

Chers parents,

La loi dite EGALIM, vise plusieurs sujets parmi lesquels la lutte contre le gaspillage alimentaire, la réduction des déchets en plastique, l'incitation à la production bio (accompagnée d'un meilleur encadrement de la restauration collective) ainsi qu'un meilleur encadrement des relations commerciales agricoles et agroalimentaires.

Cette loi prévoit, depuis janvier 2022, des repas servis à la restauration scolaire avec 50 % de produits de « qualité et durables », dont au moins 20 % de produits biologiques en valeur d'achat.

Son application stricte engendrerait une augmentation importante du « coût repas » avec une répercussion immédiate pour les familles (+13%). Sans oublier l'inflation que nous subissons tous (en janvier 2022, l'INSEE indiquait +15.8% de hausse des prix agricoles à la production sur un an) et qui viendrait s'ajouter à cette hausse !

Aussi, afin de limiter l'augmentation des coûts repas, il a été décidé avec Sodexo un compromis raisonnable :
- Une mise en place progressive de cette loi tout en conservant « l'esprit Egalim » et non une application stricte.
- Une proposition de menus au self du collège/lycée avec une réduction du nombre de choix des entrées et desserts.

Nous avons redit notre attachement à une offre de produits issus du circuit court plutôt qu'à des produits « biologiques » qui ne tiennent pas compte de la taxe carbone et donc, non respectueux de l'environnement (critère non considéré dans la loi EGALIM !).

Aussi, en raison du contexte inédit (la profession de la restauration fait face à la plus grave crise depuis 1978 avec des hausses exceptionnelles), nous appliquerons une augmentation modérée de +4,7% sur les repas (entre 0,25 et 0,30€) à la rentrée 2022, sachant que l'augmentation réelle sera bien supérieure – pour information, l'OGEC porte déjà depuis janvier une augmentation de +5% sur le coût repas, non répercutée aux familles.

Dans un contexte compliqué, nous espérons que nos efforts pour limiter les coûts repas vous conviendront. Nous nous sommes en effet attachés aussi à proposer, dans la mesure du possible, des produits français et locaux.

Marie CHAMBONNEAU
Chef d'établissement

JP PINTO
Chef d'établissement coordinateur
du groupe Scolaire SFDA

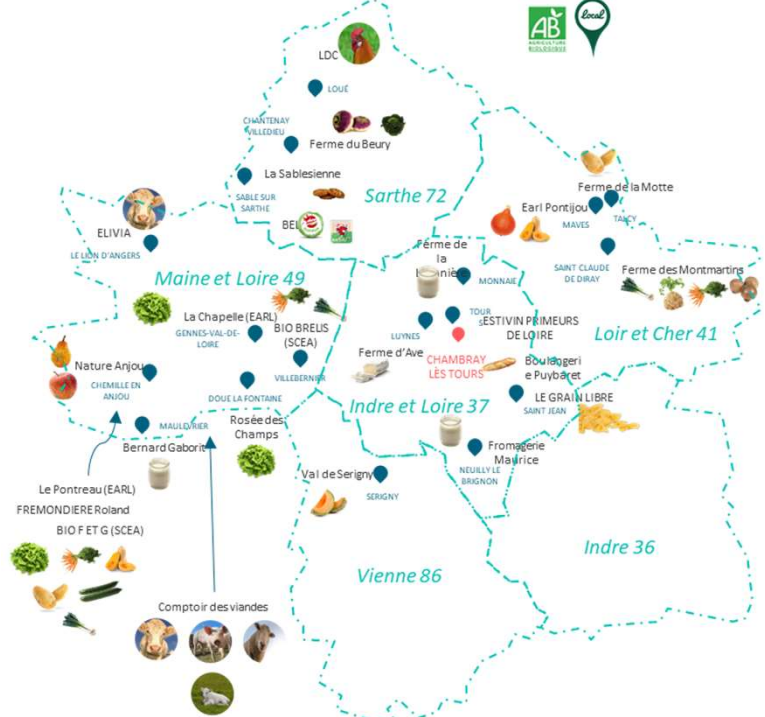
VERS « UN ESPRIT EGALIM »

Dans les assiettes

- 15% de produits bio (entrées, fromages et desserts)
- Des œufs plein air France
- Poisson MSC
- Viande française
- Légumes HVE/CE2
- Fromage AOP



15 à 20 % de produits locaux en fonction de la saison



Pour en savoir plus



Une application mobile pour consulter les menus et des articles en lien avec la restauration

Consulter à tout moment ce qui est servi dans les restaurants scolaires de votre ville, avec toutes les informations indispensables aux parents :

- ✓ LABELS ET SIGNES QUALITES
- ✓ IMPRESSION DES MENUS
- ✓ LES ALLERGENES MAJEURS

Nous vous proposons de visualiser (de façon hebdomadaire ou mensuelle) les menus de vos enfants afin de ne plus les imprimer et de s'impliquer dans une démarche responsable.

Vous bénéficierez d'un contenu éditorial régulièrement mis à jour, en proposant :

- ✓ DES NEWS DE LA CANTINE
- ✓ DES CONSEILS SANTÉ & BIEN-ÊTRE
- ✓ DES IDÉES RECETTES



SoHappy est aussi disponible en format web pour un meilleur confort de lecture : www.so-happy.fr

Une cuisine maison

Les entrées, plats, desserts sont élaborés par nos cuisiniers à partir de produits frais. Ainsi nous n'ajoutons ni conservateur, ni colorant ni autre additif.

- Crudités coupées, râpées en cuisine
- Vinaigrettes maison
- Potages maison
- Sauces et cuisson des viandes par nos chefs
- Parmentiers et plats composés maison
- Pâtisseries et desserts maison

Le respect de l'environnement

Préserver l'environnement et ses bienfaits et sensibiliser

- Des poissons issus d'une pêche durable
- Le respect des saisons
- Des actions de lutte contre le gaspillage (pesées des déchets...)
- Zéro plastique

La lutte contre le gaspillage alimentaire

- Utilisation des bornes des tris mises à disposition
- Etude des restes en fin de service, ajustement des recettes et grammages en fonction de la faim des convives et mise en place d'actions concrètes.
- Osons la table de troc : mettre en partage les denrées intactes telles que biscuits, fruits, fromages emballés non consommées sur le plateau.



Groupe scolaire Saint Francois d'Assise
1 rue Horizon vert
37 170 Chambray les Tours

sodexo

SERVICES DE QUALITÉ DE VIE



**Votre restauration
scolaire**

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE