



Morangis, le 20 Mars 2023

## À l'attention des familles Morangissoises

Service Enfance-Education

☎ 01.64.54.28.66

N/Réf : D-17-03-2023-000240

Objet : Restauration municipale

Madame, Monsieur,

À compter du 03 avril, les menus de la restauration scolaire municipale évoluent. Les repas présenteront désormais 4 composantes et non plus 5 et les enfants bénéficieront de 2 repas végétariens par semaine.

### **Quel est l'intérêt d'un menu à 4 composantes ?**

Le menu à 4 composantes s'adapte aux nouvelles habitudes alimentaires. Ainsi, votre enfant retrouve une structure de repas plus proche de ce que vous, parents, pratiquez à la maison tout en assurant un bon équilibre alimentaire.

Les 5 composantes apportent plus de diversité dans les menus et la découverte de certains aliments, mais en réalité cette structure de repas est en décalage par rapport à nos nouvelles habitudes et à notre consommation spontanée. De plus, il n'augmente pas la quantité consommée par l'enfant, mais augmente plutôt le gaspillage alimentaire.

Dans nos restaurants scolaires, quotidiennement, ce sont en moyenne 110 g d'aliments qui sont jetés par enfant (en élémentaire) soit environ 120 kg de nourriture qui terminent à la poubelle. Des actions de sensibilisation ont déjà été organisées en direction des équipes d'offices, d'animation et des enfants. Cela reste un axe fort de la Ville pour 2023.

### **En passant sur un menu à 4 composantes, nous réduisons le gaspillage alimentaire.**

De façon classique, le repas à 5 composantes comprend une entrée, un plat, un accompagnement, un fromage et un dessert. En passant à 4 composantes, il ne s'agit pas de moins manger ou moins bien manger, mais plutôt de repenser la composition du repas. Le repas se compose d'un plat principal, source de protéine, d'un fruit ou légume cru (entrée ou dessert), d'un produit laitier soit en yaourt soit en fromage ou dans la salade d'entrée.

Pas d'inquiétude, puisque les repas à 4 composantes sont prévus dans le décret relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire, les enfants ont suffisamment à manger, car les quantités – appelées 'grammages' – sont définies et imposées en fonction des besoins des enfants.



**Il vaut mieux un repas à 4 composants bien consommé qu'un repas à 5 composants partiellement grignoté, d'autant que la qualité des produits est améliorée et l'apport nutritionnel est sensiblement identique.**

### **Est-ce une question d'économie ?**

L'envolée des prix depuis le début de l'année 2022 touche tous les secteurs d'activité, y compris les matières premières. Ainsi, Sogeres le prestataire qui nous accompagne dans l'élaboration des menus, voulait nous répercuter 12.9 % d'augmentation sur le coût des repas. Pour l'équipe municipale, cette demande était inenvisageable d'une part, car il était impossible pour le budget communal d'absorber cette hausse et d'autre part de la faire supporter par les familles.

Pour éviter une trop forte répercussion sur les tarifs des repas, la ville et Sogeres, ont travaillé sur une évolution de la composition des repas servis aux enfants dans le cadre d'**un budget raisonnable, sans surcoût pour les familles et garantissant toujours un équilibre alimentaire.**

### **2 repas Végétariens, quel intérêt ?**

Dans son article en date du 17 novembre 2022, L'UFC-Que Choisir précisait « *Après le transport et le logement, l'alimentation est le 3<sup>ème</sup> poste d'émissions de gaz à effets de serre (GES) et, à elle seule, la viande est à l'origine de 40 % des émissions alimentaires de GES. Les repas végétariens permettent de réduire cet impact environnemental, notamment dans la restauration scolaire que fréquentent 9,6 millions d'élèves (1,1 milliard de repas par an), puisqu'un repas scolaire végétarien émet 4 fois moins de GES qu'un repas comportant de la viande.* »

**Développer les repas végétariens sur les restaurants scolaires municipaux participe à un des engagements de Campagne de la Municipalité « Morangis, Ville engagée et Durable »**

De plus, il a été constaté que les effectifs d'enfants, sur chaque lieu de restauration, étaient plus élevés le jour où était proposé un menu végétarien. Ainsi, La mise en place d'un second repas végétarien permettra à plus d'enfants de bénéficier de la restauration municipale.

Vous l'aurez compris, cette évolution des menus de la restauration scolaire municipale est un engagement fort de la ville qui répond à la fois à un intérêt nutritionnel, un intérêt écologique et un intérêt économique.

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de ma considération la meilleure.

**Madame le Maire  
Brigitte VERMILLET**

