

<http://clg-henri-becquerel-avoine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/spip.php?article83>



Les choix du collège

- Vie de l'établissement - La restauration -

Date de mise en ligne : vendredi 25 mai 2018

Copyright © Collège Henri BECQUEREL - Avoine - Tous droits réservés

Le service restauration du collège développe depuis 2011 l'approvisionnement local et biologique pour gagner dans la qualité de nos aliments et de l'environnement. Dans cet effort réalisé, nous espérons contribuer à une meilleure santé pour nos élèves.

De plus, le collège fait parti d'un groupe de travail « Produits locaux de qualité dans la restauration collective sur Avoine/Bourgueil/Chinon » mené par le Parc Naturel Régional Loire Anjou Touraine (PNR) qui s'est constitué en 2015.

L'objectif est de pérenniser cet engagement avec d'autres restaurations collectives. Nous avons également comme partenaire le GABBTO, Groupement des Agriculteurs Biologiques et Biodynamiques de Touraine.

Cette démarche engagée se situe dans une logique de coopération territoriale amenant à une juste rémunération du producteur.

Nous pouvons parler d'une démarche de "commerce équitable local", présentée ci-dessous en images :

<http://clg-henri-becquerel-avoine.tice.ac-orleans-tours.fr/eva/sites/clg-henri-becquerel-avoine/local/cache-vignettes/L52xH52/pdf-39070.png>

Vidéo réalisée par le PNR :

"Le Parc naturel régional Loire-Anjou-Touraine participe au développement des circuits courts dans la restauration collective. Il met en valeur des initiatives visant à valoriser les productions locales."

<https://www.youtube.com/watch?v=OrULxS5h2Lo&feature=youtu.be>