

La Dépêche du Midi - jeudi 20 octobre 2022

locale

## Opération « Menu 2foisBON » dans les selfs du Campus Terre et Vie



Jeudi 6 octobre 2022, les équipes de la restauration collective du Campus Terre et Vie (Lycées Agricoles de Montauban et de Moissac), ont mis en place le projet national « Menu 2foisBON » dans leurs cantines respectives. Cette opération s'inscrit dans le projet « Resto'Co 100 % responsable » mené depuis un an au sein de l'établissement.

L'opération « Menu 2foisBON » est un projet national pour engager toute la restauration collective à acheter plus de produits frais, de saison, locaux, écologiques, sous signe officiel de la qualité et de l'origine (Bio, Label rouge...) et faits maison : mieux manger pour notre santé et notre environnement !

Initiée par un collectif de cuisines depuis 2015, elle vise à accélérer la transition alimentaire dans la restauration collective et permettre au plus grand nombre d'en comprendre les enjeux.

Le défi de l'établissement est d'élaborer des repas plus durables et équilibrés, en respectant les

exigences imposées par la loi EGALIM pour la confection de menus originaux et vertueux : favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous ; diminuer la consommation de protéines animales pour introduire des protéines végétales ; réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire ; améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production.

Une action permettant de valoriser les savoir-faire des cuisiniers et du personnel, qui proposent des menus à base de produits frais, notamment les fruits et légumes issus des Exploitations Agricoles de Pesquié et de Capou, tout en respectant la saisonnalité et l'équilibre alimentaire. Menu 2foisBON : pour moi et pour la planète. Un bilan qui s'avère très positif pour l'environnement : moins de 2 kg de CO2 produits ; 100 % de saison ; 100 % pêche durable ; 40 % de produits BIO ; 70 % de labels ; 96 % de produits locaux ; 96 % de produits nationaux. ... Mais aussi pour les élèves. Cette année la classe de première Bac Professionnel « Conduite de Productions Horticoles » a participé à l'animation du self. Ils ont accueilli leurs camarades pour les sensibiliser à l'impact carbone des produits de nos assiettes : « On comprend bien l'intérêt des circuits courts en calculant les émissions de CO2 ! Tout le monde a apprécié l'action, car les produits étaient vraiment bons ! On a mangé une purée de courge et de la compote de fruits des exploitations de notre lycée. », relève une élève de Bac Professionnel. Fanny Chillou, responsable du projet Resto'Co 100 % responsable, témoigne : « On devrait faire cela plusieurs fois dans l'année. Pour nous c'est une vraie réussite. Cela nous montre combien nos apprenants sont sensibles au bien manger, à l'écologie et à l'importance de soutenir nos producteurs locaux. Tout le monde a joué le jeu, du personnel des restaurants scolaires qui ont sélectionné avec soin les produits et accueilli avec enthousiasme les élèves, aux convives qui se sont régalés. » De nouvelles actions seront prévues toute l'année au Campus Terre et Vie pour soutenir ces belles initiatives.

Pour découvrir les filières du Campus Terre et Vie (enseignement agricole public de Tarn-et-Garonne) : <https://epl82.educagri.fr/>

Isabelle BOOS

...Mais aussi pour les élèves. Cette année la classe de 1ère Bac Professionnel « Conduite de Productions Horticoles » a participé à l'animation du self. Ils ont accueilli leurs camarades pour les sensibiliser à l'impact carbone des produits de nos assiettes : « On comprend bien l'intérêt des circuits courts en calculant les émissions de CO2 ! Tout le monde a apprécié l'action, car les produits étaient vraiment bons ! On a mangé une purée de courge et de la compote de fruits des exploitations de notre lycée. », relève une élève de Bac Professionnel. Fanny CHILLOU, responsable du projet Resto'Co 100 % responsable, témoigne : « On devrait faire cela plusieurs fois dans l'année. Pour nous c'est une vraie réussite. Cela nous montre combien nos apprenants sont sensibles au bien-manger, à l'écologie et à l'importance de soutenir nos producteurs locaux. Tout le monde a joué le jeu, du personnel des restaurants scolaires qui ont sélectionné avec soin les produits et accueilli avec enthousiasme les élèves, aux convives qui

se sont régalingés. » De nouvelles actions seront prévues toute l'année au Campus Terre et Vie pour soutenir ces belles initiatives.

Pour découvrir les filières du Campus Terre et Vie (enseignement agricole public de Tarn-et-Garonne) : <https://epl82.educagri.fr/>

Isabelle BOOS

