



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Le 4 novembre 2019

Loi *Egalim* : à Valence et Valence Romans Agglo, les enfants mangent bio et végétarien depuis plus d'un an

Depuis vendredi dernier, **la loi Agriculture et Alimentation (Egalim) impose à la restauration scolaire de mettre en place un repas végétarien par semaine.**

C'est le premier volet d'une série de mesures « développement durable » avec l'interdiction des bouteilles d'eau en plastique en janvier 2020, l'obligation d'avoir 50 % de produits de qualité et durables dont 20 % de bio en 2022 et la suppression des barquettes en polypropylène pour réchauffer les aliments dès 2025.

À Valence et Valence Romans Agglo, où pas moins de **5 500 repas sont produits par jour par la cuisine centrale** et servis dans 62 restaurants scolaires et certains centres de loisirs, les élus n'ont pas attendu la loi : **depuis la rentrée 2018, un menu végétarien est proposé chaque jour**, en plus du menu standard et en conformité avec le Programme national nutrition santé.

En plus d'un an, ce menu a recueilli les faveurs de **près de 40 % des enfants déjeunant dans les cantines valentinoises** et de près de 30 % des enfants déjeunant dans les cantines de l'Agglomération.

Un menu végétarien sur demande

Valence est aujourd'hui l'une des 6 villes de France à proposer ce type de menu, qui répondait à de nombreuses demandes de parents d'élèves et permet notamment de **lutter contre le gaspillage alimentaire.**

Le choix du menu est fait par les familles dès la rentrée, choix ensuite modifiable à chaque période de vacances pour la période scolaire suivante.

Jour par jour, les parents peuvent consulter les menus des cantines sur l'appli mobile de la Ville ainsi que sur les sites valence.fr et valenceromansagglo.fr.

Du bio et du local dans les assiettes

3 composantes sur 5 d'un repas préparé par la cuisine centrale de Valence Romans Agglo sont biologiques et locaux, fournis par 11 producteurs de Loriol, Livron, Eurre, Châteauneuf-sur-Isère, Combovin, Léoncel et la Roche-de-Glun.

De plus, dans un souci de développement durable, à partir du 1^{er} trimestre 2020, les barquettes pour la distribution des repas dans les cantines ne seront plus en plastique mais **biodégradables** (à base de maïs et de canne à sucre), ce qui représente un changement considérable en matière de **réduction des déchets**, vu les volumes brassés par la cuisine centrale.

« Nos objectifs sont simples : garantir la **sécurité sanitaire** des repas, proposer des **denrées de qualité** à moindre coût pour les familles et **favoriser la variété et l'équilibre alimentaire**, parce que **bien manger s'apprend dès le plus jeune âge.** » conclut Nicolas Daragon, Maire de Valence et Président de Valence Romans Agglo.

CONTACTS PRESSE

Valence Romans Agglo : Herveline Rehault - 04 75 63 76 45 – herveline.rehault@valenceromansagglo.fr

Ville de Valence : Émilie Gay - 04 75 79 20 19 – emilie.gay@mairie-valence.fr