



N°9 - Du nouveau dans les assiettes pour manger mieux, gâcher moins !

Le marché de la restauration collective a été attribué au 1^{er} décembre pour les restaurants scolaires au prestataire *Convivio*. Ce service de restauration a pour objectif de servir des menus de qualité et équilibrés mais avant tout, il répond aux exigences de la loi *Egalim* qui favorise une alimentation saine, sûre et durable pour tous, qui lutte contre le gaspillage alimentaire et respecte les recommandations nutritionnelles du Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN) du Programme national nutrition santé (PNNS). Ce groupe a pour but d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas compte tenu des données relatives à la santé publique.

Des produits de qualité dans les assiettes

La composition des menus est strictement réglementée et les objectifs nutritionnels constituent la 1^{ère} préoccupation de cette évolution. Le nouveau cahier des charges insiste sur l'origine et la provenance des produits. 50 % des aliments sont porteurs de signes officiels de qualité et d'origine tel que le label rouge, l'appellation d'origine... les menus élaborés par un chef *Convivio* et une diététicienne, sont proposés et validés par la Ville. Les produits locaux, les circuits courts d'approvisionnement, les produits issus de commerce équitable, l'agriculture et la pêche raisonnées sont favorisés.

Tous les jours, au moins 2 produits bio s'invitent dans les assiettes et conformément à la loi *Egalim*, un repas 100 % végétarien hebdomadaire est proposé. Et pour accompagner le tout, le pain provient de boulangers de la ville !

Manger mieux et jeter moins

La Ville poursuit sa réflexion en faveur de la santé des enfants, de l'équilibre nutritionnel et de la qualité des repas servis le midi. Le principe d'un menu à 4 composantes est de proposer moins de plats afin de permettre aux enfants de manger mieux, de privilégier la qualité à la quantité tout en veillant au maintien des apports nutritionnels et en limitant le gaspillage alimentaire.

En quelques chiffres

7 restaurants scolaires

163 200 repas servis par an

109 personnes employées par la Ville pour accompagner les enfants sur le temps du repas.

Ce choix résulte du constat suivant : Les enfants mangent rarement les 5 composantes servies systématiquement et ces éléments de repas « non consommés » représentent un gâchis important. La composition des menus des

enfants est strictement réglementée et les objectifs nutritionnels constituent la 1^{ère} préoccupation de cette évolution. Il s'agit d'atteindre les mêmes objectifs de qualité alimentaire qu'avec le menu à 5 composantes mais en proposant une nouvelle répartition des apports en calcium, en vitamines et fibres.

Cette nouvelle composition se rapproche des habitudes alimentaires des enfants et du temps qu'ils consacrent au repas. Il s'agit d'optimiser le temps passé à table pour mieux répondre aux besoins nutritionnels. Le principe d'un menu à 4 composantes est de proposer moins de plats afin de privilégier la qualité à la quantité et limiter ainsi un gaspillage important des aliments non consommés, tout en veillant au maintien des apports nutritionnels.

Un menu à 4 composantes est composé comme tel :

Entrée, plat principal, garniture, produit laitier.

Ou

Plat principal, garniture, produit laitier, dessert.

Ou

Entrée, plat principal, garniture, dessert (présence d'un produit laitier dans l'entrée ou le dessert)

Des actions éducatives



Le repas du midi est également un moment éducatif où apprentissage de la vie en groupe et découverte de l'équilibre alimentaire se rencontrent. Des actions sont régulièrement mises en place comme les repas à thème qui ont lieu chaque mois ou encore des actions « anti-gaspi », encadrées par les éco-délégués qui sensibilisent leurs camarades à ne pas gaspiller l'eau et la nourriture. Des bars à salades donnent la possibilité de composer son entrée et permettent d'augmenter la consommation de légumes et de crudités de 20 à 30 %. Et pour favoriser la prise de conscience et l'autonomie, les enfants vident eux-mêmes leurs déchets dans les tables de débarrasseage.

Dans cette continuité, les contenants en plastique utilisés pour réchauffer les plats sont remplacés par des contenants en inox. Par ces nouvelles mesures, nos enfants se sentent concernés, écoutés et agissent ensemble pour mieux manger et plus équilibré.

En pratique

Je trouve les menus de mon restaurant sur :

- > Les panneaux d'affichage devant mon école.
- > Le portail famille accessible depuis le site internet de la ville www.ville-verneuil-sur-seine

Direction Education jeunesse et sport

17 rue Delapierre - Verneuil

01 39 71 57 31

education@ville-verneuil-sur-seine.fr