

Avec la loi ÉGalim, plus de bio et plus de qualité Les restaurants scolaires mettent les petits plats dans les grands

50 % de produits alimentaires bénéficiant d'un label officiel de qualité, dont au moins 20 % de bio : conformément aux textes de la Loi ÉGalim, entrée en vigueur le 1^{er} janvier, les restaurants scolaires de Roubaix montent en gamme. Un coût supplémentaire entièrement pris en charge par la Ville et donc sans augmentation des tarifs pour les familles. Et une orientation qui va dans le sens de l'exigence de qualité de la municipalité.

Depuis la rentrée de janvier 2022, les menus des restaurants scolaires roubaisiens, mais également ceux des centres de loisirs, font la part plus belle aux produits de qualité. 50 % des achats concernent désormais des denrées durables, notamment sous signe d'identification de l'origine et de la qualité (SIQO), parmi lesquelles 20 % sont issues de l'agriculture biologique.

Un changement au bénéfice des 5 500 enfants qui fréquentent les restaurants scolaires de Roubaix et sans impact tarifaire pour les familles, la Ville ayant fait le choix de prendre à sa charge les coûts induits.

Label Rouge, Indication géographique protégée (IGP), Appellation d'origine contrôlée (AOC), Pêche durable, Produits fermiers, Commerce équitable : ces labels doivent désormais fleurir à hauteur de 30 % sur les produits qui composent les repas servis aux enfants, tandis que 20 % ont l'obligation d'être certifiés d'un autre sésame, AB, pour Agriculture biologique.

Le nombre de composantes de chaque repas reste, lui, inchangé, soit au total cinq : une entrée, un plat, un accompagnement, un produit laitier et un dessert.

Le choix de la qualité

L'application de la Loi ÉGalim va dans le sens de la politique déployée par la Ville en matière de restauration scolaire, motivée par une exigence de qualité.

Ainsi, et à titre d'exemple, les plats associant des produits hachés, panés et reconstitués ont été bannis des menus ; lorsque cela est possible, avec le potiron par exemple, les potages sont faits

maison dans la cuisine centrale de Wasquehal, tout comme les sauces bolognaise ; la sélection en viande bovine se concentre sur les races à viande, etc.

Roubaix a par ailleurs été la première ville en France à systématiquement proposer une alternative aux repas comprenant de la viande.

Avec l'application de la Loi Égalim, la part du bio passe donc de 7 % à 20 % dans les restaurants scolaires roubaisiens et celle des produits de qualité durable de 15 % à 30 %. C'est la nouveauté. Mais certaines des mesures contenues dans le texte étaient déjà en vigueur à Roubaix :

- présence systématique d'un repas végétarien dans les menus proposés hebdomadairement, ceci pour diversifier les sources de protéines ;
- lutte contre le gaspillage alimentaire et don de denrées non consommées aux associations habilitées ;
- suppression des contenants alimentaires de cuisson, de réchauffé ou de service en plastique ;
- information annuelle des usagers sur la part des produits de qualité et durables entrant dans la composition des repas servis.

Une semaine type à Roubaix (menus du 3 au 7 janvier 2022)

lundi 03 janv.	mardi 04 janv.	mercredi 05 janv.	jeudi 06 janv.	vendredi 07 janv.
Potage aux courgettes Tortellini ricotta épinard Menu unique Yaourt aux fruits BIO Fruit de saison BIO	Macédoine vinaigrette Escalope de volaille sauce chasseur Omelette BIO sauce chasseur Pommes risolées Coulommiers BIO Fruit de saison HVE	Demi pamplemousse et sucre Waterzoi de poisson MSC Menu unique Brunoise de légumes Riz BIO St marcelin AOP Crème dessert pralinée	Salade verte Rôti de boeuf sauce échalote Boulettes végétales sauce échalote Haricots verts BIO Pommes de terre vapeur Petit suisse sucré Galette des rois aux pommes	Carottes râpées BIO vinaigrette Sauté de porc BBC * sauce crème Merlu sauce crème Gratin de chou fleur BIO et pommes de terre Gouda BIO Compote de fruits BIO

