

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

Qualité de la nourriture

Labels de qualité	2019	2020	2021	2022
	1,06 %	1,17 %	1,11 %	1,02 %
	1,80 %	1,83 %	3,32 %	3,92 %
CE2	0,81 %	0,90 %	2,12 %	2,65 %
	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,26 %
MSC	3,58 %	4,51 %	4,98 %	4,82 %
	0,00 %	0,00 %	0,00 %	0,09 %
VDTL	2,34 %	2,51 %	3,79 %	4,36 %
	0,00 %	0,00 %	0,02 %	0,31 %
Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine	9,59%	10,92%	15,34 %	17,44 %

6 500 repas par jour servis aux patients et aux agents

Bœuf frais

100 % lorrain soit 24, 959 tonnes en 2022

Pomme

100% française, certification environnementale niveau 2 (CE2) soit 8,4 tonnes en 2022

Action sur les protéines végétales

100 % Lentilles BIO LORRAINE soit 1,5 tonnes en 2022

Nos succès

 Les protéines des repas servis peuvent aussi être présentes dans des plats végétariens.

 Votre gestionnaire informe ses convives de toutes ses démarches pour du mieux manger !

 La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.

Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans la restauration collective.

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

