

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE



[www.deux-sevres.fr](http://www.deux-sevres.fr)

JEUDI 30 JANVIER 2020

## **Ce jeudi, c'est végétarien au collège François-Albert à Celles-sur-Belle !**

Le Département des Deux-Sèvres mène une politique volontariste en matière de restauration scolaire avec un soutien financier pour renforcer la part du local et du bio local dans les 2 millions de repas servis chaque année scolaire. Une politique qui porte ses fruits puisque fin 2019, la moyenne départementale d'achat local s'établissait à 48,31 %. Une belle dynamique en faveur de la santé, de l'éducation gustative des jeunes Deux-Sévriens et des filières agro-alimentaires deux-sévriennes!

Depuis le 1<sup>er</sup> novembre 2019, s'invitent dans les assiettes des collégiens deux-sévriens, en plus du local et du bio local, les recettes végétariennes. Cette mesure appliquée conformément à la loi Egalim (Equilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable), menée à titre expérimental pendant deux ans, s'inscrit dans le cadre du nouveau Programme national pour l'alimentation. Elle préconise la mise en place d'un menu végétarien, au moins une fois par semaine, au sein des restaurants scolaires. Démonstration ce jeudi 30 janvier au collège François-Albert à Celles-sur-Belle. Si le résultat du test est concluant, les menus végétariens seront définitivement maintenus à partir de 2021.

En Deux-Sèvres, les collèges ont à leur disposition une batterie de 55 recettes végétariennes dont 15 incluant les œufs validées par la diététicienne-nutritionniste du Département. Un groupe de travail a été créé pour identifier les difficultés et les freins, et les surmonter par un travail collaboratif avec la mission restauration grâce à la création de fiches techniques répondant aux attentes de l'ensemble des chefs de cuisine.

### **> Dans les cuisines du collège François-Albert**

Chaque jour, 531 collégiens (sur un effectif total de 536) déjeunent au restaurant scolaire. Dans leurs assiettes, une fois par semaine un repas végétarien et chaque jour 57,05 % de produits locaux. Parmi les fournisseurs locaux, figurent Les Vergers du Rivaux bio (Secondigny), la ferme de Boussetin (Vouillé), Melle et une pâte (Melle), la fromagerie Lavergne (Chail), la pâtisserie Baubeau (Lezay), la pisciculture de Lussais (Chef-Boutonne)...

De la qualité accompagnée par un programme de lutte contre le gaspillage alimentaire depuis juin 2016. A ce jour, on compte en moyenne 72,57 g pour le gaspillage alimentaire par élève et par jour contre une moyenne nationale de 115 g environ.

## CONTACT PRESSE

**Delphine PERONNET**

Direction du Cabinet et de la Communication  
Tél : 05 49 06 63 48 / Port : 06 63 21 57 51



[www.deux-sevres.fr](http://www.deux-sevres.fr)