



INFORMATION AUX FAMILLES

LOI GALIM

Le 18 juin 2020

Au 1^{er} novembre 2018, la loi EGalim est entrée en vigueur afin de proposer aux élèves une alimentation de meilleure qualité grâce aux produits issus de l'agriculture biologique et labellisés (AOC/AOP, Label rouge, pêche durable, produit de la ferme...).

L'objectif à atteindre au 1^{er} janvier 2022 est de présenter au moins 50% de produits de qualité, durables et locaux, dont au moins 20% de produits certifiés biologiques aux apprenants durant l'année scolaire.

A compter du 1^{er} novembre 2019, la loi EGalim oblige à mettre en place un repas végétarien par semaine.

Depuis cet optique, le lycée Camille Claudel développe sa stratégie par :

- L'utilisation de la plateforme Agrilocal 88 qui met en relation les producteurs locaux et les professionnels de la restauration avec des produits locaux et biologiques (depuis octobre 2017)
- L'utilisation de produits labellisés auprès de fournisseurs
- Depuis novembre 2019 : mis en place du menu végétarien par semaine
- Partenariat avec la boulangerie du Centre de Xertigny qui garantit un approvisionnement local du pain, viennoiseries, pains spéciaux au quotidien
- La marque « Légumes du coin » qui favorise la réinsertion des personnes, nous fournit des légumes locaux régulièrement

Quelques chiffres pour le 1^{er} trimestre 2020 :

- Fruits et légumes labellisés et biologique: 6%
- Produits laitiers (yaourts et fromages) : 1,6%

Ce qui représente, pour le moment, 1% du montant dépensé pour les repas.

La loi EGalim apporte une diversification à la culture culinaire de nos apprenants en leur permettant de découvrir de nouveaux produits et d'apprécier des denrées cuisinées autrement.

L'agent en charge de la gestion du service restauration

et le chef de cuisine