Ville de
PESSAC

DES INFOS DANS L'ASSIETTE #5

LE SAVIEZ VOUS ?

100%

DE LA FARINE DU FONDANT CHOCOLAT AUX FRAMBOISES EST REMPLACÉ PAR DES HARICOTS ROUGES.

LE FONDANT CHOCOLAT EN DESSERT EST UNE RECETTE APPRÉCIÉE DES ENFANTS. LES HARICOTS ROUGES CUITS MIXÉS REMPLACENT LA FARINE DANS LA COMPOSITION DE LA PÂTE. LE PRINCIPE EST SIMPLE, IL FAUT METTRE LA MÊME QUANTITÉ DE HARICOTS ROUGES QUE DE FARINE. AU FINAL LE GÂTEAU SERA MOELLEUX ET DÉPOURVU DE GLUTEN.

TERRITOIRE BIO ENGAGÉ · ÉTABLISSEMENT BIO ENGAGÉ · ECOCERT EN CUISINE Niveau 1 · ASSIETTES Vertes

LES ASSIETTES

PREMIÈRE ÉTOILE DU LABEL ASSIETTE VERTE POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE

La Ville de Pessac a reçu le jeudi 4 avril 2024 la 1ère étoile du label Assiettes Vertes, récompensant ses efforts en matière de restauration collective pour ses propositions régulières de plats et de menus végétariens.

Pour l'occasion, les enfants de l'école Jean Cordier ont participé au choix du menu servi ce jour-là dans l'ensemble des écoles : salade verte croûtons et vinaigrette, chili sin carne, cantal AOP et crème dessert chocolat bio.

En proposant une option végétarienne quotidienne depuis le 1er septembre 2016, la Ville de Pessac fait partie des précurseurs de la végétalisation des assiettes dans la restauration collective. Elle devient ainsi la première commune de Gironde et de Nouvelle-Aquitaine à recevoir ce label et compte parmi les 23 organismes, collectivités et restaurants d'entreprises à l'avoir reçu en France.



première étoile du label assiette verte remis à Jean cordier élémentaire

INITIATIVES DANS LES ÉCOLES

Le projet « comme au restaurant » a vu le jour au sein du restaurant scolaire de l'école Aristide-Briand. Ainsi, des enfants volontaires participent au service en étant maître d'hôtel, sommelier (en charge la gestion des carafes d'eau), chef de rang et chef détritivores (tri des biodéchets). Les enfants participants sont très impliqués dans le restaurant ne laissant rien échapper de leur mission comme sur le gaspillage alimentaire. Les premiers retours des équipes sont positifs avec une réduction du bruit dans les salles de restauration, des échanges différents entre enfants et personnels municipaux, le développement de l'autonomie et la responsabilisation des petits pessacais... Cette initiative est également mise en œuvre au restaurant scolaire de Toctoucau sous une forme un peu différente avec des « Petits chefs ».


Ecole Aristide Briand, projet comme au restaurant

LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

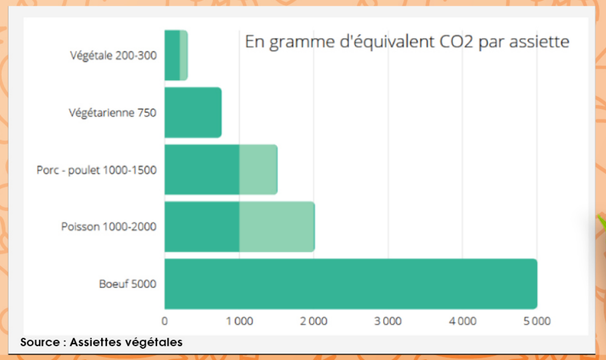
Dans les écoles, les fruits sont mis en valeur pour que les enfants découvrent petit à petit et à leur rythme la saveur des fruits et prennent plaisir à les goûter comme par exemple du Kaki Bio qui peut être consommé entier avec la peau ou en quartiers. En supplément des fruits prévus en dessert et/ou au goûter, une corbeille de fruits est livrée chaque semaine. Les fruits sont présentés :

- pour les élémentaires, soit par un buffet de fruits soit des fruits découpés pour permettre leur découverte, les agents municipaux restent disponibles pour accompagner les enfants avec un coupe-fruit
- pour les maternels, préparés et découpés par les agents municipaux.


Préparation des fruits, Ecole la farandole

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

En France, l'alimentation pèse pour 24% de l'empreinte carbone des familles, selon l'Agence de la transition écologique (Ademe). Ainsi un repas avec du bœuf émet en moyenne sept kilogrammes (kg) de CO_2, soit 14 fois plus qu'un repas végétarien (0,5 kg de CO_2). Les recommandations du PNNS (Programme national nutrition santé, à retrouver sur le site mangerbouger.fr), préconisent notamment de diminuer leurs consommations de viande (bœuf, porc,...) et charcuteries et de s'orienter vers une alimentation plus riche en végétaux, notamment en légumes secs, riches en protéines végétales et en fibres, en céréales complètes, sources de glucides complexes et riches en fibres, en fruits et légumes peu transformés pour les fibres, les minéraux et les vitamines. Grâce à sa politique alimentaire, la Ville participe à la limitation de l'impact carbone de sa restauration scolaire.



Source : Assiettes végétales