

Fontenay-sous-Bois: plantaardige borden in de schoolkantine tegen hormoon-ontregelaars

Fontenay-sous-Bois is de eerste stad die plantaardig servies heeft gekozen voor schoolcatering. Het doel: vechten tegen hormoon-ontregelaars.



Fontenay-sous-Bois, afgelopen vrijdag. Sinds het begin van het schooljaar testen de leerlingen van de Paul-Langevin school het plantaardig servies in de kantine. Een primeur in Frankrijk, na een besluit van de gemeente.

Op het menu deze vrijdag: komkommer salade, vegetarische chili en biologische yoghurt uit Rambouillet (Yvelines). Een uitgebalanceerde maaltijd bereid met zorg op advies van een diëtist, gemaakt door de koks van de gemeentelijke keuken, en geserveerd op...plantaardige borden!

Een primeur in Frankrijk sinds het begin van het schooljaar in de kantine van de Paul-Langevin school in Fontenay-sous-Bois. De gemeente heeft vorig jaar het manifest tegen hormoon-ontregelaars ondertekend en houdt zich sinds 2014 bezig met biologisch eten. De stad wilde nog verder gaan en een globale aanpak hanteren. Men is klaar met de plastic borden die al 25 jaar worden gebruikt vanwege het lage gewicht en het gebrek aan lawaai. "Ze hebben gezegd dat het plantaardige borden zijn maar ik zie het verschil niet, waar het om gaat is wat erin zit", zegt een leerling.

Het experiment is gelanceerd op de Paul-Langevin school. Vóór januari zullen alle scholen van de stad kunnen profiteren van het plantaardig servies, een investering van €80.000 in totaal, voor ongeveer 5.500 kinderen.

"Het is 30% duurder dan plastic servies maar op de lange termijn besparen we geld. Plastic servies slijt snel en moet elke twee jaar worden vervangen. Dit plantmateriaal is sterker en heeft een levensduur van 15 jaar" verzekert Jean-Jacques Jouclas, Directeur van het gemeentesecretariaat.

Het servies is gemaakt op basis van mais en tarwe door een familiebedrijf uit Saint-Étienne. Het "Lilitouch" servies is een Franse innovatie die Maxime Cordier, hoofd van de centrale keuken, is gaan opzoeken. "55% van het eten dat we bereiden is biologisch in Fontenay. Het is toegankelijk voor iedereen, gezond, duurzaam en ethisch. We konden niet doorgaan met het plastic, zegt een gepassioneerde Maxime Cordier. Eten in de kantine is een boerentraditie. We willen geen hormoonontregelaars en vermijden daarom verspreiding van plastic nano-deeltjes die door slijtage van het servies via het voedsel worden verspreid. "

"We wilden ook niet die beslissing laten aan het personeel, wiens werk al zwaar genoeg is, door te kiezen voor klassiek servies," voegde burgemeester Jean-Philippe Gautrais toe. Bovendien zijn we trots dat de publieke sector bijdraagt aan de ontwikkeling van de economische activiteit van het Franse MKB".

"LILITOUCH", EEN FRANSE INNOVATIE

Oma Lili hield van de natuur en het behoud ervan. Richard, haar kleinzoon had beloofd een reeks biologisch serviesgoed te lanceren. Bij haar overlijden vorig jaar heeft de directeur van het familiebedrijf, dat gespecialiseerd is in horeca-materiaal, zijn nieuwste innovatie als eerbetoon naar haar vernoemd. Het is "Lilitouch" geworden, een servies gemaakt *van stengels van tarwe en maïs* door de Saint Romain groep gevestigd in Saint-Etienne (Loire).

"We hadden een geweldige ontmoeting met een boer uit de Pyreneeën en we hebben dit nieuwe materiaal zo aangepast, zodat we er mee kunnen werken voor onze collectieve cateringmarkt", zegt Richard Saint-Romain. Het was belangrijk voor ons dat de bedrijfstak en de productie 100% Frans zijn".

Na vier jaar ontwikkeling tekende het bedrijf "Autentouch" voor zijn eerste contract met een opvangcentrum voor gehandicapten in de buurt van Saint-Etienne en de stad Fontenay, de eerste grote klant. "Wij zijn de enige op de markt in Frankrijk, mond-tot-mondreclame begint te werken", zegt de directeur.

*Bron: **Le Parisien**, 6 september 2019.*

Voor verkoopinformatie: www.akb.nl/lilitouch