

- Une charte des E'Caux cantines a été rédigée en partenariat avec le département et la chambre d'agriculture
- L'outil départemental agrilocal76 permet de mettre en relation producteurs locaux et acheteurs publics
- La charte sera transmise à l'ensemble des acheteurs publics de la restauration collective et un accompagnement proposé avec nos partenaires.



40% des produits entrant dans la composition des menus sont issus de circuits de proximité !



**B**IO  
dans ma  
cantine

20% des produits entrant dans la composition des menus proviennent de l'agriculture biologique

*Pour cela, nous utilisons le service agrilocal76 !*



**Moins de déchets !**

Moins de **50 grammes** de déchets alimentaires par repas



Réduction et tri de tous les **déchets d'emballages**

*L'accompagnement est assuré par l'animateur du SMITVAD !*