

Le SAVIEZ-VOUS ?



1/4
des émissions
de gaz à effet
de serre

en France provient
de nos assiettes

84 %

des Français
sont attentifs

aux conséquences de
l'alimentation sur la santé



6 %

des achats
alimentaires

des ménages sont
des produits bio



25 kg/an

d'aliments

consommables
sont jetés

> 7 kg sont encore emballés
> 100 €/personne sont mis
à la poubelle

**Manger local
et de saison**



Les produits exotiques et hors saison ont une forte empreinte carbone liée au transport longue distance et à l'utilisation intensive d'énergie, notamment pour les cultures sous serre.

À la Ville de Bourg-en-Bresse, l'UPCF
(Unité de Production Culinaire Flexible) c'est :

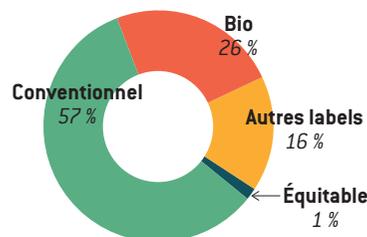
- 356 000 repas servis par an
- 2 500 repas préparés par jour pour les 17 restaurants scolaires, les 10 Espaces petite enfance et le restaurant universitaire

Engagée dans la transition écologique,

la Ville de Bourg-en-Bresse poursuit le développement de ses approvisionnements en produits durables et locaux.

Part des produits dans les menus à Bourg en 2024

Total des dépenses alimentaires : 1 036 000 € H.T.



27 % de produits locaux

- > **Chaque jour**, les agents de l'UPCF fabriquent et servent des repas de qualité pour les enfants, à un coût adapté qui varie selon les ressources des familles bourgiennes.
- > **Tous les menus proposés sont élaborés par une diététicienne**, pour assurer leur diversité, leur équilibre et leur qualité nutritionnelle. Ils respectent les préconisations du Programme national nutrition santé (PNNS) et la loi Egalim.
- > **Chaque semaine**, un menu sans viande est servi.
- > **Les menus** sont consultables et téléchargeables sur le site de la Ville bourgenbresse.fr et vous donnent, conformément à la réglementation, des informations sur les produits et les allergènes.
- > **En réservant vos repas dans les délais**, vous limitez le gaspillage alimentaire et faites des économies.
- > **L'UPCF utilise des barquettes alimentaires biosourcées** depuis novembre 2021 pour livrer ses repas.

Du 13 au 17 octobre 2025

SEMAINE DE l'alimentation durable



Pour les restaurants scolaires,
le restaurant universitaire
et les Espaces petite enfance



Restaurants scolaires, restaurant universitaire, espaces petite enfance

La Semaine de l'alimentation durable s'invite dans vos assiettes !

4 menus sur le thème :
produits durables
et locaux

Lundi 13 octobre

Salade de blé

distribuée par La Bio d'ici-AURA

Sauté de poulet à la crème

distribué par l'Européen
à Bourg-en-Bresse



Carottes braisées

distribuées par Clédor à Lyon



Yaourt nature au lait entier

fabriqué et distribué par le GAEC des Iris
à Bâgé-Dommartin



Pomme

distribuée par AgriAgora* à Lyon



Mardi 14 octobre

Pain • fabriqué par la boulangerie La Grenouillère à Bourg-en-Bresse

Salade verte

cultivée par l'association Tremplin
à Villars-les-Dombes

Émincé de bœuf au bleu de Bresse

bovin distribué par les Éts Carrel-AURA
Bresse Bleu fabriqué par la fromagerie à Servas



Gratin de pâtes

distribuées par La Bio d'ici-AURA

Polinois

distribué par la fromagerie Picard
à Montagnat

Cake aux pralines

fabriqué par la boulangerie La Grenouillère
à Bourg-en-Bresse



Jeudi 16 octobre

Concombres à la ciboulette

cultivés par l'association Tremplin
à Villars-les-Dombes

Quenelles de carpe sauce aurore

fabriquées par le Fumet des Dombes
à Saint-André-de-Corcy

Riz créole

distribué par Artisans du Monde
à Bourg-en-Bresse

Fromage blanc au miel

fabriqué et distribué par le GAEC des Iris
à Bâgé-Dommartin



Biscuits Gaudrioles

fabriqués par la biscuiterie-boulangerie
Les Gaudélices à Tossiat



Vendredi 17 octobre

Salade de pois chiches

distribués par La Bio d'ici-AURA



Oeufs béchamel

Épinards à la crème



Comté

distribué par la fromagerie Picard
à Montagnat



Poire

distribuée par AgriAgora* à Lyon

Les menus sont élaborés par une diététicienne et donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit issu de l'agriculture locale



AOP (Appellation origine protégée)



HVE (Haute valeur environnementale)



Label rouge



Volaille française



IGP (Indication géographique protégée)

Toutes les viandes fraîches servies sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France.
* La société AgriAgora est une plate-forme d'achats lyonnaise spécialisée dans la valorisation des fruits et légumes atypiques français (bio et déclassés) pour lutter contre le gaspillage alimentaire à la source et visant à mieux rémunérer les producteurs français.