Ecrit par Echo du Mardi le 17 avril 2023

Opération ‘De la ferme à ta cantine’ : la commune de Lauris montre l’exemple



Les membres du réseau ‘De la ferme à ta cantine‘, une opération lancée en 2009 par le Parc naturel régional du Luberon, se sont réunis au début du mois d’avril pour faire un bilan des actions menées par le Parc dans le cadre de son Projet alimentaire territorial autour de la restauration collective. 26 participants étaient présents dont des élus, des cuisiniers, des partenaires comme la Direction régionale de l’alimentation, de l’agriculture et de la forêt, mai aussi des experts en nutrition.

Pour rappel, ‘De la ferme à ta cantine’ vise à accompagner les communes volontaires dans l’approvisionnement des restaurants scolaires en produits locaux, et, si possible, biologiques. L’objectif commun des communes est de proposer au minimum un repas 100% local par trimestre. La commune de Lauris a partagé ses résultats exemplaires avec 93% de produits biologiques et 32% de produits locaux pour un coût matières de 2,80 € en moyenne par repas. A savoir que les obligations réglementaires liées

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 17 avril 2023

à la loi EGalim, complétée par la loi Climat et résilience, en vigueur depuis le 1er janvier 2022, sont : 50% de produits de qualité dont 20% de bio dans la restauration collective.



DR

V.A.