

Les souhaits pour demain

S'il y avait des aspects à privilégier en termes de choix des produits ?



Pour **95,2%** la provenance « locale » des produits (inf à 180km) serait à privilégier

76,4% seraient prêt à voir les tarifs évoluer le prix des repas pour un repas de meilleure qualité

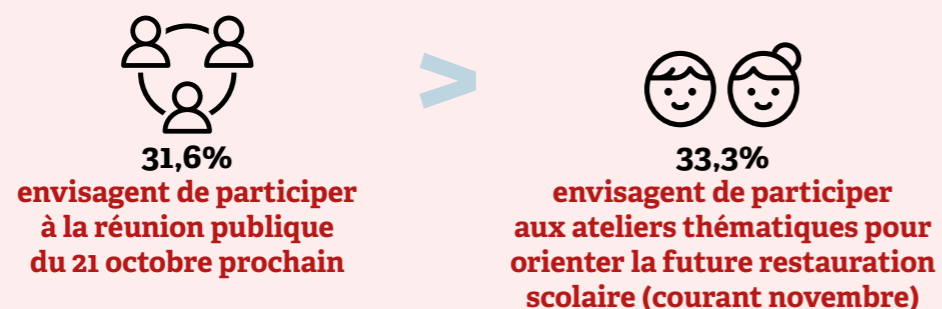
POUR LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

Évaluer le gaspillage et sensibiliser les enfants	95,8%
Mieux accompagner l'enfant dans sa prise de repas	92,5%
Réduire les quantités des produits gaspillés	90,1%
Associer les enfants et parents à l'élaboration des menus et la validation des recettes	90,1%
Travailler la présentation des plats	89,7%
Limiter la quantité de pain servi	86,9%
Diminuer le nombre de composantes du repas (ne pas proposer systématiquement entrée + dessert au cours du même repas)	85,8%
Servir que des plats que les enfants aiment (pâtes, frites, nuggets...)	82,5%

DES PISTES CONCRÈTES

- Renforcer la qualité gustative et visuel des plats servis
- Ajuster l'assaisonnement
- Adapter les quantités des portions aux demandes des enfants
- Renforcer l'éducation au goût
- Renforcer l'information aux familles
- Proposer les sauces à côté des poissons et des viandes
- Poursuivre l'introduction des produits bio
- Renforcer la variété des goûters
- Réfléchir au « fait maison »
- Privilégier les circuits courts et le bio

LA SUITE



Rendez-vous aux ateliers de concertation de novembre 2021 pour définir ensemble les assiettes de demain !

Ville de
PESSAC
www.pessac.fr



Restauration scolaire
Un sujet à la croisée
des préoccupations de
chacun !

La restauration scolaire aujourd'hui

Bonnes ou mauvaises, les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge et influent sur la santé.



De la maternelle au lycée, 2 enfants sur trois en moyenne, soit plus de 7 millions d'enfants, mangent à la cantine au moins une fois par semaine.

L'amélioration des menus servis à l'école, de par leurs qualités nutritionnelles et sanitaires est donc aujourd'hui une priorité de santé publique, d'autant que pour bon nombre d'élèves, les repas pris à la cantine sont la source principale de nutriments nécessaires à leur développement.



Par ailleurs, 14 % des enfants âgés de 3 à 17 ans ont des kilos en trop, soit 5 fois plus qu'en 1960.

(source : www.anses.fr)

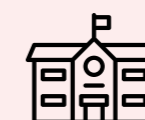


Au-delà de répondre au besoin primaire de nourrir les enfants, la restauration en milieu scolaire est un enjeu de santé publique, de lutte contre les inégalités, d'éducation et de sociabilisation des enfants.

A Pessac



4500 repas
sont servis
quotidiennement



30 écoles
du territoire



80,92%
des enfants
scolarisés



Depuis 2016 la Ville a anticipé la loi EGALIM en intégrant des produits Bio, sous labels et locaux, dans sa politique de restauration. Cette démarche a notamment permis l'obtention du label Territoire Bio engagé depuis plusieurs années. Depuis 2019, la Ville propose en moyenne 24,84% de produits bio et totalise 27,69% d'achats avec des labels de qualité. Elle mène une opération de sensibilisation en proposant 2 fois par mois à l'ensemble des enfants pessacais, un menu végétarien « le repas pour la Terre ».



À ce jour, 21 sites recyclent les bio déchets de la restauration scolaire pour les valoriser en compost.

Quelques chiffres :

En 2019 : 49 tonnes de bio déchets ont été collectés

1^{er} semestre 2021 : 42,7 tonnes de bio déchets collectés

Quotidiennement la cuisine centrale fabrique l'ensemble des repas acheminés par liaison froide pour être réchauffés dans chaque école puis servis aux enfants. Les portions proposées aux enfants répondent aux recommandations du GEM-RCM dictées par le Programme National Nutrition Santé (PNNS).

Les enfants de maternelle bénéficient d'un repas servi à table alors que les enfants d'élémentaire bénéficient d'un self.

Retours sur l'enquête



25 questions



3803 familles ont reçu un questionnaire



1063 questionnaires remplis

Les mots des parents

- « Préférence aux produits bio, de saison et locaux »
- « Se concentrer sur des repas simples, mais élaborés avec des produits de qualité »
- « Je trouverai génial que les enfants puissent avoir des temps de cuisine de temps en temps à l'école ainsi que des cours de nutrition »
- « Il serait utile d'interroger les enfants directement. Ma fille semble globalement satisfaite, elle ne rechigne pas à aller à la cantine et mange les plats »

Profil des parents répondants

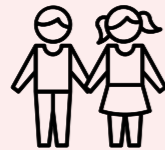
LA RESTAURATION SCOLAIRE

Pour 81,7% l'inscription répond à une nécessité

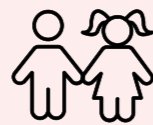


98,6% ont leurs enfants qui la fréquentent au moins un jour/semaine

ÉCOLE DE SCOLARISATION DES ENFANTS



57,4% concernent des enfants en élémentaire



26% concernent des enfants en maternelle



16,6% concernent des enfants en élémentaire et maternelle

LE CHOIX DES REPAS POUR LEUR ENFANT



83,3% ont choisi le repas classique



6,8% ont choisi le repas végétarien



9,9% ont choisi le repas végétarien occasionnellement

SUR LES MENUS



83% consultent les menus

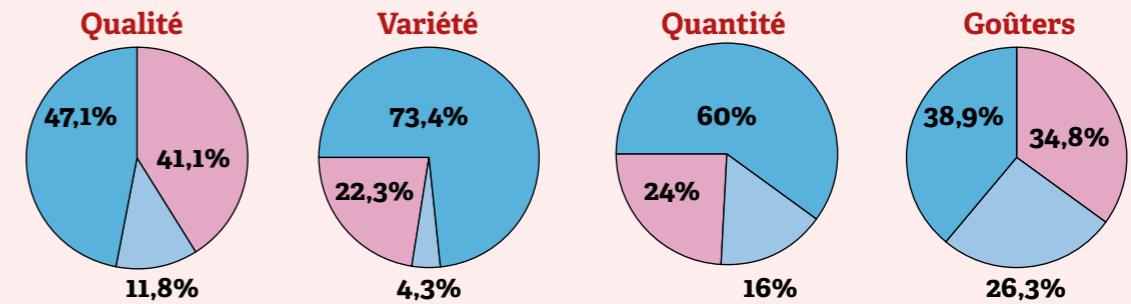


53,1% ont connaissance des repas à thèmes mis en place dans les écoles.

Les impressions d'aujourd'hui

Pour 72,6% d'entre eux, les enfants aiment manger au restaurant scolaire

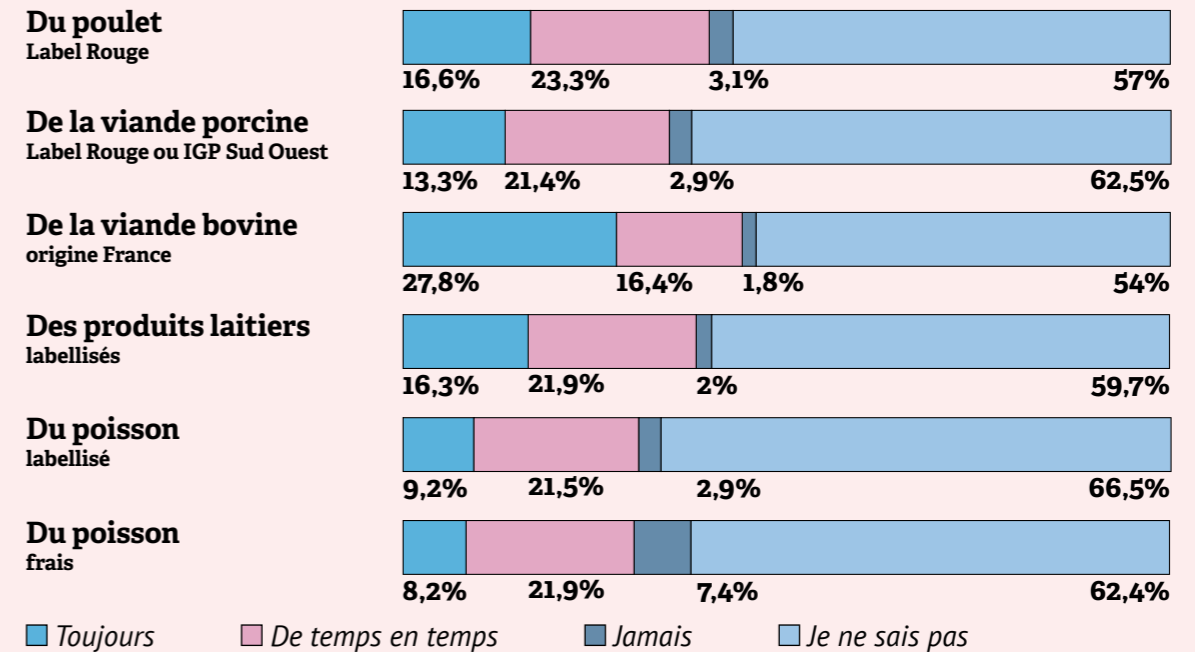
NIVEAU DE SATISFACTION DE LA RESTAURATION EN TERME DE :



■ Excellent ou bon ■ Passable ou médiocre ■ Sans avis

87% savent que les repas servis dans les écoles contiennent des produits bio
55,7% n'ont pas entendu parler des « Repas pour la Terre »

POUR LES PARENTS, SONT PROPOSÉS AUX ENFANTS :



■ Toujours ■ De temps en temps ■ Jamais ■ Je ne sais pas

Pour information : 100% des poulets, des viandes ou des poissons servis dans les écoles sont labellisés et/ou d'origine France.

Les mots des parents

- « Mes enfants me disent que les portions sont parfois trop petites surtout pour les goûters »
- « Mon fils ne s'est jamais plaint de la restauration, j'imagine que les quantités sont suffisantes »
- « Les enfants quand ils sont petits, ne racontent pas grand-chose de leur journée, c'est difficile pour nous de connaître la qualité et la quantité des repas servis »
- « Les menus ont l'air corrects sur le papier »
- « Au-delà de la qualité des produits, il y a la façon de les utiliser, de les cuisiner et de les présenter qui compte beaucoup aussi »
- « Qu'importe de mettre du bio partout s'il vient du bout du monde »
- « Plus de produits sans sucre ajouté (surtout dans les laitages) »