

Mieux manger, c'est aussi connaître ceux qui nous nourrissent

Communiqué de presse



Mieux manger, c'est aussi connaître ceux qui nous nourrissent

Ce mardi, le collège Louise Michel de L'Isle-Jourdain a accueilli une nouvelle édition de Gers Ô Menu, le dispositif porté par le Département du Gers pour sensibiliser les jeunes à une alimentation locale, durable et de qualité.

Tout au long de la matinée, une centaine d'élèves de 6^e ont participé à plusieurs ateliers animés par des producteurs locaux, des partenaires et les équipes du Département. Au programme : découverte des productions gersoises, échanges autour de l'agriculture locale, sensibilisation à l'origine des aliments, aux céréales et légumineuses, ainsi qu'aux enjeux d'une consommation plus responsable.

Au collège Louise Michel, cet engagement se vit toute l'année. Les élèves bénéficient quotidiennement de repas préparés sur place par les équipes de restauration, à partir de produits frais, locaux et de qualité. L'établissement est engagé dans la démarche Ecocert "En Cuisine" et a obtenu le niveau 3, qui garantit notamment au moins 60 % de produits bio sur l'année, 12 composantes bio et locales par mois, plus de 80 % de cuisine réalisée à partir de produits bruts ou peu transformés, ainsi que la mise en place de pratiques plus durables en matière d'approvisionnement et de réduction des déchets.

À travers Gers Ô Menu, le Département du Gers poursuit son engagement en faveur du bien manger dans les collèges, tout en soutenant les producteurs du territoire et en sensibilisant les jeunes générations aux enjeux de l'alimentation de demain