

Semaine du goût

Dans le cadre de la **Semaine nationale du Goût**, qui se déroule du **10 au 14 octobre 2022**, la cuisine centrale de la Ville d'Albi a confectionné cinq menus spéciaux qui seront servis dans tous les restaurants scolaire de la ville .

Des menus sous les signes et labels de qualité . La semaine du goût 2022 sera «**la semaine des découvertes**»

Les enfants seront amenés, à découvrir chaque jours un thème qui a dicté le contenu du repas: **sucré-salé, couleur des aliments, spécialité d'un pays(usa), plat typique de régions françaises et un menu découverte de la Bretagne.** (menus détaillés dans le dossier de presse)

Les menus conçus et confectionnés par la cuisine centrale d'Albi permettront de faire déguster aux enfants les goûts typiques dans chaque thématiques.

L'objectif à travers cette opération est de sensibiliser les enfants au goût mais également aux matières premières de qualité.

Zohra Bentaïba conseillère municipale déléguée à l'alimentation locale et à la restauration municipale.

«La participation de la Ville d'Albi à la Semaine du goût et au Menu 2Fois bon s'inscrit naturellement et totalement dans la volonté de notre ville à fournir des repas de qualité à tous nos usagers que sont les enfants des crèches et des centres de loisirs, les élèves des écoles et nos aînés avec les portages de repas.

L'objectif premier est le plaisir dans l'assiette qu'ont les usagers. Mais au delà de cela il s'agit de proposer une alimentation saine pour la santé des Albigeois petits et grands.

La ville travaille avec 27 producteurs du Tarn et des départements limitrophes. La Cuisine d'Albi se fournit localement en légumes bio et achète des denrées sous label de qualité».

Menu 2 Fois Bon

La Ville d'Albi et ses équipes de la cuisine Centrale participe à l'opération Menu 2 fois bons.

La ville d'Albi promeut tout au long d l'année des repas de qualité. D'ailleurs la cuisine centrale d'Albi propose des menus équilibrés correspondant aux exigences de la loi Egalim. Ils sont fabriqués à partir de matières premières sous signes officiels de qualité et Bio.

Menu 2 fois bon de la cuisine d'Albi

Ce repas sera servi à 3520 personnes(2750 scolaires + 210 crèches + 560 portage à domicile)

Tous les plats sont "fait maison" à base de produits frais, grâce à sa légumerie. La cuisine centrale part de produits bruts tout juste sortie du champs. Les légumes sont tous épluchés et préparés. Le personnel traite jusqu'à 1T de légumes par jour.

Le menu

- Salade verte (BIO et LOCALE) (Jardin de Lalandelle à Canavières) + dès de Roquefort
- Filet de poulet Rôti du Gers au jus (Albi volaille)
- PDT BIO (La Ferme de Napagèse, Parisot, Tarn) et Blettes (BIO et LOCALE) (Jardin de Lalandelle) au lait local (Puech de l'air, Fauch, exploitation familiale)
- Riz au lait maison au lait local (Puech de l'air, Fauch)

Le principe est simple **Généraliser une alimentation durable en restauration collective** avec un recours plus systématique à des produits de proximité, de saison, écologiques, reconnus pour leur qualité supérieure et moins transformés.

Le repas du Jeudi 6 octobre a été pensé en respectant la charte de l'opération qui comprend 4 engagements pour élaborer une assiette plus responsable.

- Réduire les émissions de CO2 qui y sont liées, pour contribuer à lutter contre le changement climatique et répondre à l'objectif national de neutralité carbone en 2050.
- Chercher à intégrer majoritairement des produits de proximité, pour agir pour améliorer le revenu des agriculteurs et valoriser les spécialités culinaires de son territoire,
- Introduire des produits sous Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine (SIQO) et garantir que l'ensemble des produits frais utilisés sont de saison, pour aller dans le sens de la mise en œuvre de la mesure phare de la loi Egalim, à savoir l'introduction d'une part d'au moins 50% de produits sous SIQO et durables d'ici janvier 2022.
- Vérifier systématiquement l'équilibre nutritionnel par un professionnel, pour bien couvrir les besoins alimentaires des convives, limiter les excès et combler les carences.



DOSSIER DE PRESSE

Laurent BATIGNE
Attaché de presse
Tél : 05 63 49 14 97
laurent.batigne@mairie-albi.fr

mairie-albi.fr