**Réunion avec bio bourgogne (association qui accompagne l’agriculture bio en Bourgogne, accompagne les producteurs pour amélioration des pratiques et structure les filières de la terre à l’assiette en collaboration avec la région**

Présents :

* Valentine Lefellic (représentante de BioBourgogne)
* M Gerin (gestionnaire)
* Mme Mourey (professeur référent EDD)
* M Sonival (DDFPT)
* M Bouillot (chef cuisinier) et agents de restauration

Produits les plus recherchés en bio : carottes et yaourts. Recherche de yaourts en sauts. Présenter des pots de yaourts vides pour les présenter devant les yaourts en vrac.

Le lycée est en recherche de viande bio. Projet EcoD : faire une affiche pour dire « c’est le même sans le plastique »

Il faut travailler sur le visuel.

Loi Egalim : d’ici 2022

* 50% des produits de qualité
* dont 20% issus de l’agriculture biologique

Loi Climat Résilience

A partir du 1er janvier 2024 60% des viandes et poissons devront être durables et de qualité.

Réfléchir sur une signalétique efficace pour mettre en avant la qualité des produits

Réflexion sur la mise en place d’écrans dans le sas avec des photos des plats qui s’affichent pour pouvoir constituer son menu. Demander aux éco délégués le meilleur endroit pour la conception du menu.

Réflexion sur la communication du gâchis alimentaire (sur la choucroute 48% ont été jeté).

🡪 sondage pour leur demander ? numérique ou fait par les écodélégués ?

A partir du 1er janvier 2023 : tous les midis un choix de menu végétarien.

Charte qualité de la région avec qualité :

* gustative
* de service
* durable

Le lycée aura un accompagnement sur le gaspillage alimentaire pour la rentrée 2022.

Cette semaine campagne de pesée.

Organiser des temps d’animation et de sensibilisation :

* Formation (gratuite) de BioBourgogne auprès des écoD : temps d’informations (agriculture bio) puis jeux, construire une exposition à afficher. 1h30 à 2h.
* Visite d’une ferme avec les personnels de restauration un mercredi matin ?
* Mener une communication particulière sur les menus à thème : faire venir un producteur, diffuser sa photo, lycée agricole de fontaine…
* Accompagnement du personnel en proposant des formations (ateliers culinaires), exploration des menus végétariens

Prochaine réunion Mardi 4 janvier à 13h

Définir une date pour une formation des écoD.

Valentine.lefellic@biobourgogne.org

06 08 03 57 91