

Thématique 1 : Alimentation de qualité et de proximité

Le restaurant scolaire

Au restaurant scolaire du lycée Joseph Vallot, les repas sont confectionnés sur place sous l'impulsion de Pascal Moulines, le chef de cuisine !
L'équipe de cuisine relève quotidiennement le défi de proposer des produits de qualité et de proximité, tout en maîtrisant les coûts pour ne pas impacter les familles.

Produits locaux



Le lycée participe au **programme de la région : "L'Occitanie dans mon assiette"** pendant 3 ans (2020 à 2022)
Ce programme valorise les achats de denrées produites ou transformées en Occitanie.
Chaque année, la quantité d'achat de produits régionaux a augmenté pour atteindre **32 % de nos achats de denrées en 2022 !**

Le lycée travaille dès que possible avec des producteurs locaux et régionaux !

Produits labellisés



Depuis Septembre 2022, le lycée participe au **programme "Lait et Fruits à l'école" de FranceAgrimer**
Le lycée peut ainsi obtenir un financement complémentaire pour l'achat de certains produits laitiers labellisés (bio, AOP...) et certains fruits et légumes labellisés.

La lutte contre le gaspillage alimentaire



La lutte contre le gaspillage alimentaire est un objectif constant.

La réservation a été mise en place en Septembre 2022 dans cet objectif, mais cette mesure n'est pas encore complètement efficace.

Le salad'bar a été déplacé, il est maintenant à disposition dans le self, ce qui permet de mieux doser sa faim en fonction du plat principal.
La répercussion a été immédiate sur les quantités consommées.

Les déchets



Le restaurant scolaire produit beaucoup de déchets mais des efforts constants sont faits pour les limiter (fromage à la coupe par exemple).
Nous sommes régulièrement accompagnés par le Syndicat Centre Hérault pour gérer au mieux nos déchets (formation des agents...).

Les tables de tri ont été changées récemment pour faciliter le tri.
Les déchets compostables sont acheminés au centre de compostage d'Aspiran.

Exposition



Le lycée à accueilli en septembre 2022 l'exposition « Mon assiette, ma planète. Alimentations pour un monde durable ».

Cette exposition a pour objectif d'apporter des connaissances et des éléments de réponse au défi
« Comment nourrir dans le futur près de 10 milliards de terriens sans impacter de façon irréversible notre planète »