



JOURNÉE DU VÉGÉTARISME
JEUDI 1^{ER} OCTOBRE



VILLE DE
SAINT-DENIS





V

JOURNÉE DU VÉGÉTARISME
JEUDI 1^{ER} OCTOBRE



LES NOUVEAUTÉS DE LA LOI EGALIM

1. Des produits de qualité à hauteur de 50% dans les assiettes

- **Au plus tard le 1er janvier 2022**, les repas servis dans les cantines scolaires devront comprendre une part au moins égale, en valeur, à 50% de produits répondant à au moins un critère de qualité :

- les produits issus de l'agriculture biologique devront représenter 20% de la part des produits utilisés (label rouge ou écolabel par exemple) ;
- les produits locaux issus de circuits courts ;
- les produits issus d'une exploitation inscrite dans la démarche menant à la haute valeur environnementale (exemple : volaille fermière élevée en plein air).

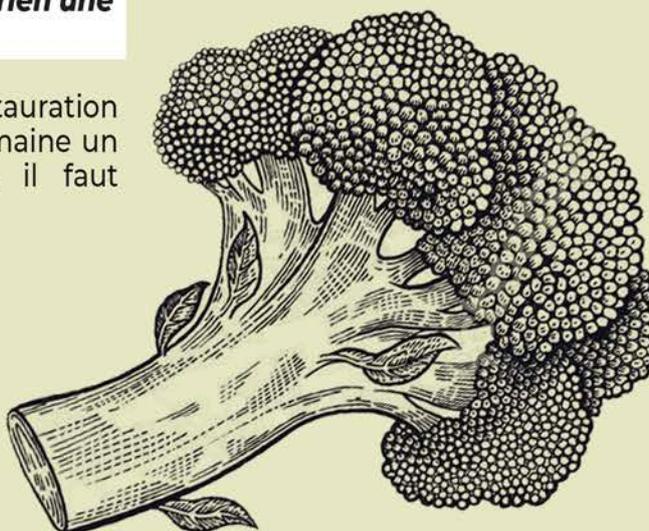


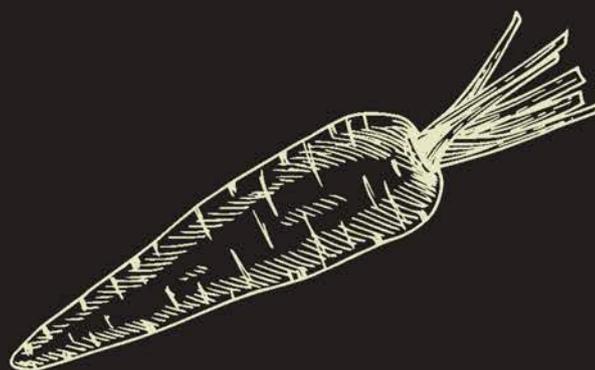
2. Un plan de diversification des protéines

Mise en place d'un **plan pluriannuel de diversification des protéines** incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas proposés par les restaurants collectifs.

3. L'obligation de proposer un menu végétarien une fois par semaine

Depuis **novembre 2019**, les services de restauration collective propose au moins une fois par semaine un menu végétarien. Par menu végétarien, il faut comprendre sans viande et sans poisson.





La fin des contenants en plastique

Outre la suppression de la mise à disposition des pailles, couverts, piques à steak, plateau-repas..., le législateur a prévu la fin de l'utilisation des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration scolaire **au plus tard le 1er janvier 2025.**



Les bouteilles d'eau plate supprimées

Depuis le 1er janvier 2020, l'utilisation de bouteilles d'eau plate dans le cadre des services de restauration scolaire n'est plus permise.



MESURES MISES EN PLACE OU À ENVISAGER AU SEIN DE LA COLLECTIVITÉ POUR LA MISE EN OEUVRE DE CES NOUVELLES DISPOSITIONS AU SEIN DES RESTAURANTS SCOLAIRES

Depuis novembre 2019: la ville a mis en place des menus végétariens (sans viande et sans poisson) applicables sur 6 semaines (1 menu végétarien par semaine pour respecter le plan général des menus établi sur 6 semaines), sachant que depuis la ville a fait appel à un diététicien (M. Funteu de l'IREN) pour l'aide à l'élaboration des menus

Année 2021: Des produits de qualité à hauteur de 50% dans les assiettes et proposition d'un plan de diversification des protéines

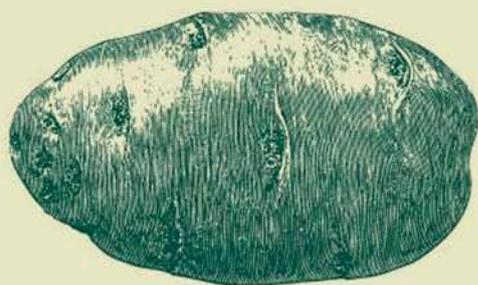
Lancement d'un nouveau marché d'acquisition de denrées alimentaires pour 4 ans avec l'accent mis sur la production locale et les produits issus de l'agriculture biologique (bio) en 2020 et applicable à partir de 2021.

Lancement d'une réflexion élargie en vue de l'élaboration d'un plan de protéines végétales



Fin 2019 : Suppression des bouteilles d'eau

Le service utilise actuellement et principalement de l'eau issue du réseau public d'alimentation d'eau potable de bonne qualité. A titre exceptionnel, provisoire et rare, le service a recours aux bouteilles d'eau en plastique (exemples : cas de fermeture du réseau en cas de travaux, élections, forte chaleur dans les classes).



PROPOSITIONS : MENUS VEGETARIENS DANS NOS ECOLES

| MENUS | ENTREE | PLAT PRINCIPAL | DESSERT |
|-------|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 1 | Salade verte | Couscous végétarien (semoule-carotte-tomate-courgette-aubergine-poivron- pois chiche) | Fromage kiri Raisins |
| 2 | Duo de salades | Riz pillaf à la créole (fond de légumes) Ratatouille (carotte-tomate-courgette-aubergine-poivron) | Fromage frais sucré |
| 3 | Salade de tomate - dés de fromage | Riz cantonnais végétarien (riz-carotte-petit pois-champignon-œuf-maïs- sœe soja) | Pastèque |
| 4 | Salade exotique (tomate-ananas-concombre- citron-oignon-persil) | Spaghettis bolognaise au Tofu | Yaourt ferme sucré |
| 5 | Salade de concombre | Riz - Pois massalé Légumes à l'indienne (carotte-courgette-haricot vert-aubergine) | Fromage fondu Glace |
| 6 | Tomate à la vinaigrette | Pain - Trio de légumes (haricots verts-carotte-pomme de terre) - Omelette au fromage | Yaourt aux fruits |
| 7 | Salade de carotte et maïs | Riz safrané - Chili con végétarien (haricot rosé- poivrons-tomate) | Fromage gouda Pêche au sirop |
| 8 | Salade verte-carotte-maïs | Spaghettis forestière à la crème | Fromage samos sucré |
| 9 | Salade de tomates | Riz safrané aux petits légumes (riz-curcuma-macédoine de légumes) Emincés de champignons à la créole | Fromage camembert Raisins |
| 10 | Salade fraîcheur (concombre-maïs-tomate) | Riz z'embrocail pom/terre Daube de légumes au fromage (citrouille -choufoux) | Compote de fruits |
| 11 | Salade de chouf | Riz - Lentilles Omelettes aux fines herbes | Yaourt |
| 12 | Salade exotique (tomate-ananas- concombre-citron-oignon- persil) | Riz chauffé aux œufs rougail tomates | Crème dessert vanille fromage Kiri |
| 13 | Mesclun de salade vertes- dés de fromage | Riz - Haricot blanc Œufs brouillés à la tomate | Flan au Caramel |
| 14 | Salade de laitue | Pâte au beurre Omelette aux petits légumes (champignon-tomate) | Yaourt aromatisé |



V

JOURNÉE DU VÉGÉTARISME
JEUDI 1^{ER} OCTOBRE

