



**Le 25 Novembre 2021,
les restaurants scolaires de la
commune de Pérols participent
à la 7^{ème} édition du Menu 2foisBON**



Depuis sa naissance en 2008, **AKTÉ, société de restauration collaborative régionale** qui vous propose chaque jour des repas savoureux et bons pour la santé, est également engagée dans une **démarche durable et tournée vers l'avenir**. Toutes les équipes d'Akté sont mobilisées au quotidien pour apporter, au-delà du goût, des repas et services qui traduisent leurs engagements pour la santé, le respect de la planète et des producteurs. Ces engagements en faveur de l'humain et de la nature ont jalonné ces 13 premières années avec des partenariats, des certifications, des innovations, des labellisations qui forgent aujourd'hui le caractère résolument responsable d'AKTÉ. En 2016, Akté s'est vu décerner le **Label ENVOL** (Engagement volontaire de l'entreprise pour l'environnement), label co-créé par l'ADEME et la CCI et décerné suite à un audit AFNOR. En 2017, Akté a répondu à un **appel à projet national lancé par l'ADEME** et a été la seule société de restauration sélectionnée (et la seule en Occitanie) pour être accompagnée dans le déploiement d'une démarche d'achats responsables.

Cette année, dans le prolongement du travail mené pour rendre ses pratiques plus responsables, Akté s'associe à nouveau à l'opération « Menu 2 fois BON ». Initié en 2015 à Toulouse, lors de la COP21 et en suivant une méthodologie proposée par l'ADEME, le Menu 2foisBON est une **initiative collective et responsable** au cours de laquelle des acteurs de la restauration collective mènent une action commune exemplaire en faveur du développement durable : servir un « Menu 2foisBON » répondant à un cahier des charges précis, le même jour, à l'ensemble de leurs convives.

Qu'est-ce qu'un Menu 2foisBON ?

Un Menu 2foisBON, c'est un menu **BON pour la santé** et **BON pour la planète** :



POUR LE CLIMAT

le poids carbone du menu inférieur à 2000 gCO₂éq



POUR LE TERRITOIRE

80% du menu produit à moins de 200km de la cuisine



POUR LA QUALITÉ

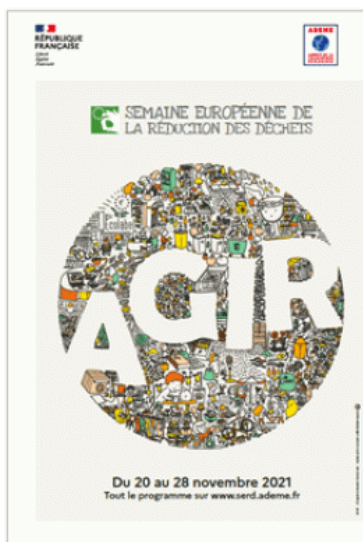
100% des fruits et légumes frais de saison

Au moins une composante labellisée (BIO, Label Rouge..)



POUR LA SANTÉ

l'équilibre nutritionnel du menu vérifié par un expert



Cette année, l'opération Menu2XBon se déroule pendant la **Semaine Européenne de la Réduction des Déchets (SERD)** organisée par l'**ADEME**.

Durant cette semaine, l'ensemble des acteurs du territoire, citoyens et entreprises, sont invités à **promouvoir une économie circulaire, sociale et solidaire au plus près des enjeux locaux**, qui consiste à **produire des biens et des services de manière plus durable en limitant la consommation et le gaspillage des ressources et la production des déchets**.

Les objectifs de la SERD s'appuient sur les **17 Objectifs de Développement Durable (ODD)** qui reposent sur **5 grands enjeux transversaux : la planète, la population, la prospérité, la paix et les partenariats**.

Le menu 2foisBon du 25 Novembre 2021 proposé par Akté :







Afin d'inscrire notre Menu 2foisBON dans les objectifs de la **SERD**, nous avons imaginé un menu qui, au-delà du cahier des charges de l'opération, permette de **réduire au maximum les déchets de production** : nous avons rigoureusement sélectionné des **produits bruts, locaux, de saison, avec très peu d'emballages**, et nous avons demandé à nos chefs d'**inventer de nouvelles recettes pour cuisiner les épiluchures de nos légumes**. Pourquoi jeter les fanes de carotte qui peuvent se transformer en délicieux velouté ?

Grâce à ce menu **bas carbone**, nous **réduisons également fortement les déchets de production** et contribuons ensemble à la **réduction du gaspillage des ressources**, tout en privilégiant le **plaisir** et la découverte de nouvelles **saveurs**.

Menu



-  Velouté de fanes de carottes et pdt BIO
-  Filet de Poulet d'Occitanie sauce suprême
-  Riz de Camargue et Carottes
-  Fruit de saison (Kiwi du Gard)

Bilan carbone du menu 2 fois BON 2021: 836 g eq CO₂



Retour sur les résultats du Menu 2foisBon 2020 :

Le 19 novembre 2020, Akté participait à l'évènement 2foisBon en proposant à ses convives une **cuisine équilibrée, savoureuse et plus respectueuse de l'environnement** : ce sont **1152 repas 2foisBon** qui ont été servis à nos convives, enfants, adultes et seniors.

A **l'échelle nationale**, et dans un contexte de crise sanitaire et de ralentissement de l'activité de la restauration collective, la 6^{ème} édition du Menu 2FoisBON a tout de même permis de lutter contre le changement climatique de façon non négligeable :

- **107 022 repas 2foisBON** ont été servis
- **30 établissements sur toute la France** se sont engagés dans le mouvement
- **215 tonnes de CO₂ ont été économisées**, soit **1 316 trajets Montpellier-Paris en voiture**

Akté, engagée dans une démarche d'amélioration continue, a également pour ambition de jouer le rôle de **catalyseur** pour promouvoir ce type d'initiative dans la région montpelliéraine et au-delà, sur notre beau territoire d'Occitanie.

