**Réunion Bio Bourgogne**

**Le 10 octobre 2022**

Depuis Janvier et septembre, le lycée a doublé l’achat de produits bio a doublé.

Affiche montrant l’évolution des pratiques sera faire par Mme Leffenic Vignot

SIQO : AOP, AOC

Bilan des changements de pratiques au sein de la cuisine.

Habtitudes mises en place :

* Chaque mois au moins 1 fois de la viande bio
* Céréales bio locales : objectif à fixer

2,19 euros = coût denrée alimentaire pour un repas. Même avec l’inflation ce pris n’a pas beaucoup changé.

Projet : pâtisserie bio ou recettes anciennes.

Pain de la cantine vient de la boulangerie Boudot du Creusot.

Meringues à base de jus de pois chiche.

Idées :

* Ingrédient mystère : une fois par trimestre
* Participation des éco-délégués aux commissions des menus
* Idée de panneau d’affichage : en décembre « Nos partenaires cette année ».
* Mise d’installation d’un grand écran dans la cantine