

# L'ASSIETTE DU FUTUR !



Avec près de 1 milliard de repas par an en France, la restauration scolaire, représente un levier majeur pour faire évoluer les pratiques alimentaires.

C'est pour cette raison que la loi « EGAlim » de 2018 prévoit des mesures dans les restaurants scolaires afin de garantir une alimentation saine et durable pour tous, tout en appuyant l'agriculture française.

DÉCOUVREZ CE QUI ÉVOLUE DANS L'ASSIETTE DE VOS ENFANTS.

- + DURABLE !
- + DE QUALITÉ !
- + BIO
- + VÉGÉTARIEN
- DE GASPI
- DE PLASTIQUE !



**Moi qui ne mange jamais de légumes, là j'en prends !**  
Laurys, élève

**Ce débouché nous permet de vendre en grandes quantités et facilite notre organisation du travail.**  
Christine, agricultrice

**Pour moi la restauration scolaire a un rôle éducatif auprès de l'enfant.**  
Laurence, cuisinière

**Nous avons 3000 € d'aliments jetés par an pour un restaurant scolaire avec 200 repas quotidiens. Donc il est important de continuer les actions pour réduire le gaspillage alimentaire.**  
Joëlle, maire

**N'hésitez pas à en discuter avec le/la responsable du restaurant scolaire !**  
Simon, papa

**POUR ALLER + LOIN :**

- agriculture.gouv.fr
- inao.gov.fr
- agencebio.org
- hve-asso.com
- ec.europa.eu
- franceagrimer.fr
- agriculture.gouv.fr

- > Loi EGALIM
- > Signes de qualité et d'origine
- > Agriculture Biologique
- > Haute Valeur Environnementale
- > Régions Ultrapériphériques
- > Pêche durable
- > Mentions valorisantes

**1** + de qualité !



Au moins  
**50%\***  
DE PRODUITS  
DE QUALITÉ

Au moins  
**20%\***  
DE PRODUITS BIO

issus de l'Agriculture  
Biologique ou  
en conversion

**2** + de BIO !



**3** + végétarien !



**1 REPAS  
VÉGÉTARIEN**

par semaine

Un repas sans viande, ni poisson, ni fruit de mer. La viande est remplacée par des protéines végétales (légumes secs, ...), des œufs ou des produits laitiers.

**4** 0 plastique !



Objectif  
**ZÉRO USTENSILE  
PLASTIQUE**

à usage unique  
(couverts, assiettes, plats,  
boîtes, ...)

**5** - de gaspillage !



**RÉDUCTION  
DU GASPILLAGE  
alimentaire**

Mise en place d'une démarche  
de réduction du gaspillage.



\* Part concernée sur le coût total du repas et non sur le volume