

22, rue de la Marne
85510 LE BOUPÈRE
Tél. 02 51 91 49 41
cgrileboupere@orange.fr

Comité de Gestion du Restaurant Interscolaire



La Loi EGalim issue des Etats Généraux de l'alimentation a été promulguée le 1^{er} novembre 2018. Elle vise **l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable, accessible à tous.**

Conformément à cette loi, toute la restauration scolaire – de la maternelle au lycée – doit **proposer au moins un menu végétarien par semaine** depuis le 1^{er} novembre 2019, c'est-à-dire un menu unique sans viande ni poisson, crustacés ou fruits de mer. Il pourra néanmoins comporter des œufs ou des produits laitiers.

La loi EGalim prévoit également d'introduire davantage de protéines végétales tout au long de l'année.

Le restaurant interscolaire du Boupère s'est engagé dans cette réflexion, avec le souci de proposer moins de viande aux enfants, pour en manger de meilleure qualité (Bio, Label Rouge, Bleu Blanc Cœur). Pour l'équipe de cuisine, la principale difficulté consiste à préserver la qualité nutritionnelle des repas et d'élaborer des menus à partir d'ingrédients peu utilisés de nos jours : des légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...) associées à des céréales, des œufs, des produits laitiers. Ainsi, apparaîtra bientôt dans nos menus un « Dahl aux 2 lentilles » ou le « One pot de riz façon chili ».

L'objectif n'est pas de faire de nos enfants des végétariens, mais de prendre conscience qu'il peut y avoir des alternatives aux protéines animales, qui pourront être plus économiques, plus respectueuses de l'environnement et bénéfiques pour la santé.

Geoffroy BERNARD
Gestionnaire de la cantine

Claude MARY
Président CGRI