



CANTINE SCOLAIRE

- + DE BIO,
- + DE LOCAL,
- + DE QUALITÉ,
- + DE VRAC.



FACHES-THUMESNIL



CANTINE SCOLAIRE QU'EST-CE QUI CHANGE ?



A partir de septembre 2021, une nouvelle prestation est mise en place par la ville pour la restauration des écoles, du collège Jean Zay et des accueils de loisirs.

Les repas quotidiens des enfants répondent mieux aux enjeux de santé publique et de préservation de l'environnement, selon un cahier des charges construit après consultation préalable des parents d'élèves en les informant régulièrement de l'avancement de la procédure.

La municipalité a souhaité aller plus loin que la loi Egalim avec 4 objectifs :

- **Préserver nos ressources (eau, terre), la biodiversité (moins de pesticides) et le bien-être animal,**
- **Proposer une alimentation saine et diversifiée,**
- **Faire rimer la cantine avec plaisir et goût,**
- **Présenter aux enfants des découvertes culinaires végétariennes (d'abord une fois par semaine puis deux fois après le 1er janvier 2022) tout en gardant un apport en protéines suffisant (produits laitiers, oeufs, légumineuses).**



« AVEC MON ÉQUIPE, NOUS CONTINUONS À TENIR NOS PROMESSES POUR RÉPONDRE AUX URGENCES ÉCOLOGIQUES ET CLIMATIQUES. »

PATRICK PROISY,
MAIRE

+ DE BIO,

- 60 à 70 % des produits proposés dans les repas de cantine à la rentrée 2021 sont bio (contre 25% auparavant).

+ DE LOCAL,

- Un maximum de produits régionaux composent les assiettes.
- La cuisine du prestataire est à Faches-Thumesnil donc peu de transport est réalisé pour l'acheminement des repas

+ DE QUALITÉ,

- 100% des produits sont bio, locaux ou labellisés, les oeufs sont bio,
- Les préparations sont «faites maison» : compotes, entremets, etc.
- Les produits sont frais, de saison et au maximum bruts (non transformés).

+ DE VRAC.

- Moins de déchets sont créés grâce aux contenants lavables, compostables, ou en grand format.
- Les plats sont livrés et remis en température sur site dans des bacs en inox,
- Les fromages sont tranchés et livrés en pochettes papier adhésives ou directement coupés sur site,
- Les pâtisseries sont préparées et livrées dans des moules de cuisson en papier compostable,
- Les laitages, les compotes et les entremets sont livrés en collectif (et non plus en pot individuel) puis mis en ramequins sur site.