



Vendredi 9 juin 2017
Communiqué de presse

Animation-dégustation avec la cuisine centrale pour les élèves de Bourg-de-Péage

A l'occasion du Printemps bio, le service commun de restauration collective de l'Agglo proposait une animation-dégustation à 200 élèves de Bourg-de-Péage. L'occasion de leur faire goûter des produits de qualité issus de l'agriculture locale.

Ce vendredi 9 juin, au restaurant scolaire Pierre et Marie Curie à Bourg-de-Péage, 200 enfants dégustaient les produits laitiers du GAEC de la Grange : un yaourt nature bio au lait de vache et des fromages comme le Petit Léoncel et le bleu du Vercors. Située à Léoncel, cette ferme travaille depuis plusieurs années avec Valence Romans Agglo pour proposer aux élèves du territoire des produits bio.

Une démarche qualitative et responsable

Engagé dans une démarche qualitative responsable, le service commun de Restauration collective de l'Agglo propose chaque jour des produits bio issus de l'agriculture locale. Exigeant sur la sélection des produits et des fournisseurs, il travaille au maximum avec des produits frais, dans le respect de la saisonnalité des produits.

Du 1^{er} au 16 juin, pour le Printemps bio, l'Agglo renforce la part de produits bio et locaux dans les menus, avec notamment le yaourt au lait de chèvre d'Eurre, les pâtes de Montélier ou encore les viandes de Combovin.

Neuf nouvelles communes adhérentes en septembre

A partir du 1^{er} septembre, neuf nouvelles communes bénéficieront des services de la restauration collective de l'Agglo : Barbières, La Baume d'Hostun, Bésayes, Jaillans, Marches, Rochefort-Samson, Charpey, Saint-Vincent-la-Commanderie et le Sivu de l'Écancière. 5 500 repas seront ainsi servis chaque jour dans les écoles concernées, soit une augmentation de 500 repas environ. Pour faire face au surcroît d'activité, le service de Restauration collective étoffe peu à peu son équipe et vient notamment de recruter un chauffeur livreur.

En bref

4 communes adhérentes : Bourg-de-Péage, Bourg-lès-Valence, Portes-lès-Valence et Valence.

56 restaurants scolaires desservis, soit **5 000 repas par jour**.

22 agents travaillent au service commun de Restauration collective.

550 repas servis par jour dans les 4 restaurants scolaires de Bourg-de-Péage.

655 élèves concernés à Bourg-de-Péage pour 6 écoles (Ecoles publiques maternelles : Marcel-Pagnol, République-Jean Moulin, Pierre et Marie Curie / Ecoles publiques élémentaires : Louis-Pasteur, République-Jean Moulin, Pierre et Marie Curie).

Contact presse :

Herveline Réhault, Chargée de communication et des relations presse
04 75 63 76 45 - herveline.rehault@valenceromansagglo.fr