

Paris, le 2 mai 2017

Madame, Monsieur,

A l'occasion du nouveau marché de la restauration scolaire contractualisé depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2017, nous avons souhaité poursuivre l'amélioration de la qualité des repas servis aux élèves du 2<sup>e</sup> arrondissement qui déjeunent à la cantine.

Désormais, nous servons plus de 90% d'aliments labellisés Bio ou « Label Rouge ». Tous les pains, entrées, féculents, fruits et légumes, œufs et viandes de bœuf, 90% des laitages, 30% des pâtisseries et 25% des fromages sont issus de l'agriculture biologique. Toutes nos viandes de volaille, de veau, d'agneau et de porc sont « Label Rouge ». Tous nos poissons sont issus de la pêche responsable. Nous excluons les aliments contenant de l'huile de palme et des organismes génétiquement modifiés (OGM).

### **Qu'est ce qui a changé ?**

Tous les élèves des écoles élémentaires, du collège et du lycée du 2<sup>e</sup> ont désormais quotidiennement le choix entre deux entrées, deux fromages et/ou deux desserts (sauf pâtisserie et entrée chaude).

Le repas végétarien servi à tous les élèves de l'arrondissement est dorénavant proposé le mardi. En plus de ce repas végétarien, depuis le 6 mars 2017, tous les élèves du collège et du lycée ont déjà la possibilité de manger un plat végétarien tous les jours.

Nous offrons cette possibilité aux élèves des écoles élémentaires dès la rentrée scolaire 2017/2018.

### **Qu'est-ce qu'un repas végétarien?**

Les repas végétariens servis excluent la viande (rouge et blanche) et le poisson, mais peuvent contenir des protéines animales sous forme d'œufs ou de produits laitiers.

### **Mon enfant mangera-t-il un repas équilibré?**

Bien sûr ! Les élèves ne manqueront de rien. Les protéines dont nous avons besoin ne se trouvent pas uniquement dans la viande ou le poisson, mais aussi dans les céréales, les légumes secs, le soja qui, combinés pour composer un plat sans viande ni poisson, sont de grandes sources de protéines.

**Le plat végétarien de votre enfant comportera des protéines, des vitamines et des minéraux en quantité suffisante. Toutes les recettes sont élaborées et validées par des diététiciennes.**

.../...

### **Pourquoi cette initiative végétarienne ?**

Cette initiative est bonne pour la santé de nos enfants car nous savons désormais que notre alimentation trop carnée est à l'origine de maladies (asthme, certains types de diabète) et contribue aux problèmes de surpoids et d'obésité.

Cette proposition alimentaire est aussi bonne pour notre planète et pour l'environnement en général.

L'élevage représente **18%** des émissions mondiales de gaz à effet de serre (CO2), que la COP21 à Paris s'est engagée à réduire, d'autant que cet élevage requiert des consommations d'eau conséquentes : la production d'un kilo de viande bovine consomme en moyenne **15 400 litres d'eau** (l'équivalent d'une douche par jour pendant six mois).

**2/3** des surfaces agricoles mondiales sont mobilisées pour la production de viande (il faut 16 kg de céréales pour produire 1 kg de viande), selon des modes généralement intensifs, appelant l'utilisation de pesticides, des opérations de déforestation et la destruction des sols.

**40%** des céréales récoltées dans le monde sont utilisées pour l'alimentation des animaux d'élevage.

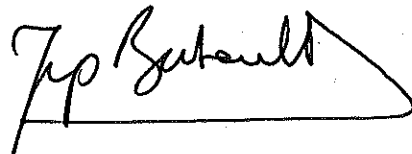
De plus, la biodiversité marine est fragile et nos océans exploités par la surpêche sont en grand danger.

### **Comment faire pour que mon enfant mange des repas végétariens à la cantine ?**

Afin que la caisse des écoles puisse commander des repas avec viande ou poisson et des repas végétariens en quantité suffisante pour toutes et tous, il suffira au moment de l'inscription pour la restauration scolaire à la Caisse des écoles du 2<sup>ème</sup> d'exprimer votre souhait.

Nous nous tenons à votre disposition pour toute précision supplémentaire et vous remercions de votre attention.

Le Maire du 2<sup>e</sup> arrondissement  
Président de la Caisse des écoles



Jacques BOUTAULT