

PROJET DU RESTAURANT MUNICIPAL

➔ Un projet qui s'inscrit dans la loi EGALIM¹

La loi EGalim
QUE MET-ON DANS L'ASSIETTE POUR ATTEINDRE AU MOINS 50% DE PRODUITS DURABLES ?

20% PRODUITS BIOLOGIQUES

30% PRODUITS DE QUALITÉ

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Appellation d'Origine Protégée

Indication Géographique Protégée

Spécialité Traditionnelle Garantie

Appellation d'Origine Contrôlée

Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Régions Ultra Périphériques

Label Rouge

Uniquement jusqu'en 2029

Uniquement jusqu'en 2029

Uniquement jusqu'en 2029

Uniquement jusqu'en 2029

➔ Un projet qui s'inscrit dans le Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Montfort Communauté

LES ACTIONS DU PAT DE MONTFORT COMMUNAUTÉ



OBJECTIFS

- **Economiques:** favoriser les circuits courts, soutenir l'agriculture
- **Environnementaux :** Dvp consommation de produits locaux et de qualité, lutter contre le gaspillage alimentaire
- **Sociaux :** éducation alimentaire, création de liens et accessibilité sociale

ACTIONS

- Pédagogiques dans les écoles
- Accompagnement restauration collective
- Diagnostic territoire
- Développer les circuits courts
- Lutter contre le gaspillage alimentaire
- Volet santé-alimentation
- Volet justice sociale

ACTEURS

- Producteurs locaux
- Entreprises transformation et distribution
- Cuisiniers
- Professionnels enfance-jeunesse
- Professionnels santé
- Collectivités
- Associations
- Habitants

¹ Dans ce cadre, le restaurant propose régulièrement des repas végétariens.

➔ Les objectifs du restaurant municipal

1) Lutter contre le gaspillage

- Développer la pédagogie autour du tri des déchets
- Valoriser des déchets

2) Informier sur la provenance des aliments

- Notifier la provenance des aliments sur les documents de communication
- Communiquer auprès des enfants sur l'origine et la qualité des aliments

3) Permettre aux enfants de manger dans un cadre calme et bienveillant

- Encourager les enfants à découvrir de nouvelles saveurs
- Développer des outils permettant aux enfants de respecter les règles

4) Développer des projets transversaux avec les différents partenaires

- Développer des projets avec l'accueil de loisirs
- Développer des projets avec le SMICTOM
- Développer des projets avec le CCAS
- Développer des projets avec les associations locales et les commerçants
- Développer des projets avec l'école

➔ L'équipe du restaurant municipal



Le chef cuisinier : Lionel LEPAUMIER (en blanc)

Et son équipe : Laurence, Samantha et Thomas

Non présentes sur la photo mais bien présentes au sein de l'équipe : Lydie et Claudine