



NOTE D'INFORMATION AUX FAMILLES

Sur les repas servis à la cantine scolaire

Mesdames, Messieurs,
Chers parents d'élèves,

A Lezoux, nous avons toujours eu pour objectif de conserver en régie la préparation des repas servis aux enfants des écoles. L'ensemble des plats est donc entièrement préparé et cuisiné par notre équipe de professionnels de restauration collective.

Depuis plusieurs années déjà, nous avons fait le choix d'intégrer des produits de qualité dans les menus en favorisant au maximum les circuits courts. Nous utilisons pour ce faire la plate forme Agrilocal, un dispositif qui nous permet de nous approvisionner auprès des agriculteurs du département (viande, œufs, produits laitiers...) qui sont engagés dans une démarche de sécurité alimentaire et de qualité de produits. Pour les repas 100% BIO, c'est avec la société Auvergne Bio Distribution, une société de type coopérative, que nous travaillons. Elle regroupe l'ensemble des producteurs et transformateurs de la région Auvergne.

Défendre le bien manger, favoriser le développement durable et lutter contre le gaspillage alimentaire, tels sont les objectifs que nous nous sommes donc fixés pour notre cantine scolaire, qui sera par ailleurs entièrement reconstruite, comme vous le savez, dans le cadre du grand projet de restructuration/extension du groupe scolaire qui va démarrer à l'automne prochain.

Le nouveau restaurant scolaire, qui permettra à l'ensemble des enfants de déjeuner sur un site unique, sera une formidable occasion de relever tous ces défis et de permettre aux enfants de déjeuner dans un cadre agréable et fonctionnel.

Mais nous n'allons pas attendre la mise en service du nouveau restaurant pour progresser encore dans nos pratiques et favoriser le plaisir de bien manger des élèves !

Nous allons anticiper les objectifs fixés par la loi EGALIM* et proposer, dès la mi- mai, **deux repas 100 % bio par mois** aux élèves et commencer à rééquilibrer dans nos menus l'apport en protéine d'origine animale. Pour des raisons de santé publique, mais aussi d'impact sur l'environnement (cf. réduction de la production animale intensive) la loi impose en effet aux cantines de plus de 200 couverts de proposer aux enfants **un repas végétarien par semaine**.

Notre chef cuisinier va donc introduire de nouvelles recettes dans ses menus, à base de légumineuses (lentilles, haricots secs, pois cassés..), de céréales complètes (boulgour, quinoa, épeautre...) d'œufs, de fruits secs etc... qui sont des aliments riches en protéines végétales et qui permettront ainsi de respecter l'équilibre nutritionnel des repas.

Au fil des semaines, les enfants découvriront de nouveaux goûts, de nouvelles textures, de nouveaux plats... qu'ils vont devoir apprendre à goûter pour apprécier. Les agents communaux vont être sensibilisés et formés à cette démarche et nous avons le projet de proposer des animations pédagogiques aux enfants afin qu'ils soient également acteurs de ces changements.

Nous comptons sur vous pour nous accompagner dans ces actions d'éducation à la santé.

Les parents impliqués dans l'Association Indépendantes des Parents d'Elèves de Lezoux (AIPÉL) sont aussi là pour faire remonter vos interrogations, vos attentes... nous avons le souhait d'échanger avec vous et de construire ensemble une restauration saine et sûre pour vos enfants.



Le Maire,


Alain COSSON.