

LETTRE D'INFORMATION SEPTEMBRE – OCTOBRE 2021

LES NOUVEAUTES DE LA RENTREE

ZOOM SUR UN PRODUIT : LES FRUITS



Nos engagements pour l'année scolaire 2021 - 2022

1

100% de nos fruits issus de filières certifiées écologiquement responsables : exploitations Biologiques, HVE (Haute Valeur Environnementale), VER (Vergers Eco Responsables) ou Global Gap (référentiel de bonne pratique agricole).



2

Nos pommes et poires BIO Françaises en saison.



3

Nos ananas, clémentines, oranges et pastèques import Global Gap (référentiel de bonne pratique agricole) et issus de circuits courts.



4

Un fruit ou une filière « découverte » par mois :

Année
scolaire
2021/22



LA LOI EGALIM... C'EST QUOI ?



Permettre aux agriculteurs d'avoir un revenu digne en répartissant mieux la valeur



Améliorer les conditions sanitaires et environnementales de production



Renforcer le bien-être animal



Réduire l'utilisation du plastique dans le domaine alimentaire



Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

50 % de produits de qualité et durables dans les menus (en valeur d'achat HT)

20% minimum de produits bio

Jusqu'à 30% de produits de qualité certifiée



EGALIM : CONCRÈTEMENT DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES ?

2019

Expérimentation d'un repas végétarien une fois par semaine

2020

Suppression des bouteilles d'eau et des ustensiles en plastiques à usage unique

2022

50% de produits de qualité et durables dont au minimum 20% de produits biologiques dans les menus

2025

Suppression des contenants alimentaires en plastique

LA SEMAINE DU GOÛT

La semaine du goût qui se déroulera du 11 au 15 Octobre 2021 sera sur le thème des 4 saveurs.

Pendant la semaine du goût, les enfants découvriront chaque jour une saveur : « sucré » le lundi, « salé » le mardi, « amer » le jeudi et « acide » le vendredi.

Le goût est l'un des 5 sens permettant de discerner les saveurs

Tous les aliments que nous consommons ont un goût spécifique que nous sommes capables de détecter grâce à des petits capteurs présents à la surface de notre langue.

Ces capteurs, que l'on appelle PAPILLES GUSTATIVES, envoient des messages à notre cerveau afin de nous informer sur la saveur de l'aliment que nous mettons dans la bouche. Il existe 4 saveurs fondamentales qui seront détectées par des zones précises de la langue

