

Lis ce texte et réponds aux questions sur ton cahier de brouillon.

Des produits locaux à la cantine

À la rentrée, pour les repas des écoles, la ville fera appel à une société qui s'est engagée sur la fabrication de recettes maison réalisées majoritairement à partir d'aliments frais, dont 35 % sont issus de filières courtes ou locales. Les menus seront composés à base de pain artisanal, de légumes et fruits locaux de saison, de volaille Label Rouge des Landes de Gascogne, de poissons du Bassin d'Arcachon et d'esturgeons de Dordogne, de fromages à la coupe AOP¹... Les repas seront réalisés dans la cuisine centrale de cette société, qui est localisée sur la commune. Ainsi, en matière de développement durable, les intermédiaires seront limités, les parcours des marchandises seront raccourcis, les déchets seront triés et les emballages réduits. La lutte contre le gaspillage alimentaire sera donc renforcée et l'ensemble du personnel sera formé aux écogestes.

1. L'appellation d'origine protégée (AOP) désigne un produit dont les principales étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu, dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

1. Que proposera à la rentrée, la société qui fabriquera les repas ?
2. D'où viennent ces produits ?
3. Cherche le nom de la région dans laquelle se trouvent ces produits.