



# 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 de **Riscle***



**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

“ Au collège Val d'Adour, on cuisine avec amour ; tout est bien qui finit bio ! ”

## DES ENGAGEMENTS TENUS POUR LE BIEN-MANGER DES COLLÉGIENS

Risque : les achats de produits en chiffres  
(1er janvier au 07 juillet 2025) :



**LOCAL**  
**66%**

soit 70 079.33€



**BIO**  
**79%**

soit 83 882.83€



**DURABLE**  
**85%**

soit 90 253.68€

