

POUR UNE ALIMENTATION TOUJOURS PLUS DURABLE ET RESPONSABLE

Depuis plusieurs années, la Ville s'engage en faveur du « bien manger », à travers l'amélioration de la qualité des repas proposés aux enfants et des actions pour une alimentation équilibrée et responsable. Pour aller plus loin, elle lance un Plan Alimentation Durable sur trois ans, avec pour ambition de faire de la restauration collective un levier de santé, d'éducation au goût et d'éveil aux enjeux environnementaux. Une chargée de projet coordonne les actions, accompagne les équipes et développe de nouveaux projets pour sensibiliser petits et grands.



PLUS DE BIO

Grâce à sa cuisine centrale, la Ville maîtrise la préparation des repas, de la sélection des produits jusqu'aux assiettes. Les menus sont élaborés avec une diététicienne nutritionniste, afin de garantir des repas sains et diversifiés. Grâce au plan alimentation durable, les efforts en faveur d'un approvisionnement plus durable (produits bio, locaux et responsables) seront intensifiés. Depuis septembre, Viroflay participe au programme européen Lait et Fruits à l'école qui vise notamment à familiariser les élèves avec les filières agricoles et à leur faire découvrir des produits de qualité, identifiés par des signes officiels tels que l'AOP, l'AOC, le Label Rouge ou le label Agriculture biologique.

Le dispositif permettra à la Ville de renforcer ses achats de légumes bio pour les entrées, de fruits bio pour les desserts et les goûters, ainsi que de laitages bio.

PLUS DE FAIT MAISON

Depuis septembre, 95 % des entrées et des plats sont faits maison, les produits ultra-transformés restent, eux, très limités. À partir de novembre, les enfants profiteront chaque semaine d'un gâteau fait maison pour le goûter. De nouvelles vinaigrettes « maison », préparées à partir d'huiles locales bio, assaisonneront les salades et crudités. La cuisine centrale développera par ailleurs de nouvelles recettes, qui seront mises à disposition sur le site de la Ville, afin de permettre aux

familles de retrouver chez elles certaines préparations proposées aux enfants.

PLUS DE CHOIX VÉGÉTARIENS

Les menus évoluent pour accompagner les enfants vers une alimentation plus diversifiée. Deux plats végétariens sont désormais systématiquement proposés. Cette évolution répond à plusieurs objectifs : diversifier les apports alimentaires, favoriser la qualité des produits proposés et accompagner les enfants vers des habitudes compatibles avec les enjeux nutritionnels et environnementaux actuels.

APPRENDRE À MANGER AVEC SES CINQ SENS

L'éducation alimentaire occupe une place importante dans le nouveau plan. Depuis plusieurs années, les écoles de Viroflay accueillent les ateliers du goût de l'association SAPERE. Ces ateliers ludiques permettent aux enfants de découvrir les aliments autrement, en mobilisant leurs cinq sens. Des expériences qui permettent de dépasser les a priori et d'éveiller

la curiosité alimentaire. De nouveaux ateliers culinaires et pédagogiques seront également proposés dans les écoles et les crèches, avec la préparation de goûters faits maison.

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Elle constitue un autre axe fort du plan alimentation. Dans les cantines, les enfants sont déjà sensibilisés au gaspillage et au tri des déchets. Ces actions seront renforcées afin de leur permettre de comprendre concrètement l'impact de leurs choix et de leur consommation. ■

”

Bien manger, c'est prendre soin de sa santé, éveiller les goûts et les habitudes alimentaires dès le plus jeune âge, tout en préservant les ressources de notre territoire.

”

ZOOM

SEMAINE DU GOÛT

Du 12 au 18 octobre : dans les cantines, les crèches, chez vos commerçants et sur les marchés !