

Une vingtaine d'élèves de Valence visite la cuisine centrale intercommunale

De la conception des menus à la fabrication des repas

Ce mardi 20 juin, une vingtaine d'élèves des écoles valentinoises Buisson, Camus et La Fontaine découvrait les coulisses de la cuisine centrale de l'Agglo. Cette visite intervient alors que les enfants ont participé à l'élaboration des menus préparés par le service de Restauration collective dans le cadre du Printemps bio.

Depuis 2 ans, le service de Restauration collective de l'Agglo met en place un projet sur l'alimentation dans le cadre des temps d'accueil périscolaire (TAP) proposés par la Ville de Valence. Dès le mois de février, les enfants confectionnent des menus équilibrés à partir de recettes qu'ils apprécient. Validés par une commission « menus »*, les huit menus ainsi élaborés ont été servis, pendant le mois de juin, dans les 56 restaurants scolaires livrés par la cuisine centrale.

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. Par ailleurs, en juin, à l'occasion du 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.

* La commission « menus » est composée de cuisiniers, d'élus et de parents d'élèves.

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.

3 000 repas servis par jour dans les 43 restaurants scolaires valentinois.

Contact presse

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