



Nancy, le vendredi 15 novembre 2019

Communiqué de presse du conseil départemental de Meurthe-et-Moselle

Le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle, qui assure la gestion de la restauration scolaire dans les collèges garantit l'intégrité ce qui est servi dans les assiettes des collégiens et en l'occurrence des 428 élèves du Collège de Vézelize. L'élaboration des menus incombe aux établissements afin de favoriser une restauration respectueuse de l'autonomie des collèges. 3 millions de repas sont servis chaque année.

Une vigilance particulière est accordée à la sécurité alimentaire grâce au Laboratoire vétérinaire et alimentaire départemental (LVAD) qui assure chaque année près de 21 000 analyses et qui forme les équipes de restauration des collèges. et sert dans ce cadre

Les escalopes de soja servies ce vendredi 15 novembre sont certifiées par la centrale d'approvisionnement sans OGM ou dérivés, conformément aux directives européennes 1829 et 1830 de 2003.

Le Département comprend que les familles soient attentives à ce que mangent leurs enfants et tient à souligner le travail pédagogique réalisé par l'établissement et sa principale : en rencontrant les familles, en acceptant que des parents soient présents ce vendredi aux côtés du cuisinier pendant le repas, et en ajoutant un menu préparé avec des lentilles pour donner une alternative aux enfants ne souhaitant pas manger du soja. 400 steaks ont été préparés et 392 ont été mangés.

Le collège a appliqué les textes légaux, trouvé des solutions, proposé des alternatives, autour d'une équipe de cuisine très impliquée dans les démarches d'approvisionnement en produits de proximité. Le conseil départemental rappelle que cette initiative d'un repas végétarien est la simple application de la loi Egalim, pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable. Le repas végétarien est une obligation depuis le 1/11/2019. Les objectifs sont les suivants : favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous et à cette fin, proposer au moins un menu végétarien par semaine. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont

proposés) sans viande ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il s'agit d'une mesure, menée à titre expérimentale pendant deux ans. L'objectif de cette expérimentation est d'accompagner les acteurs de la restauration dans la mise en place du menu végétarien hebdomadaire, mais aussi d'identifier et de lever les freins à cette mise en place.



Didier JACQUOT
Relations presse & Magazine Meurthe-et-Moselle
Direction de la Communication
06 03 22 20 58 / 03 83 94 54 74

Salle de presse : <http://meurthe-et-moselle.fr/salle-de-presse>
Twitter CD54 : <https://twitter.com/Departement54>