

Suppression des aliments à base de soja dans les cantines des collèges du Tarn

Suite aux recommandations de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), le Département du Tarn a pris la décision de ne pas reconduire l'utilisation de produits à base de soja dans ses menus pour les collégiens.

Dans le cadre du prochain marché, actuellement en préparation, le Département du Tarn a décidé d'interdire ces produits afin d'éviter une surconsommation en isoflavones, dont le soja est la principale source, et qui peut avoir des effets nocifs sur la santé.

Pour ce qui est des repas végétariens, devenus obligatoires en 2019, le Département du Tarn se tournera vers d'autres alternatives telles que des steaks végétaux sans soja (lentilles, pois chiche, épeautre...). Il formera et accompagnera, dans ce cadre, ses cuisiniers pour la réalisation de repas fait-maison.

« Après avoir éliminé tous les plastiques et les perturbateurs endocriniens de nos cantines, le Conseil départemental supprime les aliments à base de soja de ses menus. Pour notre restauration collective nous portons une politique d'alimentation de qualité en privilégiant l'achat de produits frais, de saisons, bio ou labellisés et locaux », indique Christophe Ramond, le Président du Conseil départemental.

CONTACT

Anna Beauchamp — Service communication

Conseil départemental du Tarn

0563456482 · anna.beauchamp@tarn.fr