

RECYCLAGE

- 1 ► lutte contre le gaspillage : servir des demi-michon et de plus petites quantités
- 2 ► politique de recyclage :
du pain : poules lapin
des déchets alimentaires : transformation en compost pour les jardins ouvriers stéphanois
cartons : cartons recyclé
huile de friture : carburant "vert"
- 3 ► possibilité d'intervention d'une personne de la société de recyclage pour sensibilisation des élèves

ACHAT BIO et local, en direct

- Bio et local : + de 6 % en 2019
- travail sous forme d'abonnement pour étaler la production des producteurs sur l'année plutôt que de faire des "gros coups" qui les mettraient en difficulté
- toutes les semaines :
 - yaourt fermier bio et de chèvre suivant la saison 42 possibilité d'intervention sur le lycée de l'agriculteur
 - carotte bio 42 et 69
 - compote bio 43 (marché public)
 - crème dessert bio 42
 - fromage blanc bio 07
 - spéculos bio 07
 - confiture bio 69
 - fruits : bio pommes poire 69 42 kiwi 07 26
 - betterave bio 01

ACHAT MARCHÉ PUBLIC LIGERIEN :

- charcuterie : produits d'Auvergne 43 63 15 + 69
- saucisserie : produits de la Loire 42
- produits laitiers : beaucoup de produits avec une coopérative de producteurs normands "campagne de France"
- et lot produit laitier locaux avec : Gaec du Prieuré 42, Gérentes 43 et l'Entreprise Laitière de Sauvain 42
- volaille origine locale
- boeuf et veau origine 42 71
- viande haché de boeuf (origine régionale)
- porc : origine régionale
- poisson : + de 50% des références retenues par le lycée sont classées en MSC (pêche durable et responsable, protection des ressources)
- légumes surgelés : origine France à plus de 90% Daucy et Bonduelle
- pâtisserie surgelée : origine France à 90% et beaucoup de produits sans huile de palme (ou certifié avec replantation d'arbres) et sans matières grasses hydrogénées (critères de sélection des produits) tarte normande pomme beignet

ACHAT HORS MARCHÉ PUBLIC :

- pain : fait à partir de farine de blé issus des cultures de la région Auvergne
- autres: glace artisanale locale 38 (Vienne)
- caillette, andouillette, boudin

ACTIONS :

- lutte contre le gaspillage grâce à la cellule de refroidissement et à la prévision des effectifs
- mise en place de petit déjeuner salé une fois par période
- mise en place d'un plat vert une fois par semaine, conformément à la Loi EGALIM
- abandon du plastique
- amélioration des repas froids