

Dossier de presse

LE BIO S'INVITE A TABLE

Introduction du bio dans les cantines de Cavaillon

Un service de restauration toujours en évolution

Depuis 2003, la Ville de Cavaillon a confié le service de la restauration scolaire à la société Sogeres, dans le respect de la réglementation sur la santé publique.

La restauration scolaire se décline en trois axes majeurs :

- Une identité culinaire dont le fondement est "la découverte et l'envie" qui invite à la consommation. Elle se décline au travers de menus équilibrés.
- Un programme d'animations ludiques autour de nouveaux aliments est déployé chaque année avec pour vocation de faire des écoliers de véritables dégustateurs avertis.
- Une équipe de restauration qui a pour vocation d'être ambassadrice du goût auprès des enfants.

Conformément à ses engagements, l'objectif pour la Municipalité est de proposer aux familles, dans des conditions tarifaires accessibles à tous, un service sans cesse amélioré, de sorte que chaque enfant ait dans son assiette des produits de qualité et issus du terroir de Cavaillon, afin de favoriser l'éveil au goût et contribuer à prévenir la malnutrition et l'obésité.

Pour informer les parents, chaque jour le menu servi dans les cantines est disponible sur la page d'accueil du site de la ville www.ville-cavaillon.fr

Le Bio à l'honneur

Cette démarche traduit la volonté de la ville de répondre aux prescriptions du Grenelle de l'Environnement, dont l'une des exigences est de faire consommer d'ici 2012, 20 % de produits de l'agriculture biologique.

Depuis la rentrée de septembre 2009, le bio est à l'honneur sur Cavaillon.

Soucieuse de répondre à la commande de la ville, la Sogeres sert sur les restaurants scolaires :

- 3 fois par mois (en moyenne) de la viande bio,
- et depuis le 1^{er} février 2010, 2 fois par semaine des fruits bio.

Un partenariat a d'ailleurs été établi entre Sogeres et ProNatura, entreprise cavaillonnaise de fruits BIO.

Le Bio passe avant tout par l'application de techniques culturales qui respectent et valorisent les spécificités naturelles du sol, de la plante et des animaux élevés. En interdisant les intrants de synthèse, il permet d'obtenir des produits plus sains, au goût et aux qualités nutritives les plus naturels possibles, et de préserver l'environnement. Il implique la mise en œuvre d'une traçabilité très précise, et de partenariats tout au long de la filière.

Mardi 09 mars 2010, Sogeres proposera dans les restaurants scolaires un menu avec 2 composantes issues de l'agriculture biologique :

Menu du mardi 9 mars 2010

Duo de choux râpés
Daube de bœuf bio
Coquillettes
Fruit frais bio

Les objectifs visés

Sensibiliser les enfants sur le bio et ses valeurs :

- Produire des denrées agricoles de bonne qualité nutritive
- Assurer à tous les animaux d'élevage des conditions de bien-être
- Respecter le rythme des saisons
- Eviter toute forme de pollution pouvant résulter d'une pratique agricole
- Maintenir et améliorer durablement la fertilité des sols...