

Communiqué de Presse

VILLE DE VICHY - Cantines scolaires Découverte des vieux légumes, le mardi 9 avril 2013

Mardi 9 avril, au déjeuner, une **animation autour des légumes anciens** comme des carottes de différentes couleurs est organisée dans les cantines des **écoles Sévigné Lafaye et Jacques Laurent**.

Un **producteur bio***, Marc Rivoire, installé dans les monts du Lyonnais, **présentera aux enfants la ferme et les différentes variétés de légumes** qu'il cultive. Il expliquera ensuite ce qu'est **l'agriculture bio** : les préceptes à respecter, les différences avec les autres agricultures (*les auxiliaires de culture, la biodiversité, la non utilisation de produits chimiques...*).

Dans toutes les autres cantines scolaires, des **dégustations** de carottes seront proposées.

** appartenant au groupement de producteurs biologiques de Rhône et Loire BIO A PRO - ARDAB qui approvisionne la restauration collective en produits bio et locaux (notamment yaourts, fruits et légumes biologiques...)*

Manger sain

Tout au long de l'année, des **produits sains et de qualité** sont servis dans les assiettes des petits Vichyssois : viandes de bœuf de race charolaise, volailles label rouge, produits français et le plus souvent possible régionaux.

Depuis 2010, le **pain**, proposé à tous les repas dans les cantines des écoles primaires publiques de Vichy, est **bio**.

S'il n'est pas possible, d'envisager aujourd'hui le "tout bio" -les volumes (850 repas quotidiens) et la diversité des produits bio actuellement sur les marchés ne le permettant pas-, la Ville de Vichy a alors demandé à Avenance (*Elior*) de proposer chaque trimestre, **un repas entièrement bio**, accompagné d'une information sur l'alimentation et les valeurs de l'agriculture bio.

Prochain repas tout bio, en juin prochain.

Les cantines

Chaque année, plus de 100 000 repas sont servis dans les cantines scolaires de Vichy. Environ 850 enfants mangent chaque jour à la cantine, dont 320 élèves de maternelle et 530 élèves d'élémentaire. Les **7 écoles maternelles** et les **5 écoles élémentaires** publiques de Vichy ont chacune un restaurant scolaire dans leurs structures. En deux services, les enfants sont servis à l'assiette par le personnel municipal : ATSEM (*Agent territorial spécialisé des écoles maternelles*) dans les maternelles et agents de cantine dans les écoles élémentaires.

La société Elior à St Etienne (ex Avenance) prépare et livre chaque jour (*en liaison froide*) les repas.

Les menus sont élaborés **sous le contrôle de diététiciens** et respectent **l'équilibre alimentaire**. Les contrôles réglementaires sur le respect de la chaîne du froid et des normes de qualité et de conditionnement sont effectués régulièrement par des agents municipaux. Une **commission de suivi de la qualité des repas** s'invite régulièrement à la table des écoliers pour contrôler la qualité de la nourriture, mais aussi le choix et la constitution des menus.

Informations et menus disponibles sur <http://www.ville-vichy.fr/la-cantine.htm> ou sur www.familles.ville-vichy.fr.

Contact Presse - Ville de Vichy, Direction de la Communication

Dominique Lagrange - 04 70 30 17 02 - d.lagrange@ville-vichy.fr

Marie-Bénédicte Reynard - 04 70 30 55 12 - communication@ville-vichy.fr