

Issy-les-Moulineaux • Mercredi 7 septembre 2022

Issy-Les-Moulineaux première ville française à mettre en œuvre un dispositif de restauration scolaire collective durable et responsable.

L'engagement de la ville d'Issy-les-Moulineaux en faveur de la transition climatique passe aussi par l'assiette des enfants. Scolarest, délégataire de service public de la ville pour la restauration scolaire va signer une convention avec la Coopérative Agricole pour s'adapter aux enjeux de la transition climatique.





COMMUNIQUÉ DE PRESSE

À l'occasion de la rentrée scolaire, la ville d'Issy-les-Moulineaux est la première ville à mettre en œuvre les dispositions d'une convention signée entre son délégataire de service public, Scolarest, et la Coopérative Agricole en faveur d'une restauration scolaire mieux adaptée aux enjeux de la transition climatique : des circuits courts, des aliments bio, une agriculture ou un élevage moins intensif.

Cette convention a pour projet de soutenir les entreprises agricoles françaises afin de garantir une souveraineté alimentaire nationale et une qualité, une variété et une origine des aliments utilisés pour la confection des repas distribués par Compass Group France.

Spécialiste de la restauration des établissements scolaires, Scolarest et la ville d'Issy-les-Moulineaux se sont associés pour l'approvisionnement en nourriture des cantines scolaires. Filiale de Compass Group France, Scolarest distribue chaque jour plus de 30 000 repas dans les cantines scolaires du pays et œuvre pour donner accès à une alimentation plus durable et de qualité, tout en permettant aux élèves de se familiariser avec une nourriture plus éthique.

Résolument tournée vers le bien-être des enfants, la Ville a pris le parti d'inclure une large part de produits de qualité et respectueux de l'environnement. Depuis la rentrée de septembre, les menus sont composés de 55 % de produits de qualité et durables (tels que la loi EGalim les définit) dont 20 % de produits bio. L'objectif est d'atteindre à la rentrée 2026 un taux de 70 % de produits de qualité et durables dont 30 % de produits bio. En complément, les filières locales sont favorisées avec 20 % de produits locaux proposés.

Côté gaspillage alimentaire, la Ville et Scolarest s'engagent ensemble en mettant en place un parcours responsabilisant dans les restaurants en élémentaire « Chez Toki, le restaurant ». Ce parcours permet aux enfants de devenir acteurs de leur déjeuner de l'entrée au dessert en se servant selon leurs goûts et leur appétit. Une déclinaison pour les maternelle, « La Cantine de Toki » sera également mise en place.

