

LABELLISATION DU SERVICE DE RESTAURATION

Le lycée avec les services de la Région Occitanie et la cuisine centrale du lycée des Arènes s'inscrit dans une démarche visant à promouvoir en grande quantité la consommation des produits bio sinon des produits SIQO (signe d'identification de la qualité et de l'origine). Ce label cherche à privilégier les produits locaux et ceux en circuit court.

Cette opération participe aussi, dans le cadre de la loi EGALIM, à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Parmi les produits consommés au restaurant du lycée sont identifiés sur le menu du jour avec des symboles de provenance et de qualité ceux qui entrent dans ces classifications (BIO, SIQO). Cette initiative est enclenchée au lycée Henri Matisse depuis plusieurs mois.

Les statistiques réalisées par la cuisine centrale des lycées pour la période du 1^{er} janvier au 31 mars 2022 classent le lycée en 4^{ème} position parmi les 18 établissements scolaires rattachés à celle-ci (cuisines satellites). Ainsi 19,20 % des produits consommés sont bio, 38,60 % sont labellisés Sigo soit au total 57,80 % de produits qui entrent dans cette recherche d'une qualité optimale.

Actuellement, l'équipe de restauration du lycée est auditée par l'organisme ECOCERT en vue d'obtenir le 1^{er} niveau de labellisation.

Ce dispositif prévoit une participation des élèves.

Le Proviseur,

O. FOURQUET

