

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

COMMUNAUTE D'AGGLOMERATION DU GARD RHODANIEN- CUISINE CENTRALE
LEONA TRIBES

📍 Bagnols-sur-Cèze

📶 12 satellites

🏠 Loisirs, Enseignement, Social et Médico-Social

🔗 Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2024

32 % bio



21 % durables et de qualité (hors bio)



En 2023, nos produits étaient à 24 % bio et 14 % 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.



La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.



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



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