Ville de
PESSAC

DES INFOS DANS L'ASSIETTE

#14 AVRIL 2026

LE SAVIEZ VOUS ?

Dans les restaurants scolaires de la Ville de Pessac, afin de limiter les emballages, les fromages blancs ou crèmes desserts au chocolat sont livrés en seau de 3 litres et proposés ensuite en portion individuelle aux enfants. Ainsi pour les 29 sites de restauration cela représente :

378 KG

Soit 126 seaux de 3 Litres

LES ASSIETTES

Ecocert niveau 2 explication et audit 2026

En 2026, à la suite des audits de ECOCERT, la restauration scolaire de Pessac a été certifiée niveau "2 carottes". En effet, avec plus de 42% d'achat de produits Bio, avec des achats de produits d'entretien écologiques et avec une forte démarche dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, la restauration pessacaise maintient son niveau d'exigence de qualité.

À noter: depuis 2024, toutes les écoles ont été auditionnées avec toujours des évaluations très positives sur l'attention portée par les agents aux enfants (petites et grandes assiettes, gestion de l'eau dans les carafes, utilisation du pain et dessert pour le gouter).

Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE
Niveau 2
2026
Un restaurant
+Bio
+Local
+Sain
+Durable

INITIATIVES DANS LES ÉCOLES

Comment se passe la remise en chauffe des plats dans les écoles ?

A partir de 11h00, les plats de viandes et de légumes sont mis en chauffe. 45 minutes plus tard, ils sont maintenus au chaud pour débuter le service. La température des aliments chauds doit être au moins de 63°c.

Tout l'art de la remise en température repose sur l'attention portée à la chauffe des aliments afin qu'ils restent savoureux.



PRATIQUES PROFESSIONNELLES

Passage des maternelles en élémentaires pour découvrir le self.

Quand vient le printemps, c'est la saison de préparation des grandes sections maternelle pour la grande école élémentaire qui démarre. Pour faciliter la transition, les agents proposent aux enfants de prendre leur repas au restaurant scolaire élémentaire. Ils découvrent la technique du port de plateau, comment y déposer les couverts, le verre, le pain et le dessert dans un équilibre parfois précaire. En fonction du plat chaud et de l'habilité de l'enfant, l'assiette peut être mise soit sur le plateau soit servie à table. Ce moment de restauration dans la "grande école" leur permet d'obtenir une autonomie en amont de la rentrée de septembre.



TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Chaque jour, dans les écoles et accueils de loisirs, est proposé avec le menu classique un menu végétarien. Ce menu végétarien correspond à la définition d'un repas sans viande ni poisson mais avec des plats à base de protéines végétales (légumineuses et féculent), des œufs et des produits laitiers. La Ville propose aussi pour tous les enfants, une fois par semaine, un repas végétarien : "le repas de la terre". Consciente que cela change les habitudes alimentaires, la Ville a choisi de le proposer en format 5 composantes c'est à dire incluant entrée et dessert.

