Ville de
PESSAC

DES INFOS DANS L'ASSIETTE #10

JUIN-JUILLET 2025

LE SAVIEZ VOUS ?

DE LA FABRICATION AU SERVICE À L'ENFANT,

LE COÛT GLOBAL D'UN REPAS EST DE 10.25€

LE COÛT MOYEN PAYÉ PAR LES FAMILLES À FIN AVRIL 2025 ÉTAIT DE 3.62€

LES ASSIETTES

À la suite de la mise en place du ZERO PLASTIQUE et la lutte contre les PFAS dans les restaurants scolaires, les verres en plastique ont été remplacés par des verres « en verre » de type DURALEX (vous savez ceux avec votre âge au fond du verre…). Les restaurants scolaires ont développé trucs et astuces pour éviter que les verres ne se cassent : par exemple en les positionnant en fin de rampe de self et en indiquant aux enfants de les mettre à l'envers afin qu'ils soient plus stables sur le plateau.
Mise en place au fur et à mesure et sur demande des équipes dans les restaurants scolaires, sont proposés des chariots avec plateau qui se relève en fonction du poids. Cela facilite la manipulation des casiers pour les agents et permet un niveau constant pour la prise des verres.



Chariot à niveau constant, école Cap de Bos

INITIATIVES DANS LES ÉCOLES

COURSE DE SAINT EX AVEC RÉCUPÉRATION DES FRUITS DES ÉCOLES
Le vendredi 18 avril s'est déroulée au sein de l'école Saint-Exupéry une course au profit de l'association «les liens du cœur». Cette course a pour but de :
- **Sensibiliser les enfants à une cause caritative (parcours du citoyen)**
- **Récupérer des dons pour aider l'association à financer une maison d'accueil des parents d'enfants malades du cœur**
- **Sensibiliser à une bonne condition physique**
- **Courir pour ceux qui ne peuvent plus courir**

Les enfants et les adultes ont parcouru une distance 397 km. Soit la distance entre Pessac (33) et Blois (41).
À l'occasion de cette course et afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, les fruits en trop de toutes les écoles ont été regroupés dans l'école et servis aux coureurs. Ainsi toutes les écoles ont participé à la bonne condition physique des athlètes.



Cross à l'école Saint-Exupéry

LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

Dans les restaurants scolaires, après le repas, vient le temps du nettoyage de la salle de restauration. En maternelle, le nettoyage des tables à hauteur d'enfants se fait avec un balai microfibre destiné initialement au nettoyage des vitres, détourné et adapté à son nouvel usage. Ainsi les agents n'ont plus à se baisser et les tables sont bien nettoyées.



Balais de table à la Farandole

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Au milieu des vallons du département de la Corrèze, à Sainte-Féréole, les vaches limousines élevées en BIO profitent de grands prés verts où une herbe fraiche et généreuse pousse.
Monsieur Coste, éleveur de 60 vaches et de 4 taureaux explique son engagement sur le bien-être des animaux et sur sa démarche qualité de « la fourche à la fourchette » en Bio. La nourriture des vaches se compose exclusivement de l'herbe des champs et du fourrage récolté sur la propriété. Monsieur Coste n'utilise pas de soja dans l'alimentation de son bétail

Pour information sur l'année 2024, le taux de produits avec signes de qualités (EGALIM) proposés aux enfants a atteint 66% dont 42% de produits BIO. Plus de la moitié des produits Bio sont d'origine de la région.



Vaches Limousines