

DES INFOS DANS L'ASSIETTE

#6 OCTOBRE 2024

LE SAVIEZ VOUS ?



COMBIEN DE KG DE SALADE POUR UNE ENTRÉE ?

POUR FAIRE UNE ENTRÉE POUR LES 4800 REPAS DES ENFANTS DES ÉCOLES DE PESSAC, IL FAUT PRÉPARER ENVIRON 145KG DE SALADE BIO ET LOCALE SOIT ENVIRON 400 SALADES.



LES ASSIETTES

DU PAIN BIO FABRIQUÉ À PESSAC CHAQUE JOUR POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE
Cet été, un nouveau pain bio fabriqué par le Fournil de Saige à Pessac, a été servi aux enfants fréquentant l'accueil de loisirs Edouard Herriot. A la rentrée de septembre, ce pain bio local a été proposé pour la restauration scolaire et le goûter des écoles Montesquieu élémentaire et maternelle, Herriot et Mauriac. Depuis le 1^{er} octobre, ce boulanger pessacais fabrique le pain pour les écoles Saint-Exupéry, Leygues, Briand, Bellegrave, Cordier et Ferry. L'objectif est de généraliser pour l'ensemble des écoles publiques pessacaises.



école Montesquieu élémentaire

LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES

L'ENSEMBLE DU MENU EST SERVI AUX ENFANTS
L'intégralité des composantes prévue au menu est servie aux enfants et ensuite les agents municipaux des écoles les incitent (ou les aident) à goûter. De l'entrée au dessert, l'enfant peut choisir sa portion en fonction de sa faim : petite faim ou grande faim. Le choix de sa portion, petite ou grande, permet à l'enfant de se sentir autonome et responsable de son assiette.
L'enfant peut librement prendre 1 à 2 tranches de pain pour commencer et se re-servir si besoin durant le repas.



école Jules Ferry maternelle

INITIATIVES DANS LES ÉCOLES

LA TABLE ANNIVERSAIRE DU RESTAURANT SCOLAIRE DE CAP DE BOS
Au sein du restaurant scolaire, l'équipe technique municipale a mis en place un espace délimité pour créer une atmosphère chaleureuse pour pouvoir fêter les anniversaires de manière plus conviviale avec des ballons et ornements.
Comment ça marche ? Dans la pratique, l'enfant accompagné d'un agent municipal réserve la table en inscrivant son nom, prénom et la date du jour de son anniversaire.
Le jour de son anniversaire, l'enfant aura accès en priorité avec 3 invités de son choix à cet espace pendant le temps de son repas.
Si aucun anniversaire n'est prévu, les enfants peuvent également y accéder avec l'autorisation d'un adulte. Les retours des enfants sur cette initiative sont positifs car les enfants sont contents de pouvoir disposer d'un espace « réservé ».



Restaurant scolaire Cap de Bos

TRANSITION ÉCOLOGIQUE

L'année 2024 aura été marquée par l'augmentation des produits Bio servis au sein de la restauration scolaire. Ainsi, chaque année l'organisme Interbio contrôle et vérifie le pourcentage de produit bio servi avant d'attribuer le Label Territoire Bio engagé. Avec 36.87%, la restauration scolaire a obtenu sa deuxième fourchette car les achats de produits Bio représentent plus de 35% du montant HT des approvisionnements. En parallèle, la cuisine centrale ainsi que les restaurants scolaires des écoles publiques pessacaises ont été certifiées ECOCERT niveau 1 grâce aux approvisionnements de qualité des repas, les actions mises en œuvre pour diminuer le gaspillage alimentaire (petite faim, grande faim, information aux enfants sur les kilos de biodéchets jetés, comment est géré l'eau restant des carafes) et les produits d'entretien utilisés. Ecocert est l'autre organisme qui contrôle la qualité des produits achetés par la cuisine et vérifie leur utilisation dans les écoles. Il contrôle également que les écoles se servent des produits d'entretiens moins nocifs et luttent contre le gaspillage. L'objectif est d'atteindre le niveau deux d'ici deux ans.



Les labels de la restauration scolaire