



Des cantines très **gers**

**Local, bio, de saison, fait maison ou encore labellisés...
Offrir des repas sains et équilibrés à nos collégiens est notre priorité.**

Le Département s'engage depuis plus de 10 ans pour une alimentation sûre et durable dans les cantines des collèges, en partenariat étroit avec les producteurs locaux. Depuis 2018, la loi Egalim impose 50 % de produits durables et de qualité dont 20% issus de l'agriculture biologique.

Des objectifs largement dépassés dans les cantines des collèges du Gers et renforcés depuis le 1er janvier 2023 par la charte départementale pour une restauration durable et de qualité, socle commun visant un minimum de 50% de produits durables dont 60 % bio et 60% locaux.

Avec sa politique d'Alimentation durable, le Département du Gers a fait le choix d'une transition alimentaire **vertueuse et **ambitieuse** !**



*L'équipe du collège d'**Aignan***



Le saviez-vous?

Tous les ans, environ 1 million de repas
sont cuisinés sur place
chaque matin par les équipes du Département

Le mot de
l'équipe

“ Nous privilégions les produits locaux et bios dans notre cuisine pour offrir des repas sains et durables, ainsi que garantir fraîcheur et qualité. ”

DES ENGAGEMENTS TENUS POUR LE BIEN-MANGER DES COLLÉGIENS

Aignan : les achats de produits en chiffres
(1^{er} janvier au 07 juillet 2025) :



LOCAL
74%

soit 33 081.08€



BIO
85%

soit 37 998.54€



DURABLE
89%

soit 39 786.70€

