

Saint Pantaléon de Larche, le 2 octobre 2018



COMMUNE DE  
SAINT PANTALEON DE LARCHÉ

## COMMUNIQUE DE PRESSE

### SAINT-PANTALEON-DE-LARCHE LA RESTAURATION SCOLAIRE

A l'heure actuelle, les restaurants scolaires sont au cœur de nombreuses discussions et font l'objet de toute l'attention du législateur.

Saint-Pantaléon-de-Larche en la matière a eu un comportement anticipateur et qui privilégie la qualité depuis de nombreuses années.

Les deux restaurants scolaires du Bourg et de Bernou produisent environ 450 repas par jour. Le parti pris de la qualité a conduit la commune à privilégié la fabrication des repas sur chaque site afin d'éviter la livraison de denrées alimentaires congelées, toujours compliquée sur le plan du goût. Le chef coordonne la conception des menus et l'approvisionnement. Avec l'ouverture tant attendue, du nouvel outil sur l'école du bourg, la commune dispose désormais de deux restaurants aux normes offrant les meilleures conditions d'accueil pour les écoliers.

La commune a introduit les aliments bio, bien avant qu'il soit question de les règlementer. Des conventions avec la chambre d'agriculture permettent d'ores et déjà de s'approvisionner en circuit-court. Celles-ci font l'objet d'un renouvellement régulier afin de trouver des producteurs aptes à satisfaire les quantités nécessaires aux deux sites. Les fruits,

---

#### CONTACTS PRESSE :

ANNE-MARIE OUMEDJKANE – Adjointe à la Communication – Tel – 06 86 97 11 20 – Courriel - [a.m.oumedjkane@orange.fr](mailto:a.m.oumedjkane@orange.fr)  
FABIENNE DURIE – Chargée de Communication – Tel – 05 55 86 15 34 – Courriel – [fdurie@mairiesaintpantaleon.fr](mailto:fdurie@mairiesaintpantaleon.fr)

viande de porc, produits laitiers, pommes de terre sont régulièrement acquis selon ce principe des circuits-courts. De même pour les œufs et le pain qui sont fournis par des producteurs saint-pantaléonnais.

Bien entendu, à Saint-Pantaléon-de-Larche aucun produit n'est réchauffé ou maintenu au chaud dans des matières plastiques. L'ensemble des plats sont en Inox. Au-delà des gadgets et des tempêtes médiatiques, les communes savent travailler. Elles offrent via le plan alimentaire, chaque jour des menus équilibrés et variés. Par exemple, le poisson est un plat qui est présent de façon hebdomadaire.

La lutte contre le gaspillage alimentaire passe par différentes étapes mais la première est d'éduquer et de faire découvrir les goûts, les textures et les produits aux enfants. C'est ainsi que le chef de cuisine programme régulièrement des menus à thème, permettant aux enfants de découvrir des plats nouveaux. Cette éducation au goût, cette variété des aliments pour aller vers l'équilibre s'effectue via à un grammage des aliments adapté à chaque âge qui est le premier instrument de lutte contre le gaspillage.

Saint-Pantaléon-de-Larche démontre ainsi qu'il est possible de bien manger de façon équilibrée, saine et la commune s'attache à offrir ce service à toutes les familles pour le prix modéré de 2,85 euros.

---

**CONTACTS PRESSE :**

**ANNE-MARIE OUMEDJKANE** – Adjointe à la Communication – Tel – 06 86 97 11 20 – Courriel - [a.m.oumedjkane@orange.fr](mailto:a.m.oumedjkane@orange.fr)  
**FABIENNE DURIE** – Chargée de Communication – Tel – 05 55 86 15 34 – Courriel – [fdurie@mairiesaintpantaleon.fr](mailto:fdurie@mairiesaintpantaleon.fr)