

Madame, Monsieur



Après un long travail de réflexion nous avons pu valider notre projet de changement de traiteur. La nouvelle municipalité avait à cœur de modifier quelques habitudes qui selon nous méritaient d'être changées.

Avant tout, plusieurs possibilités et actions à mener pour coller au plus juste à notre volonté du "bien manger" à la cantine".

Privilégier avant tout les acteurs locaux, oui mais comment?

Trouver la structure capable de préparer au maximum 84 repas pour 4 jours par semaine et toute l'année scolaire. Notre travail initial a été de répertorier les différentes entités locales souhaitant vivre l'aventure avec nous, bien sûr notre quête s'est avérée ardue car servir une cantine n'est pas chose simple mais plutôt un véritable parcours du combattant. L'administration ne délivre pas à volo les agréments et c'est tant mieux c'est pourquoi nous n'avons pas pu valider cette première option pour cette année.



Malgré ce, nous devons continuer en conservant nos objectifs :

Mieux manger, circuits courts\*, produits frais et variés, producteurs locaux...oui mais comment?

Définir un périmètre plus large mais nous rapprochant de notre bassin de vie et étant proche du Minervois, notre choix s'est porté sur ELIOR (cuisine centrale de Lézignan-Corbières) à partir du 18 janvier 2021.

### **3 axes :**

- Mieux vivre ensemble et faire de la pause déjeuner le moment de convivialité et de proximité par excellence.

- Mieux se nourrir et développer le plaisir gustatif et faire apprécier les produits sains.

- Mieux agir pour la société et promouvoir les bons comportements alimentaires et sensibiliser les convives à la réduction du gaspillage alimentaire.



## Quel changement pour les parents?

A partir du 15 janvier 2021 vos réservations devront se faire toujours via INOE, attention une seule modification, pour réserver la cantine du lundi 18 janvier 2021 merci de le faire le vendredi 15 janvier 2021 avant 11h et cela chaque vendredi pour le lundi, au-delà de 11h la réservation ne sera pas validée.



Le changement est parfois source d'oubli, petite astuce afin de valider en temps et en heure vos réservations : un rappel sur votre smartphone ...

## Le compostage

> En réduisant le volume de nos poubelles, on réduit le volume des déchets, on permet de réduire la quantité de co2 et on limite la pollution. En compostant, nous favorisons par la même occasion une biodiversité, en permettant le développement d'une faune et d'une flore décomposeurs. Mais c'est aussi pour un vrai geste éco-citoyen. En triant vos déchets chez vous naturellement vous influencez vos enfants .Le compostage c'est certes réduire ses déchets mais aussi entretenir les potagers et jardins de l'école. Notre convention de partenariat pour la mise en place et la gestion d'une aire de compostage à l'école élémentaire établie entre la commune d'Olonzac et la communauté des communes du Minervois au Caroux sera effective courant janvier.



*\*On parle de circuits courts pour les ventes ne comptant pas plus d'un intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Il s'agit majoritairement de produits de la ferme. Pour le producteur c'est la garantie de conserver une part importante de valeur ajoutée de sa production puisque pas d'intermédiaire ou juste un. De son côté le consommateur profite des produits de qualité. Pour 40% des agriculteurs faisant de la vente directe cela représente les trois quarts de leur chiffre d'affaire. (Source le journal de ma région)*



Olonzac, le 6 janvier 2021

L'Adjointe au Maire,

Nadège PECH.



A handwritten signature in blue ink, which appears to be "Nadège PECH".