

## **FOCUS SUR LA RESTAURATION SCOLAIRE**

### **MENUS**

Les menus sont disponibles sur le [Portail famille](#) ainsi que sur l'application SoHappy de Sodexo (lien hypertexte).

### **NUTRITION**

Les repas sont préparés et servis en liaison chaude par l'entreprise Sodexo, notre prestataire.

Notre prestataire travaille en lien étroit avec un nutritionniste afin d'apporter des repas équilibrés quotidiennement à vos enfants.

Les menus sont établis de manière à satisfaire les besoins nutritionnels et caloriques des enfants et des adultes, dans le respect des recommandations relatives à la nutrition du GEM-RCN (Groupe d'Etude de Marché de restauration collective et de nutrition).

La collectivité met très fortement l'accent sur la qualité et la sécurité des produits utilisés pour la fabrication des repas, ainsi que sur l'utilisation la plus large possible de produits locaux et de saison et notamment dans le respect de la loi Egalim.

De manière générale l'ensemble des produits qui composent les menus ne comportent aucun OGM, ni huile de palme.

Les menus sont équilibrés et variés et comprennent obligatoirement :

- une entrée : crudités, légumes cuits ou charcuterie,
- un plat protidique : viande rouge/blanche ou poisson  
Les viandes sont issues d'animaux nourris sans farine animale et exclusivement avec des céréales sans OGM et répondent à la classification Label Rouge,  
La viande crue est d'origine France exclusivement. La ville souhaite bénéficier de viandes certifiées Viande du Territoire Lorrain pour le bœuf et le porc. L'agneau est de préférence d'origine Sud-Ouest.  
Les poissons sont issus d'une pêche raisonnée et durable.
- un ou deux légumes ou assortiment de légumes
- un fromage coupé en portion individuelle (autrement dit sans emballage individuel).
- un dessert : fruits frais entiers ou en salade, fruits cuits, au sirop, pâtisseries, sorbets, desserts lactés, glaces. Les fruits sont de saison et « mûrs à point » au moment de leur consommation,
- du pain : la Ville est particulièrement attentive à la fourniture de pain frais, réalisé par des boulangers et non industriel,
- de l'assaisonnement : vinaigrette « maison » et condiments sont servis uniquement à l'aide de flacons doseurs (permettant un dosage individuel et la mise en composte des aliments non vinaigrés).

Les repas peuvent être commandés en régime « Tout aliment » ou « Sans porc ».

### **ALLERGIE ALIMENTAIRE**

**Attention, si votre enfant souffre d'une allergie alimentaire nécessitant la mise en place d'un PAI (Protocole d'Accueil Individualisé), vous devez prendre contact avec le service éducation & jeunesse dans les plus brefs délais.**

## SYNTHESE DE LA LOI EGALIM ET SON APPLICATION A MALZEVILLE

La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, dite « EGAlim », prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée.

### 1. Approvisionnement :

– Au moins 50% de produits de qualité et durables au 1er janvier 2022, dont au moins 20% de produits issus de l'agriculture biologique.



### 2. Information des usagers

Les gestionnaires des services de restauration collective scolaire sont tenus d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement et par tous moyens utiles, les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.

Le décret relatif à l'étiquetage des viandes du 1<sup>er</sup> mars 2022, impose un affichage de l'origine (« élevé et abattu ») des viandes porcines, ovines et de volaille, achetées crues.

La ville de Malzéville diffuse sur chacun de ses menus des pictogrammes permettant d'identifier les labels qualités et provenance des aliments.

### 3. Diversification des sources de protéines

C'est dans ce cadre, qu'à titre expérimental depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019, les communes doivent proposer 1 menu végétarien par semaine afin de répondre aux obligations légales. La ville de Malzéville s'y était déjà engagée depuis de nombreuses années.

Un menu végétarien est composé d'un plat dont la viande ou le poisson ont été remplacés par des œufs, des produits laitiers ou des aliments apportant des protéines végétales.

Pour obtenir une qualité de protéines végétales équivalente à celle de la viande, le plat doit associer des céréales (riz, blé, maïs...) et des légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots rouges, ...).

#### **4. Substitution des plastiques**

→ Interdiction des ustensiles en plastique à usage unique

Depuis le 1er janvier 2020, la mise à disposition des ustensiles à usage unique en matière plastique est interdite. Lors de pique-nique, les couverts fournis aux enfants sont en bois.

→ Interdiction des bouteilles d'eau plate en plastique

Depuis le 1er janvier 2020, l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique est interdite en restauration scolaire.

La loi permet néanmoins leur utilisation lorsque les services de restauration sont situés sur des territoires non desservis par un réseau d'eau potable, ce qui est généralement le cas lors de pique-nique.

→ Interdiction des contenants alimentaires en plastique

Au plus tard le 1er janvier 2025, l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe ou de service en matière plastique est interdite dans les services de restauration collective d'établissements scolaires.

La ville de Malzéville n'en utilisait pas sur ses sites de restauration avant même la parution de cette nouvelle loi.

#### **5. Lutte contre le gaspillage alimentaire**

La démarche émane du conseil junior qui, à la fin de l'année scolaire 2017/2018, a souhaité travailler sur la mise en place du compostage des déchets de la restauration scolaire.

Depuis le 7 janvier 2020, tous les sites de restauration de la ville se sont engagés dans une démarche de réduction du gaspillage alimentaire.

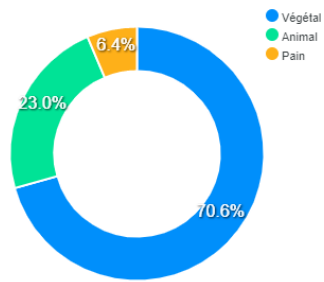
Aujourd'hui, les sites de restauration Odinet et Gény sont équipés de composteurs. Les enfants des écoles Jules Ferry, Paul Bert, Pasteur, Gény, Leclerc et les animateurs sont sensibilisés aux procédures de réduction du gaspillage alimentaire. Grâce à un partenariat avec la métropole du Grand Nancy, ils ont été accompagnés dans ce travail par un prestataire spécialisé : Organéo.

A chaque fin de repas, les enfants, avec l'aide des animateurs, trient leurs déchets dans des bacs différents : les déchets compostables (végétaux, pâtes, riz, légumes, fruits) et ceux qui ne le sont pas (viandes, poissons, fromages, pain, serviettes et éventuels emballages).

Des pesées de ces déchets sont également réalisées par les agents Sodexo pour ajuster ensuite les portions et servent également d'indicateur d'appréciation du repas.

La campagne de pesées réalisée du 13 au 17 septembre 2021 accompagnée par Organéo au sein du site de restauration Gény a permis de calculer un taux de gaspillage alimentaire de 106,3 g/convive/repas réparti de la manière suivante :

Origine des déchets alimentaires par composante



**Objectif 2022** → L'objectif pour ce site de restauration sera de diminuer de 30 % de taux de gaspillage alimentaire pour arriver à un taux de gaspillage de 74 g/convive/repas en septembre 2022.