



Depuis le lundi 10 mai 2021, les élèves de l'école de Montaure mangent bio et local grâce au service commun de restauration proposé par la Régie des Deux Airelles et ce, sans aucune augmentation du coût de restauration pour les familles !

Dans la restauration collective, la loi Agriculture et Alimentation, dite loi EGALim, a fixé depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, un objectif de 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité (dont un minimum de 20% de produits bio) et expérimente la proposition d'un plat végétarien par semaine. Votre municipalité va plus loin en proposant à ses enfants des recettes issues de produits locaux ! En intégrant le Service commun de restauration et sa cuisine centrale « La Régie des Deux Airelles » vous propose une réelle qualité de repas et une vraie logique d'approvisionnements en bio et local.

Terres de Bord a donc rejoint ce service commun aux côtés d'Heudebouville, de la Saussaye, de Vraiville, de Martot, de Surtauville, de Quatremare et d'Incarville. La commune bénéficie d'un service clé en main et contribue à la structuration et au soutien des producteurs normands véritablement engagés.

Le surcoût occasionné par cette opération n'a pas été répercuté aux familles. En effet, les **économies réalisées depuis le début du mandat ont « absorbé » les 18.000€** annuels permettant de rejoindre ce grand projet !

Installés sur Ecoparc, à Heudebouville, l'équipe de la cuisine centrale composée de dix agents a accueilli, dès le 10 mai, Cédric, notre cuisinier, qui y a vu une formidable opportunité professionnelle ! Leur travail se fait en liaison froide : tous les repas sont préparés à l'avance, stockés dans des chambres froides et acheminés le jour-même sur site où ils sont réchauffés.



### **Local et bio**

Tout ou presque est fait maison dans cette cuisine ultramoderne, qui a ouvert ses portes en 2008. Ici, pas de produits industriels : **priorité aux producteurs locaux (40% des produits proviennent d'un rayon de 30 kilomètres) et aux produits bio.**

### **Priorité à l'équilibre alimentaire et à la réduction du gaspillage**

Établir des menus à la fois **équilibrés, variés et agréables**, c'est l'objectif principal de la Régie des Deux Airelles. Pour suivre un strict équilibre alimentaire, chaque repas est étudié avec attention par Maggy, responsable qualité et nutritionniste de la cuisine centrale, et composé d'un légume, un féculent, un fruit ou équivalent, une viande ou un poisson ou un œuf, un laitage...

Les repas sont évalués par les référents dans les écoles en fonction du ressenti des enfants. Des évaluations serviront de base de travail aux équipes des Deux Airelles pour préparer les menus du mois suivant. Plusieurs animations seront également proposées aux élèves afin de réduire le gaspillage alimentaire (tri, pesage, valorisation des déchets...)

### **Les menus de la restauration scolaire**

A tout moment, les parents ont accès, sur le site [terresdebord.fr](http://terresdebord.fr), aux menus servis à leurs enfants sur une durée de quatre semaines. Mieux encore, **la composition de chaque plat est détaillée**, afin de permettre aux familles qui le souhaitent de savoir exactement ce qui est servi dans l'assiette de leurs enfants. Les producteurs sont également indiqués.

**Ne dit-on pas que le bonheur commence dans l'assiette...**