

Où en sommes-nous de notre transition alimentaire ?

CUISINE CENTRALE DE LIBOURNE

📍 Libourne

👤 1800 couverts

📶 21 satellites

🏠 Autre

👤 Gestion directe

Qualité de la nourriture en 2024

30 % bio



23 % durables et de qualité (hors bio)



En 2023, nos produits étaient à 33 % bio et 20 % durables et de qualité (hors bio).

Nos succès



Ce qui est servi dans les assiettes est au moins à 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % bio.



La fréquence minimale des menus végétariens est respectée.



La cantine est engagée dans une démarche de réduction drastique de son gaspillage.



Pourquoi je vois cette affiche ?

L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et de soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

ma-cantine.agriculture.gouv.fr