



Bègles, le village urbain 

## Communiqué de presse

30 novembre 2017

### Les repas alternatifs, Bègles ville pionnière

La Ville de Bègles propose un service de repas alternatifs (sans produit carné) depuis 2014 dans le cadre de la restauration scolaire (13 écoles maternelles et primaires), des restaurants seniors et du restaurant municipal. Depuis janvier 2017, ce repas est servi à tous les convives une fois par semaine, et tous les jours à la demande. Le repas alternatif ne contient pas de viande et l'apport protéique est compensé par une association de céréales et de légumineuses, de produits laitiers ou d'œufs et plus rarement du poisson. Exemple de plat principal proposé dans le cadre d'un repas alternatif : flan de légumes bio ; crumble de chou-fleur bio et mozzarella ; spaghettis à la napolitaine.

Avec une demande en constante augmentation, entre 250 et 300 repas alternatifs (soit 13%) sont servis tous les jours sur les 2400 repas servis.

Dans les écoles, les repas alternatifs servis aux enfants représentent chaque jour près de 10% des repas. A partir du site internet de la Ville, les parents des enfants inscrits au restaurant scolaire peuvent choisir au jour le jour ce que l'enfant mangera à la cantine : un repas classique / un repas alternatif.

#### **Une politique publique volontariste répondant à divers enjeux :**

**1/ Santé publique : réduire le taux d'alimentation carnée (diminuer la part de la viande de l'alimentation globale tout en préservant l'équilibre nutritionnel)**

**2/ Environnement : réduire la consommation de viande pour préserver les ressources et le climat**

**3/ Inclusion : trouver un mode de fonctionnement répondant aux diverses sollicitations des usagers (confessionnel, éthique)**

Cela s'inscrit dans une démarche globale en terme d'alimentation (bio, circuits courts, proximité, traçabilité), initiée depuis 2002.

Un travail dans les écoles sur le gaspillage alimentaire est en cours depuis la rentrée scolaire 2017, avec l'installation de tables de tri dans les cantines des écoles élémentaires.

#### **Bègles, pionnière des cantines bio en Gironde**

Bègles a fait ce choix en 2002, en maintenant la production des repas en régie municipale : les repas sont préparés chaque jour par la Cuisine Centrale. Une diététicienne veille à l'équilibre des menus. Les cuisiniers travaillent le plus possible avec **des produits bios, locaux, frais et de saison** : pratiquement pas de produits en conserves ou de plats tout prêts issus de l'agroalimentaire.

A Bègles, le coût réel du repas sorti de cuisine, livré et servi s'élève à 8,11€. Les familles paient, en fonction de leur quotient familial, entre 0,76€ à 5,88€. **Une cantine bio accessible à tous.**

Service Communication

Mairie de Bègles

Julie Millet - Suzanne Galy

05.56.49.88.15 / [presse@mairie-begles.fr](mailto:presse@mairie-begles.fr)

Bègles, le village urbain

