

VILLECHAUD



## Du local, du bio et des découvertes culinaires pour les enfants

Depuis de nombreuses années, les élus ont à cœur de proposer aux enfants déjeunant dans les cantines et aux bénéficiaires du portage de repas à domicile une alimentation saine, équilibrée, savoureuse... et locale.

Cette volonté s'intensifie aujourd'hui avec la participation de la cuisine Cœur de Loire à des programmes européens, tel le « Programme lait et fruits » (financé par l'État et l'Europe) qui promeut la distribution de produits laitiers et de fruits locaux. Ce programme permet en outre d'améliorer les habitudes alimentaires et de valoriser les produits de nos producteurs.

Car il est primordial de sensibiliser les élèves à la notion de « bien manger » en stimulant leur curiosité à la découverte de produits qu'ils n'ont peut-être pas l'habitude de déguster. Ainsi, des animations ont lieu régulièrement dans les écoles, comme ce fut le cas à Villechaud fin septembre. Ce jour-là, dans tous les restaurants scolaires, les enfants ont dégusté des yaourts à la myrtille de la laiterie Pérot de Neuvy-sur-Loire et des pommes des Vergers des Beaumonts de Bonny-sur-Loire.

### PRODUITS BIO ET LABELLISÉS

La loi « Egalim » impose à toutes les collectivités d'intégrer 50% de produits de qualité et durables dans les menus d'ici 2022, dont 20 % de produits Bio.

Chaque semaine à la cuisine Cœur de Loire, les menus intègrent désormais au moins deux fromages circuits courts, plusieurs produits bio et les labels de qualité (Viande Label rouge, produits AOP...) ne sont pas oubliés. La plateforme locale d'achats Agrilocal ([www.agrilocal.fr](http://www.agrilocal.fr)) à laquelle nous adhérons, facilite l'accès aux fournisseurs.

Par ailleurs, l'équipe de cuisiniers suit l'expérimentation consistant à introduire des menus végétariens depuis près de deux ans. Pour jongler avec tous ces imposés, l'équipe de la cuisine prévoit de raccourcir ses cycles de menus : ils seront désormais établis sur 6 semaines au lieu des 12 initiales.

### UNE ÉQUIPE INVESTIE

Chaque jour, 15 personnes travaillent à l'unité de production culinaire. Du livreur au plongeur en passant par les cuisiniers, ils préparent près de 1 200 repas pour les enfants mais aussi

190 pour nos aînés dans le cadre du portage de repas à domicile. Notons que l'établissement obtient la mention « très satisfaisant » au niveau national, sur les critères « Hygiène et sécurité alimentaire », et ce depuis plusieurs années.

### EN CHIFFRES

Livraisons dans

**24 RESTAURANTS**  
satellites (cantines)

Chez

**190 PERSONNES ÂGÉES**  
livrées à domicile

**1 400 REPAS**  
fabriqués quotidiennement en moyenne

**155 000 REPAS LIVRÉS**  
chaque année dans les écoles

Toutes les semaines, retrouvez nos menus en ligne sur

 [CCcoeurdeloire](https://www.facebook.com/CCcoeurdeloire) ou  
[www.coeurdeloire.fr](http://www.coeurdeloire.fr)

