COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Saint-Médard-en-Jalles, le 13 juin 2022

CETTE SEMAINE À SAINT-MÉDARD-EN-JALLES, ON CÉLÈBRE LES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS !

La Semaine nationale des fruits et légumes frais revient du 13 au 18 juin : l'occasion pour la Ville de Saint-Médard-en-Jalles, à travers sa Cuisine centrale municipale, de faire découvrir et déguster des aliments de saison et de sensibiliser chacune et chacun aux bienfaits sur la santé d'une consommation équilibrée et de qualité.

Chaque année lors de la Semaine des fruits et légumes frais, la Cuisine centrale municipale établit des menus spécifiques au sein desquels les fruits et légumes de saison sont mis en lumière. **Ces menus, servis dans les écoles de la commune, à la résidence pour personnes âgées Flora Tristan et aux personnes bénéficiant du portage de repas à domicile** - en partenariat avec l'Association d'aide à domicile du Haut-Médoc - **sont élaborés de manière ludique**, sous forme de smoothies, sculptures et brochettes de fruits, fruits à tremper dans une fontaine à chocolat, etc. **Des activités sont également organisées**, avec la création de verrines de fruits rouges avec glace vanille à la résidence Flora Tristan par exemple, ce mercredi 15 juin.

Samedi 18 juin de 8h à 13h sur le marché municipal, place de la République, les agentes et agents de la Cuisine centrale, accompagnés de la diététicienne de la Ville, tiendront **un stand d'information et de dégustation gratuite**. Petits et grands pourront y explorer tous les bienfaits des fruits et légumes frais sur leur santé, déguster des pizzas de pastèques aux fruits, des brochettes de fruits à tremper dans une fontaine à chocolat ou encore des fruits et légumes montés en véritables sculptures, à contempler et savourer sans modération. L'occasion aussi de bénéficier de **conseils** pour les reproduire chez soi et de repartir avec de succulentes **recettes** élaborées par le chef de la Cuisine centrale, faciles à réaliser au quotidien.

La Cuisine centrale de la Ville est composée de 21 agentes et agents qui travaillent en lien étroit avec Françoise Fize, adjointe au Maire déléguée à la Restauration collective, alimentation durable et vie associative. Avec un soucis constant d'éducation au goût et d'équilibre alimentaire, elle confectionne **3000 repas par jour** destinés aux 13 écoles de la commune, à la résidence autonomie Flora Tristan, au restaurant municipal et aux bénéficiaires du portage à domicile. Elle réalise aussi des prestations traiteur et des buffets lors d'événements municipaux, comme lors de la *Quinzaine de la Transition Écologique* qui vient de s'achever. **50 % des ingrédients proposés sont labellisés, 20 % sont bio. La réduction de la consommation d'eau et d'énergie, les circuits courts, la réflexion sur des matériels ou modes de préparation innovants ou encore la fourniture de vaisselle et contenants plus éco-responsables sont au cœur de son activité quotidienne**.