



## Le 11 juin 2026, votre établissement participera au Menu 2foisBON de printemps !

Depuis sa création en 2008, Akté est un atelier de solutions culinaires sur-mesure pour une restauration collective et durable. Au quotidien, ses équipes conjuguent goût, santé et responsabilité environnementale pour servir des repas qui font sens.

Depuis 2015, Akté participe fidèlement à l'initiative toulousaine du Menu 2foisBON. Lancée dans la dynamique de la COP21 et soutenue par une méthodologie ADEME, cette démarche collective valorise les produits frais, locaux et de saison en restauration collective. Pour sa 12<sup>ème</sup> participation, Akté franchit une nouvelle étape en lançant une édition printanière !

### 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 gCO<sub>2</sub>éq



#### 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

Le Menu 2foisBON, c'est une promesse concrète faite à vos convives : **manger mieux aujourd'hui pour préserver demain.**





En relayant cette initiative sur vos canaux de communication, vous valorisez votre engagement RSE et invitez votre communauté à participer à un mouvement national.

### Le menu 2foisBON du 11 juin 2026 : le goût de l'Occitanie !

Le printemps offre une extraordinaire diversité de produits frais sur notre territoire. Pour cette édition, nous avons rigoureusement sélectionné des **produits bruts, locaux, de saison, labellisés et avec très peu d'emballages.**



## Le Menu 2foisBON du 11 juin 2026 :

-  Salade de pois chiches d'Occitanie aux oignons doux
-  Chipolata d'Aveyron et flan de courgettes aux herbes de Provence
-  Fromage blanc local et fermier
-  Fraises locales

**Bilan carbone du menu 2 fois BON 2026 : 1070g eq CO<sub>2</sub>**



En choisissant ces produits, nous soutenons une **alimentation saine, respectueuse de l'environnement et de la juste rémunération des producteurs**, en accord avec les objectifs de la loi EGAlim.

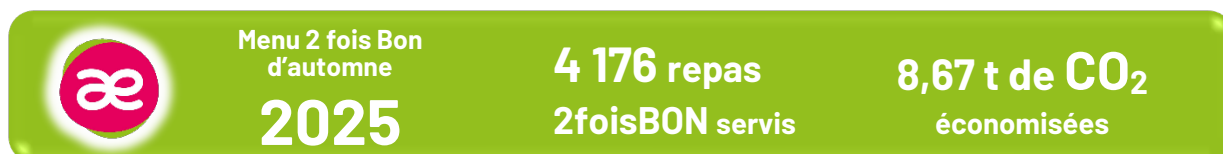
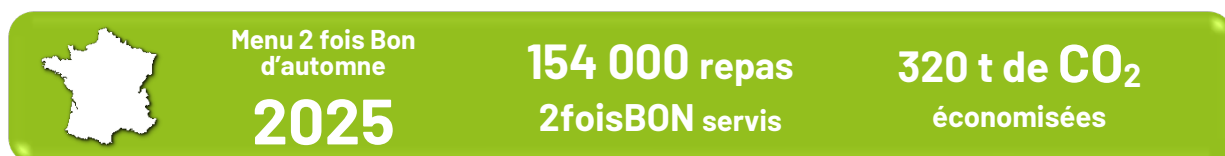
Grâce à ce menu **bas carbone**, nous **réduisons également fortement les déchets de production** et contribuons ensemble à la **réduction du gaspillage des ressources**, tout en privilégiant le **plaisir** et la découverte de nouvelles **saveurs**.

### L'impact du Menu 2foisBON : des chiffres qui parlent

Le 2 octobre 2025, Akté participait à l'évènement 2foisBon en proposant à ses convives une **cuisine équilibrée, savoureuse et plus respectueuse de l'environnement** : ce sont **4 176 repas 2foisBon** qui ont été servis à nos convives, enfants, adultes et seniors.

A l'échelle nationale, la 11<sup>ème</sup> édition du Menu 2FoisBON, c'était :

- **154 000 repas 2foisBON** servis
- **28 établissements sur toute la France** engagés dans le mouvement
- **320 tonnes de CO<sub>2</sub> économisées**, soit **1 800 trajets Montpellier-Paris en voiture**



## Comment relayer cette belle initiative ?

Le Menu2foisBon est une excellente occasion de mettre en lumière les actions concrètes que vous menez au quotidien. En relayant cette initiative sur vos propres canaux de communication, vous valorisez très facilement votre engagement RSE auprès de votre réseau (collaborateurs, partenaires, clients).

Voici quelques idées pour valoriser ce moment auprès de vos publics :

- Afficher le menu du jour en salle de restauration ou à l'entrée de l'établissement. Des affiches sont également mises à votre disposition.
- Mentionner l'initiative dans votre newsletter ou votre bulletin municipal.
- Partager les chiffres d'impact qui vous seront communiqués a posteriori pour illustrer votre engagement RSE concret.
- Publier un post sur vos réseaux sociaux avec le visuel du menu et l'hashtag #Menu2foisBON. Pour vous faire gagner du temps, vous trouverez ci-dessous un post LinkedIn « prêt à publier ». N'hésitez pas à l'accompagner du macaron « Menu 2 fois bon » ou d'une photo prise en salle ce jour-là !

### **Manger mieux aujourd'hui pour préserver demain : un engagement qui a du goût !** 🍷

Aujourd'hui, notre établissement participe à l'édition printanière du **Menu 2foisBON** 🌸. En partenariat avec **Akté**, nous proposons à nos convives un repas conçu autour d'une promesse forte : être à la **fois BON pour la santé et BON pour la planète** 🌍 ❤️.

Qu'est-ce que cela signifie concrètement dans l'assiette ?

Le respect de 4 règles d'or :

- 🍎 **Pour la qualité** : 100% de fruits et légumes frais de saison, avec au moins une composante labellisée (BIO, Label Rouge...).
- 📍 **Pour le territoire** : plus de 80% des ingrédients du menu sont produits à moins de 200 km de la cuisine.
- ⚖️ **Pour la santé** : Un équilibre nutritionnel vérifié par un expert.
- 📉 **Pour le climat** : Un poids carbone inférieur à 2000g CO<sub>2</sub>éq.

👤 Au menu aujourd'hui dans notre restaurant :

- 🥗 Salade de pois chiches d'Occitanie
- 🌿 Chipolata d'Aveyron, flan de courgettes aux herbes de Provence
- 🏠 Fromage blanc local et fermier
- 🍓 Fraises locales

💡 **Le résultat ?** Ce menu affiche un bilan carbone de seulement 1168g eq CO<sub>2</sub>, soit 2 à 3 fois moins qu'un repas classique. En choisissant ces produits, nous soutenons une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et de la juste rémunération des producteurs, tout en valorisant notre engagement RSE concret.

Savourons aujourd'hui tout en préservant demain 🌍 ! Bon appétit à tous nos convives ! 🍴 ✨

#Menu2foisBON #RSE #RestaurationCollective #AlimentationResponsable  
#RestaurationDurable #Occitanie #DéveloppementDurable  
#TransitionEcologique #EGAlim

## À propos d'Akté

**Akté** accompagne les établissements de restauration collective depuis 2008 avec une approche sur-mesure alliant qualité gustative, engagement nutritionnel et responsabilité environnementale. Ses 18 années de partenariats, certifications, innovations et labellisations en font un acteur résolument responsable de la restauration collective en Occitanie. Engagée dans une démarche d'amélioration continue, Akté a 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.

Contact communication Akté : Pour toute information complémentaire, contactez Cristelle Houet ([cristelle.houet@akte-services.fr](mailto:cristelle.houet@akte-services.fr)).

**[www.akte-restauration.fr](http://www.akte-restauration.fr) | #Menu2foisBON | #RSE | #RestaurationResponsableAkté**

