

# Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

restaurant scolaire de ceret

📶 2 satellites

🍴 450 par jour

📍 Céret

🏢 Administration, Enseignement

## Qualité de la nourriture en 2023

**36 %** bio



**16 %** durables et de qualité (hors bio)



En 2022, nos produits étaient à 39 % bio et 9 % durables et de qualité (hors bio).

## Nos succès



Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.



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



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



La cantine n'utilise plus du tout de plastique ni pour sa production ni pour le service.



### 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 les restaurants.

[ma-cantine.agriculture.gouv.fr](https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr)