

# Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

SI VOCATION SCOLAIRE CELLES JARNAC ...

📍 Jarnac-Champagne 🍽️ 140 couverts 📖 Enseignement

👤 Gestion directe



## Qualité de la nourriture en 2024

**13 %** bio



**9 %** durables et de qualité (hors bio)



En 2023, nos produits étaient à 8 % bio et 30 % durables et de qualité (hors bio).

## Nos succès

- 🌱 La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.
- 🔊 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.

## Un mot du gestionnaire

Toute l'équipe du restaurant scolaire est impliquée dans la démarche du fait maison et du mieux manger. Chaque jour, l'équipe éduque les enfants aux véritables goûts et à la démarche de l'écolo-gie qui sont des axes importants pour le bon développement des enfants. Le restaurant scolaire et la commune de Jarnac-Champagne sont fiers de vous proposer des produits de qualité, locaux et surtout fait maison malgré l'explosion du prix de la grande majorité des produits de consommation. Triplon Yoan



### 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](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr)