



restaurants et la Seml pour améliorer la qualité gustative des plats en fonction des réactions des enfants. Des fiches de satisfaction permettent régulièrement d'améliorer les recettes et de mieux s'adapter à leurs goûts.

« Depuis 2007, nous nous appuyons sur les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition) », précise Sonia Lombardot, devançant ainsi des normes qui deviendront obligatoires d'ici 2011. Objectif : rééquilibrer l'alimentation en diminuant les apports en glucides simples (sucre), et en lipides (graisses), et en augmentant la consommation de fruits et de légumes. « Ces recommandations ont été pour nous un véritable fil conducteur qui nous a permis de faire passer plus facilement le message auprès des responsables de restauration collective dans les différentes communes avec qui nous travaillons ».

Cette politique de qualité et d'équilibre nutritionnel au meilleur goût s'est concrétisée entre autre avec le développement d'un circuit court d'approvisionnement grâce à des accords avec des producteurs de la région. En 2007, la Seml s'est ainsi engagée sur des volumes d'achat à travers une convention avec l'ADAYG (Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois) qui pérennise l'utilisation de produits frais locaux de qualité dans la composition des plats. « Notre objectif est aussi d'être un acteur de l'économie locale, explique la directrice de la Seml. En participant au maintien de l'agriculture locale, en contribuant au développement durable et en accompagnant les communes pour une restauration collective citoyenne ».