

## **INFOS CAM** CANTINE : La CAM arrive en tête en Hte Garonne

**Nos enfants mangent bien dans les cantines du territoire de la Communauté d'Agglomération du Muretain (CAM), c'est ce que révèle une enquête menée par les journalistes du magazine « Que choisir ».**

Avec une note de 15,6 sur 20, la restauration scolaire de la CAM arrive en tête sur le département de la Haute Garonne. L'équilibre nutritionnel de quelque 12 000 menus ont été décortiqués par trois diététiciennes spécialistes du secteur. « Que choisir » a mené l'enquête sur des établissements scolaires situés dans des villes de plus de 10 000 habitants. Tous les menus publiés ont été analysés de septembre 2012 à avril 2013. Les sept critères définis par la réglementation en vigueur ont fait l'objet d'une étude approfondie comme la proposition de desserts de fruits crus, des légumes cuits en accompagnement, féculents, produits laitiers, etc... Cette récompense démontre tout le travail mené depuis plusieurs années sur l'apprentissage de l'équilibre alimentaire dès le plus jeune âge. Sur le territoire de la CAM, terminées les batailles de petits pois, ici on prend plaisir à manger et on éduque nos papilles.



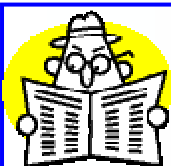
### **Le BIO à l'honneur dans nos cantines**



**Du 25 au 29 mars 2013, les habitués de la cantine ont pu découvrir des produits bio et régionaux dans leurs assiettes.**

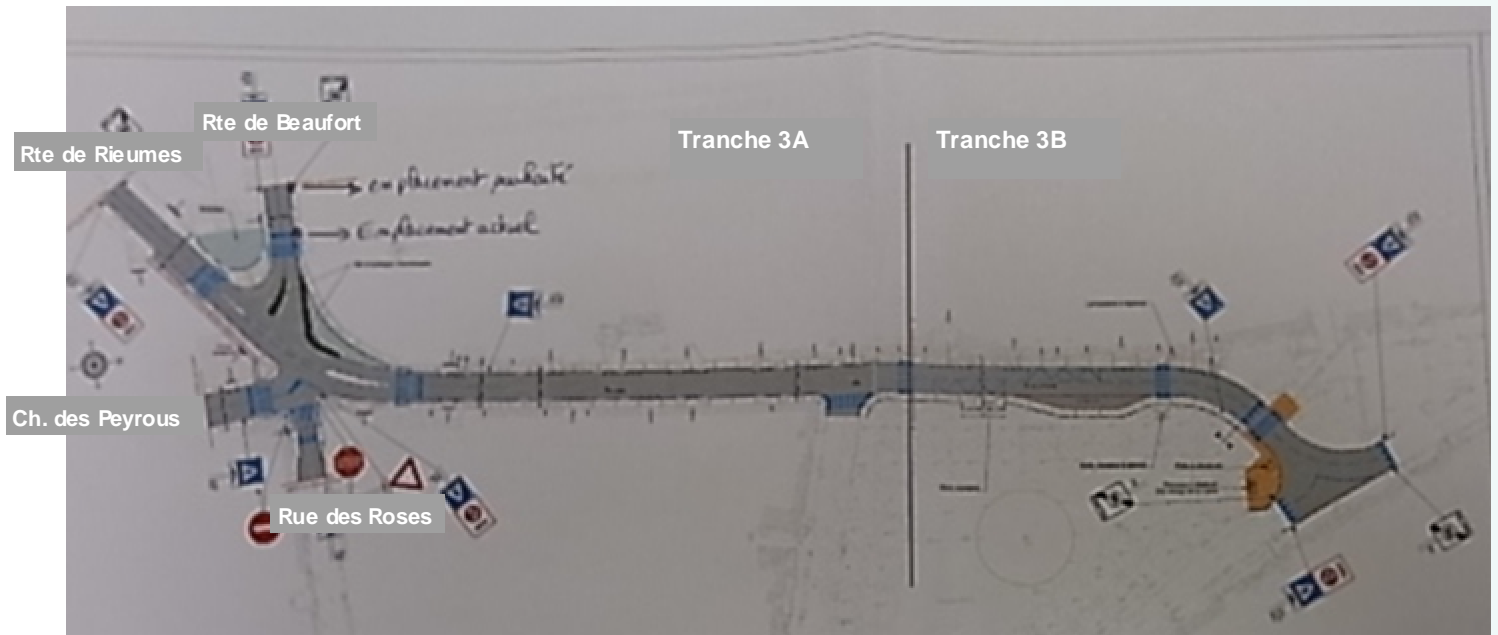
Cette initiative est régulièrement mise en pratique, puisque les menus de la CAM intègrent des produits issus de l'agriculture biologique 1 à 2 fois par semaine. Mais cette fois, c'est une animation sur une semaine qui a permis aux enfants de découvrir de nouvelles saveurs.

C'est une autre manière de leur apprendre à manger simple et équilibré. Et les parents y sont sensibles. Lors de commissions menus qui invitent les représentants des parents d'élèves à participer, ceux-ci notent la qualité des repas. Avant l'heure, la CAM respecte ainsi l'obligation portée dans le Grenelle de l'environnement qui indique que 20% des produits biologiques doivent être introduits dans les menus des cantines scolaires. La CAM s'est toujours attachée à privilégier la qualité des repas. C'est ainsi que les menus sont contrôlés et élaborés par une commission de professionnels et d'élus dans le strict respect des règles nutritionnelles.



**Béatrice LION, la correspondante de la dépêche,**  
**est à votre disposition pour tout article que vous souhaitez voir figurer dans les colonnes du journal, vous pouvez la contacter au 06.60.39.05.81.**

# URBANISATION DU CENTRE DU VILLAGE, La tranche 3A vient de démarrer



Nous poursuivons l'urbanisation du centre du village par la tranche 3A .

A l'entrée de St Clar (l'intersection route de Rieumes, Beaufort, Peyrous et rue des Roses) il y aura un plateau rehausseur avec priorité à droite et une zone **30**.

Les trottoirs seront aux normes pour les handicapés soit une largeur de 1,40 m.

Nous sommes conscients de la gêne occasionnée par ces travaux et nous remercions les riverains de leur indulgence.

## Extension de la STATION D'EPURATION

Notre STEP est passée de 2000 à 6000 équivalents habitants. Les travaux d'extension ont débuté en février 2013 et le raccordement des communes de Labastidette et de Lamasquère a été effectué début janvier 2014. Ceci pour mutualiser investissement et fonctionnement.

Le contrat d'épandage a pris fin en juin dernier. Depuis, les boues sont traitées par le Sivom de la Saudrune au centre de traitement route de Portet à Cugnaux.

