

DES PRODUITS LOCAUX DANS MON ASSIETTE



VOUS AVEZ DÉJÀ CONSTATÉ QUE VOTRE ENFANT
MANGE « LOCAVORE » À LA CANTINE. DE QUOI S'AGIT-IL ?

DEPUIS 2018, LA LOI EGALIM CONTRIBUE À L'ÉQUILIBRE DES RELATIONS COMMERCIALES DANS LE SECTEUR AGRICOLE ET L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE POUR TOUS LES CONSOMMATEURS. CE CHANGEMENT TÉMOIGNE D'UNE PRISE DE CONSCIENCE COLLECTIVE EN FAVEUR DU MIEUX VIVRE.

QUEL EST L'INTÉRÊT DE MANGER LOCAL ?



ENVIRONNEMENTALE :



Ce circuit court permet de réduire les importations et limite donc les émissions de gaz à effet de serre. De plus, les produits locaux sont souvent moins emballés, ce qui contribue à réduire les déchets. Enfin, comme une partie des aliments exportés s'abîme en court de route et fini à la poubelle, la distribution locale permet d'éviter le gaspillage alimentaire.



ÉCONOMIQUE :

Les produits de saison locaux sont souvent moins coûteux que ceux importés. Consommer local dynamise des petites exploitations agricoles, soutient l'emploi et permet une meilleure rémunération des producteurs.



QUALITÉ SANITAIRE :

Analyse des produits, moins de produits transformés ou clabrés, labels faciles à identifier (LR, RAV, bio...). Les producteurs s'engagent pour une agriculture durable, diversifiée et adaptée au territoire.



NUTRITIONNELLE :

Les produits frais et de saisons, voir bio, assurent des bienfaits à l'organisme (vitamines, minéraux, moins de conservateurs...). De plus, étant récoltés à maturité, les couleurs et saveurs des fruits et légumes sont préservés. Cela pourrait avoir un impact positif sur la consommation de ces aliments chez les enfants.

CIRCUIT COURT

Produits de nos régions

ÉCO RESPONSABLE

Produits de saison

C'EST QUOI UN MENU " LOCAVORE " ?

Tout simplement un menu fait à partir de produits de qualité fabriqués ou conçus dans un périmètre de 160km maximum de Villejuif.



Ces menus, réalisés par la diététicienne et présents tous les 15 jours à la cantine, sont possibles grâce à la collaboration des producteurs locaux.

Menu locavore du 12 Octobre 2021

Produits	Producteurs	Lieux de production
Tortis	Lustucru	Boulogne Billancourt (92)
Sauté de boeuf RAV	Lucien	Allonne (60)
Haricots verts	Bonduelle	Renescure (59)
Yaourt Ferme IDF	Ferme de Viltain	Jouy-en-Josas (78)
Pommes	Vergers de Molien	Ussy-sur-Marne (77)

L'objectif des menus locavore est avant tout de sensibiliser les enfants à la consommation de produits locaux et ainsi d'améliorer leurs habitudes alimentaires. Les produits frais et de saisons permettent aussi de faire découvrir de nouvelles saveurs et des aliments oubliés.

