

# Développement durable au restaurant scolaire

jeudi 7 octobre 2021, par [RespRestauration](#)

Dans le cadre de l'**E3D**, un ensemble de mesures est pris régulièrement par l'établissement pour avancer sur le chemin du développement durable.

Pour se faire le restaurant scolaire avance pas à pas pour améliorer les pratiques et les consommations des usagers.

Ainsi, une table de tri des déchets a été installée qui permet aux élèves de jeter leur déchet en fonction de leur nature. De plus, l'établissement en lien avec la Région PACA a investi dans un broyeur qui permet d'obtenir un substrat à partir des déchets alimentaires et qui est utilisable en agriculture et qui peut être revalorisé.

L'établissement a également changé de fournisseur pour les produits boulangers et c'est ainsi que nous pouvons proposer un pain bio avec des ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Enfin, les équipes vont valoriser la production issue des cuisines en proposant des logos : Bio, Produits locaux, Fait-Maison, Végétarien qui permettra d'aiguiller le choix des usagers et d'améliorer les informations quant aux produits proposés.

L'équipe est motivée pour continuer dans cette direction et nous vous tiendrons informés des évolutions proposées.