

Votre communauté de communes agit pour la restauration scolaire

La dernière semaine de février, les **écoles** du territoire ont consciencieusement participé à un **défi inter-écoles** autour du **gaspillage alimentaire**. Sensibilisés, ils se sont pris au jeu du « tout manger son assiette ». Trois écoles sont arrivées en tête du classement, à quelques grammes près.



Dix écoles du territoire se sont lancées dans un **défi 0 gaspillage alimentaire** sur une semaine de repas servis en restaurant scolaire. Les résultats ont été très prometteurs, encourageants pour la suite de l'année ! L'école de **Fouquebrune** a remporté ce défi, suivie de près par les écoles de Magnac-lès-Gardes, Montmoreau et Boisé-la-Tude.

Bravo aux autres écoles : **Ronsenac, Chalais, Villebois-Lavalette, St Romain, Juignac, St Séverin, Bors de Montmoreau** et Yviers.



Quelques chiffres ...



Depuis les lois EGALIM, la Communauté de communes s'applique à introduire davantage de **produits biologiques** et / ou **labellisés**.

Aujourd'hui, La CDC est à **30%** de produits de qualité servis dans ses cuisines dont **21 % de bio**.

Et le coût denrée moyen ? Il est situé autour de **2,80€**.

LE SAVIEZ-VOUS ?



Cela fait maintenant plusieurs semaines que le **protocole de nettoyage** dans les écoles du territoire a complètement été modifié.

À présent et afin de limiter l'exposition des enfants aux **perturbateurs endocriniens**, l'intégralité des classes et sanitaires sont nettoyés uniquement avec du vinaigre blanc et du savon noir.

Agents d'entretien et professionnels de l'enfance ont été **sensibilisés et formés** à ce nouveau protocole.

Retrouvez toute l'information sur
www.lavalette-tude-dronne.fr
@CdCLavaletteTudeDronne

Fiche Actu N°91 - Mars 2026

35, Avenue d'Aquitaine
16190 Montmoreau

05 45 24 08 79
accueil@coltd.fr

