Alimentation saine

Secteur prévention
Porteur de projet :
LEGTPA Blanquefort, Etablissement ou service, Public, VERHAEGHE Boris Gestionnaire

Public :
Ensemble de la population, Jeunes / Etudiants, Professionnels
Territoire de l'action :
Gironde
Coordonnées :
84 avenue du général de gaulle
Blanquefort
33290 0607797579
boris.verhaeghe@educagri.fr
http://www.mangersainalecole.org

- Action organisationnelle (gouvernance, partenariats, réseaux…)

Label Ecocert Niveau 3 en cuisine, +50% bio, Entretien Ecocert, pas de BPA, sans surcoût financier des denrées, 30g biodéchets par plateau, Plan de maîtrise sanitaire, marchés publics.
Site Internet récompensé Trophée agenda 21 département Gironde – Octobre 2015.

L'action a été mise en oeuvre sur le terrain.
Conséquence de plusieurs années de recherche et d'une démarche empirique, l'action permet de contribuer à une meilleure gestion des ressources, favoriser la fabrication maison des plats consommés, contribuer à une meilleure santé et lutte contre le surpoids ou l'obésité. La forte sensibilisation des élèves leur offre l'opportunité d'apporter nos méthodes à leur domicile afin de prolonger l'action dans le temps et l'espace. La réduction du gaspillage et les risques présentés par les perturbateurs endocriniens font aussi partie des données intégrées à l'action.

Pertinence et contexte de l'action

- Objectifs

Par des achats plus proches du producteur, la prise en considération de nos attentes en termes de fraicheur ou de respect de l'environnement comme des conditions de travail, le développement d'une alimentation plus orientée vers les fruits et légumes, nous contribuons à une amélioration de la chaine de valeur et au maintien/développement des emplois locaux.

- Thématique

Démarche qualité, Education, Environnement, Gouvernance, Nutrition / Alimentation, Partenariats / Réseaux, Qualité de vie

- Innovation

Cette démarche a été menée dans des conditions réelle d'introduction d'une alimentation plus saine, sans surcoût et dans le cadre d'une dotation en personnels à la baisse. La mesure des déchets par plateau a montré une évolution de 200g à 30g sur 6 ans. Premier lycée a avoir obtenu le label Etablissement bio engagé, puis le label Ecocert en cuisine de niveau 3 sans surcoût financier, et même avec un budget en denrées qui a baissé. Le large choix d'entrées, plats et desserts respecte l'individu dans son besoin alimentaire.

Impact

- Résultats

Augmentation du taux de produits Bio introduits dans les restaurants collectifs, plus sains, plus locaux, plus équitables.
Mesure par le taux

- Reconnaissance de l'action

A obtenu un label, A remporté un appel à projet, Autre reconnaissance officielle Ecocert niveau 3 / Trophée Agenda 21 CD33 / Label Etablissement bio engagé