



ENGAGEMENTS DE LA COMMUNE DE FEREL ET D'API RESTAURATION POUR LE RESTAURANT SCOLAIRE

Bien-être :

1. Organiser pour les enfants des dispositifs de concertation et des ateliers de découverte sur l'activité du restaurant scolaire

Assiette responsable :

2. Augmenter la part des produits biologiques dans les approvisionnements pour atteindre 30% en valeur HT d'achat

Eco-gestes :

3. Déployer un plan de substitution des plastiques

4. Développer des pratiques de nettoyage respectueuses de l'environnement (produits écolabellisés, économie d'eau, ...)

5. Réduire le gaspillage alimentaire à tous les étages

Engagement social et territorial :

6. Mettre en place des actions de communication et de sensibilisation aux repas végétariens auprès des enfants et des familles

7. Développer les partenariats avec les acteurs éducatifs du territoire (écoles, gestionnaire des activités Enfance Jeunesse, associations locales, ...)

