



Saveurs & Traditions du Bocage

NOTE D'INFORMATION

Madame, Monsieur,

Suite à notre dernière information sur la loi Egalim, certains Maires ou parents d'élèves nous ont contacté pour nous faire part de leurs interrogations.

Nous souhaitons vous apporter des précisions sur la première mesure de cette loi et la manière dont nous avons décidé de l'appliquer puisque, comme toute loi, nous sommes tenus de nous y conformer.

Cette loi nous demande de proposer un menu sans viande, une fois par semaine, appelé menu végétarien, sur les restaurants scolaires que nous livrons. Comme ce terme végétarien n'est pas précis et se trouve souvent associé, à tort, au Vegan, il crée des polémiques et des confusions, alors qu'il s'agit uniquement d'un menu sans viande, comme nous le faisons déjà, lorsque nous proposons le pâté aux pommes de Terre, une quiche aux légumes ou des œufs florentins.

Chez STB, nous privilégions le sourcing local et appliquons à la lettre le GEMRCN qui définit les fréquences des aliments. A ce jour, nous souhaitons rassurer nos agriculteurs, puisque la fréquence du bœuf n'a pas changé, nous en servons une fois par semaine, et notre bourguignon est de race Charolaise.

Nous profitons de cette mesure pour proposer un repas sans viande en remplacement des plats moins intéressants gustativement, comme les raviolis, les cordons bleus... Alors, pourquoi ne pas essayer, et voir dans quelques mois ce qu'en pensent les enfants, puisque ce sont eux, les principaux intéressés...

Voilà, en quelques mots, notre vision de la loi Egalim qui nous paraît pleine de bonnes intentions avec, en vue, payer un juste prix aux producteurs, augmenter la qualité des produits, faire disparaître les emballages plastiques d'ici 2025.

Philippe ANDRIVON