



COUP DE PROJECTEUR :

Cantines

Vers du 100% bio et local dans les cantines

C'est non seulement possible et pas **plus cher**, mais c'est un enjeu de santé publique à prendre en compte, notamment concernant nos enfants.

C'est aussi la mission des collectivités de montrer l'exemple en proposant d'aller vers du **100% bio** et local dans les cantines et restaurants collectifs de Fontaine-les-Dijon.

Privilégier un approvisionnement **local, bio et en circuits courts**, c'est aussi une manière de relocaliser l'économie et la production de denrées alimentaires de qualité sans augmenter notre empreinte carbone via le transport des marchandises sur de longues distances. Il s'agit de faire travailler des producteurs locaux et/ou en soutenir l'installation via la demande croissante des collectivités.

Favoriser la culture en bio est aussi un enjeu de préservation de la santé des sols et de notre environnement. Nous soutenons ce type d'approvisionnement qui suppose de réintroduire une cuisine pour la préparation des repas sur place par une équipe de cuisiniers dédiée. Encore une opportunité de favoriser des emplois communaux.

Manger bio ce n'est pas du luxe... C'est un moyen de se réapproprier son alimentation et de réfléchir à l'impact de son acte de consommation.