



## Vers une alimentation plus saine des élèves à l'Institut de l'Angélus

Chers parents,

En avril 2022 nous avons questionné les parents sur leurs attentes en matière de repas fournis à nos élèves.

87% d'entre vous ont demandé à ce qu'une étude de marché soit réalisée en vue du choix d'un traiteur proposant des aliments de qualité, avec repas végétariens réguliers, aliments issus de circuit court et avec une dimension importante laissée aux produits d'origine bio.

Un appel d'offre avec un cahier de charge strict a été réalisé . Au terme de celui-ci il a été décidé de proposer le marché à la société TCO pour les années scolaires 2022/23 et 2023/24.

Concrètement les repas proposés à partir de septembre 22 seront axés, outre sur un choix qualitatif des aliments, sur plusieurs axes :

- *Alimentation durable : achats éco-responsables (pas d'huile de palme, ...), circuit-court (100% de la volaille, pour les autres ingrédients maximum 30 km ), produits saisonniers (75% des fruits et légumes)*
- *Intégration de produits issus de l'agriculture biologique (30-35% des produits certifiés Bio par Certisys), 100% des potages sont bios.*
- *Respect de la biodiversité, garantie de produits sans OGM*
- *Utilisation d'ingrédients de base de qualité et labélisés*
- *Diminution de la consommation de viande : un repas végétarien et un repas avec poisson (issu de la pêche durable MSC) par semaine, réduction quotidienne de la portion de viande.*
- *Focus sur la formation du personnel*
- *Intégration d'ingrédients oubliés dans la restauration collective*
- *Politique d'achat contrôlée pour limiter les gaspillages alimentaires*
- *Transports avec l'empreinte écologique la plus faible possible (véhicules plus propres, optimisation des kilomètres, formation des chauffeurs à une cuisine efficace)*

