



Avec 4 plats, je ne gaspille plus!

L'avis des diététiciens - nutritionnistes du SIVU et des villes de Bordeaux et de Mérignac

Une étude de la Direction Générale de l'Alimentation* a évalué à 300g par repas la quantité moyenne d'aliments consommée pour un enfant. Or, les menus à 5 plats proposés à ce jour, aux enfants des écoles maternelles, correspondent à un grammage de 450g environ par enfant.

De plus, une évaluation des aliments non consommés révèle que 20 à 45% des aliments proposés sont gaspillés, alors que la qualité des repas produits par la cuisine centrale du SIVU est très satisfaisante (plus de 80% de satisfaction pour l'année 2009).

Celle-ci propose en effet des menus variés et équilibrés, avec une exigence de qualité de ses approvisionnements lui permettant de présenter des produits de qualité tels que :

- du boeuf en race à viande
- du veau, du porc et de l'agneau en label rouge
- du poulet "BIO"
- des fruits et légumes crus de saison,
- des fruits et des légumes "BIO", en Appellation d'Origine Contrôlée et issus du "Commerce équitable",
- de nombreux laitages "BIO".

De plus à la demande des villes, il n'y a pas d'aliments contenant des produits issus ou dérivés d'organismes génétiquement modifiés.

Aussi, le fait de passer de 5 à 4 plats, en école maternelle, permettra de concevoir des menus

mieux adaptés aux besoins des enfants de cette catégorie d'âge, tout en restant équilibrés.

En effet, cette adaptation assurera une meilleure consommation des plats proposés, d'où un équilibre nutritionnel global amélioré en permettant une meilleure couverture nutritionnelle.

Parallèlement , nous veillerons à poursuivre l'introduction dans les menus, de produits issus de l'agriculture biologique (origine régionale et tout au plus nationale), conformément aux Agenda 21 des Villes de Bordeaux et de Mérignac.

*Etude de la DGAL/centre de nutrition FOCH "Influence de la structure des repas sur la consommation alimentaire des enfants en restauration scolaire"