



## INFORMATIONS AUX FAMILLES : LOI EGALIM

Le 04 janvier 2023

Au 1er 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 (SIQO : AOC/AOP, Label rouge, pêche durable, produit de la ferme...).

L'objectif à atteindre au 1er 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 1er novembre 2019, la loi EGalim oblige de proposer un repas végétarien par semaine.

Depuis cette approche, 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 en proposant des produits locaux et/ou biologiques (mis en place au lycée depuis octobre 2017)
- ✓ L'utilisation de produits labellisés auprès des fournisseurs
- ✓ Depuis novembre 2019 : mise en place d'un menu végétarien par semaine
- ✓ Partenariat avec la boulangerie du Centre de Xertigny qui garantit un approvisionnement local du pain bio, viennoiseries, pains spéciaux au quotidien

### Quelques chiffres pour l'année 2021 :

- ✧ Produits locaux : **5.95%**
- ✧ Produits bio : **19.21%**
- ✧ Produits SIQO : **21.57%**

### Quelques chiffres pour l'année 2022 :

- ✧ Produits locaux : **5.98%**
- ✧ Produits bio : **28.97%** dont 2.21% locaux (objectif atteint)
- ✧ Produits SIQO : **34.77%**

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*