



MALAUNAY

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Jeudi 14 septembre 2017

Opération nationale « Manger bio et local, c'est l'idéal ! »

Pendant une semaine, les deux restaurants scolaires de Malaunay serviront uniquement du bio ou local !

La ville de Malaunay propose d'animer les cantines du 18 au 22 septembre, dans le cadre de l'Opération nationale « **Manger bio et local, c'est l'idéal !** ».

Les menus de la ville seront en effet uniquement bio et local sur l'ensemble de la semaine !

Pour rappel, le service Restauration est engagé tout au long de l'année sur des actions de sensibilisation et d'animation autour du bien manger/bien trier.

Un engagement fort a été pris par la Ville pour l'achat bio et local. Ainsi le service Restauration assure une **provenance locale** pour par exemple les carottes de Saint-Jean-du-Cardonnay, les pommes et poires de Jumièges, la viande de NVH Normandie. Il s'approvisionne en pâtes, riz et lentilles toujours en bio, ou commande encore des compotes, yaourts, lait, fromages très souvent bio, du pain bio de Malaunay livré 3 jours sur 4 aux cantines.

Guillaume Coutey, maire de Malaunay, rappelle l'**objectif de 50 % de bio ou local** servi à la cantine en 2018. Geneviève Van de Velde, responsable de la restauration à Malaunay est la garante de cette politique de développement des circuits-courts. « *Nous avons atteint 19% de produits bio servis dans nos deux restaurants scolaires et au centre de loisirs et 22% de produits locaux. Cela représente 41% de bio ou local cuisiné toute l'année.* »

Tous les plats servis sont **cuisinés sur place** par trois personnes dédiées à la restauration.

Une démarche de sensibilisation au gâchis alimentaire et au tri est aussi menée à Malaunay depuis plusieurs années, avec l'installation d'une **table de tri** au restaurant scolaire de l'école Miannay en 2016, qui permet aux enfants de séparer les déchets organiques, recyclables ou non recyclables tout en participant activement au débarrassage. Au groupe scolaire Brassens, un travail sur le tri est engagé, qui doit déboucher sur une seconde table de tri installée sur l'année scolaire 2017-2018.

Le service assure des **distributions de fruits à la récré** une fois par semaine en moyenne, et depuis 2017 fournit la crèche en fruits pour apprendre aux petits à les découvrir.

Il participe à la **Semaine du goût** chaque année en octobre, avec une thématique mise en avant et déclinée en actions diverses auprès des enfants des deux groupes scolaires. Les légumes oubliés seront mis à l'honneur pour l'édition 2017. Il anime en outre **deux rubriques sur le site internet*** : « le marché de la saison », pour apprendre à mieux s'alimenter en lien avec la nature, et « l'art d'accommoder les restes » pour cuisiner malin. Un calendrier des fruits et légumes de saison est d'ailleurs disponible sur cet espace.

L'ensemble de ces actions est mené en **régie municipale**.

*<http://www.malaunay.fr/Malaunay-en-transition-s/Elargir-la-transition-experimenter-de-nouveaux-domaines/S-alimenter-durable-et-equitable>

--

Contact presse :

Alice BRIANT, Directrice Animation & Communication

Tel : 02 32 82 55 74 – 06 66 92 67 68