

Information aux parents d'élèves

Maisonnelles en Brie, le 6 juillet 2021

Cantine rentrée scolaire 2021/2022 ce qui va changer pour vos enfants.

Chers parents,

Toujours dans un souci du **MIEUX MANGER**, nous vous informons qu'à compter de la rentrée 2021/2022, les repas servis correspondront au respect des nouvelles recommandations de la loi EGAlim promulguée le 30 Octobre 2018.

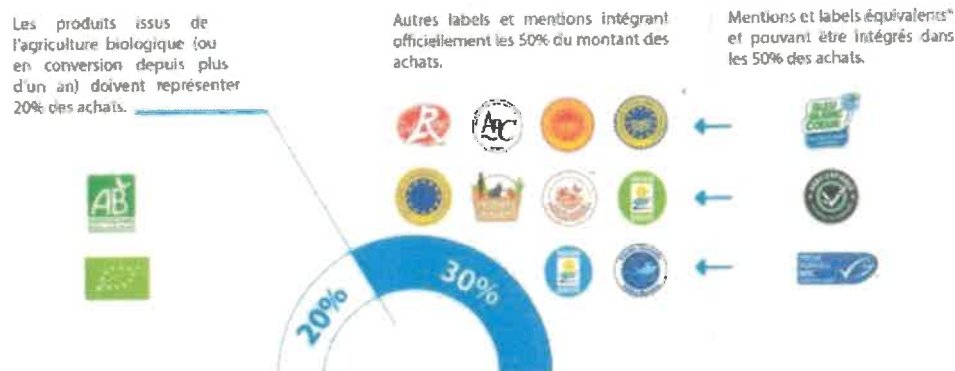
Cette loi a pour ambition de promouvoir des choix alimentaires respectueux de l'environnement, de la santé, du travail des agriculteurs et de réduire les inégalités d'accès à une alimentation saine, sûre et durable.

Les principales actions menées cette année :

- ❖ Nous entretenons avec ARMOR CUISINE un partenariat depuis plus de 6 ans, et c'est dans cette optique que nous avons décidé de mettre en place des actions afin d'améliorer encore le contenu des repas. Et ce, dans le plus strict respect de l'équilibre alimentaire, en proposant **des produits de qualité** tout en étant accompagné par ARMOR CUISINE.

Les repas seront composés de 50% des produits de qualité durable dont au moins 20% de produits biologiques.

Labels et mentions retenus dans les 50% d'achats



- 1 fois par semaine sera proposé un menu végétarien (Déjà en vigueur depuis la rentrée 2019/2020)
- **IMPORTANT** : La mise en place de ces mesures d'amélioration des repas entrainera une augmentation des prix d'achat du menu (30% d'augmentation). Le Bureau du SIRPglm a fait le choix d'absorber ce surcoût, **le prix du repas restera donc inchangé**.

- ❖ Dans la démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire, les repas seront à présent de 4 composantes. L'équilibre alimentaire est notre priorité et les choix des repas iront dans ce sens. En effet, nous avons pu observer énormément de gaspillage alimentaire, dans ce sens nous orientons nos choix, avec l'aide du personnel périscolaire, sur ce qui est le plus apprécié de vos enfants. Et ce, tout en maintenant un équilibre alimentaire et en nous assurant que les produits servis sont de bonnes qualités gustatives. (Ce que dit la loi EGALim : Obligation de mettre en place une démarche pour lutter contre le gaspillage alimentaire avec diagnostic préalable)
- ❖ C'est ainsi que toujours dans l'optique du MIEUX MANGER nous avons souhaité, avec le soutien d'ARMOR CUISINE, compléter la formation de notre personnel périscolaire pour les accompagner dans le service à table et la présentation des plats tout en respectant les règles indispensables d'hygiène (HACCP). Le but étant de que vos enfants prennent plaisir à manger et cela commence bien entendu par le plaisir visuel de l'assiette.
- ❖ En cohérence avec les actions d'amélioration du contenu des repas et de certification des bonnes pratiques du personnel périscolaire, une charte de bonne conduite à la cantine est en cours d'élaboration. Cette charte, destinée aux parents et aux enfants utilisant la cantine scolaire, sera publiée et applicable pour la rentrée de septembre 2021.

Nous restons bien entendu disponibles pour tous compléments d'information:

- Pour les inscriptions et l'organisation de la cantine :
 - o Christine Quilfen, 06.66.75.93.68 et christine.quilfen@sirpglm.fr
- Pour le choix et la composition des menus (cantine & gouters) :
 - o Cindy Maillot, cindy.maillot@sirpglm.fr