

Ville de Dunkerque

Un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines scolaires

Le 31/10/2019 par la Ville de Dunkerque

Dès la rentrée de novembre, un repas végétarien sera servi aux enfants des écoles une fois par semaine, qui vient s'ajouter au repas hebdomadaire à base d'œuf ou de poisson, déjà existant. La Ville met ainsi en œuvre la loi EGalim dans ses 21 restaurants scolaires.

Lundi 4 novembre, jour de rentrée des classes, les élèves des écoles de Dunkerque mangeront leur premier repas officiellement végétarien, sans viande ni poisson. Ils retrouveront leur plateau végé une fois par semaine - le jour n'est pas fixe. Au cours de la période Toussaint / Noël, ils goûteront un couscous végétarien, un rata de lentilles, un tajine de légumes, une poêlée de quinoa... Le « menu EGalim » peut inclure des œufs ou des produits laitiers, mais la loi recommande la présence de davantage de protéines végétales dans les menus végétariens : soja, lentilles, fèves, pois chiches, haricots, céréales... Ces substituts sont riches en fibres, en minéraux, en vitamines et pauvres en lipides. Cette nouveauté s'inscrit dans une démarche de sensibilisation à l'impact écologique et sanitaire de notre alimentation. En effet, la surconsommation de viande - nous en mangeons 10 fois plus qu'il y a 100 ans, alors que nos besoins nutritionnels n'ont pas augmenté - contribue au développement de l'obésité, en particulier chez les enfants.

Une loi en plusieurs étapes

Cette obligation faite aux restaurants scolaires, de la maternelle au lycée, de servir un repas végétarien une fois par semaine fait partie des cinq grandes dispositions de la loi pour « l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous », dite loi EGalim. Elle poursuit trois objectifs : améliorer le revenu des agriculteurs, renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits, et favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. Son application se fera par étapes, pour arriver, d'ici quelques années à des plateaux repas idéalement locaux, bio, sans plastique et sans gaspillage !

Bio et local, Dunkerque prend de l'avance

La loi prévoit l'obligation en 2020 de servir des repas qui comprennent au moins 20 % de produits issus de l'agriculture biologique. Les cantines de la ville font d'ores et déjà mieux que ce taux, avec trois menus entièrement bio par période (de vacances à vacances), et des catégories d'aliments systématiquement bio : le pain, les yaourts, les fromages blancs, les compotes. Pour le local, c'est également en bonne voie, avec déjà beaucoup d'achats en circuit de proximité et la volonté de la Communauté urbaine de Dunkerque, issue des États généraux de l'emploi local, de structuration d'une filière d'approvisionnement local des cantines de l'agglomération.

Ces éléments reflètent l'attention portée par la Ville aux 2 500 repas qu'elle sert chaque midi aux enfants des écoles de Dunkerque. Un dernier exemple avec la lutte contre le gaspillage : des opérations « semaines de pesée » ont lieu dans les cantines pour sensibiliser les enfants à cette question ; mais surtout, il y a cette donnée essentielle : le goût ! Une commission « Menus » réunit la Ville et le prestataire toutes les six semaines afin d'établir la grille des menus. La présence prochaine de référents de la pause méridienne et de représentants de parents d'élèves

permettra d'encore mieux identifier ce qui plaît et déplaît aux enfants, et d'adapter les plats en conséquence. Il s'avère que les petits Dunkerquois plébiscitent les légumes, preuve que les adultes qui partagent leur repas jouent pleinement leur rôle éducatif !

Les menus sont disponibles sur le site www.ville-dunkerque.fr

Vos contacts

Thomas Roussez - Directeur de la communication
et de l'Animation 03 28 26 26 39 ,
thomas.roussez@ville-dunkerque.fr

Lucie Dupont - Attachée de presse
03 28 26 26 51 , lucie.dupont@ville-dunkerque.fr