour

📍 Saint-Martin-des-Champs

🏫 Enseignement



Qualité de la nourriture en 2023

19 % bio



8 % durables et de qualité (hors bio)



En 2022, nos produits étaient à 12 % bio et 7 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès



Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !



La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.



La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.



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