



COMMUNIQUÉ DE PRESSE – 5 OCTOBRE 2011

RESTAURATION COLLECTIVE : LE CHOIX DE LA QUALITE ! DEPUIS PLUSIEURS ANNEES, CHAMONIX PROPOSE AUX ENFANTS ET AUX AINES DES REPAS EQUILIBRES AVEC DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON

La Commune de Chamonix-Mont-Blanc a résolument opté pour la gestion directe de la restauration collective dans le souci d'un meilleur service rendu aux usagers. Ce choix permet de mener une politique innovante et volontariste en matière de service public puisque la Cuisine Centrale livre les repas à tout type de public et ce, sur l'ensemble des Communes du Canton. Le secteur d'activité principal touchant les enfants des écoles, nous sommes d'autant plus vigilants quant à la qualité de la prestation. Près de 95% des élèves fréquentent les restaurants scolaires avec assiduité.

Depuis l'ouverture de la cuisine centrale en 2007, nous avons recruté une équipe composée de professionnels de la restauration et fait le choix d'engager une diététicienne à plein temps pour répondre à toutes les exigences en terme de diététique, de qualité et de protocoles d'hygiène, en suivant scrupuleusement les recommandations du Plan National Nutrition Santé (P.N.N.S.).

« Ainsi, la Restauration Municipale n'a pas attendu le décret sur la qualité nutritionnelle des repas publié le dimanche 2 octobre 2011 au journal officiel, pour élaborer des repas équilibrés tout en misant la carte de produits frais et de qualité » souligne Aurore Termoz, 2e Adjointe, en charge des services à la personne et à la solidarité. *« Notre objectif est de travailler avec des produits de qualité et de saison : pour ce faire, nous avons choisi de privilégier les produits locaux, fermiers, ainsi que ceux issus de l'agriculture biologique. »*

Afin de répondre aux préconisations en la matière, nous nous basons sur la construction d'un plan alimentaire sur dix semaines qui respecte les fréquences de chaque composante, les grammages adaptés à chaque convive, les qualités nutritionnelles et organoleptiques des produits servis. Dans chaque menu, vous retrouverez les cinq composantes d'un repas équilibré : entrée, plat, garniture, produit laitier et dessert.

Lors de la composition de nos menus nous pensons bien sûr à la qualité nutritionnelle, mais aussi au plaisir que l'on apporte à tous nos convives qu'ils soient Aînés qui bénéficient du portage de repas à domicile ou qui fréquentent la Salle de Convivialité de la résidence Marie Paradis ; enfants d'âge scolaire ou encore petits des crèches. Cette recherche du plaisir passe aussi par la découverte et l'apprentissage d'aliments et de goûts nouveaux : autant de valeurs portées par une cuisine qui se veut traditionnelle et familiale.

Renseignements:

Site internet Mairie de Chamonix-Mont-Blanc

<http://www.chamonix-mont-blanc.fr>

http://www.chamonix-mont-blanc.fr/index.php?option=com_content&view=article&id=253&Itemid=388

Restauration municipale : René Mila, responsable - Elodie Faucon, diététicienne : dir.restauration@chamonix.fr

Direction de la communication - 04 50 53 38 24 et 06 78 99 81 09

Référence : Décret n° 2011-1227 - 30 9 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire