

la lettre du maire

Restauration collective
Décembre 2011

**Avec vous
et pour vous,
Noisiel avance**

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Depuis de nombreuses années, la municipalité de Noisiel a engagé une démarche de qualité nutritionnelle dans les structures de restauration collective de la Ville.

La qualité de l'alimentation joue un rôle essentiel dans le développement, la santé, et plus largement le bien-être de nos enfants et de nos aînés. Chaque jour, ce sont plus de 1 100 repas qui sont servis dans les écoles maternelles et élémentaires, sans oublier le multi-accueil, ainsi qu'à la résidence pour personnes âgées, la Pergola.

Aujourd'hui, la restauration municipale marque une étape importante. Le nouveau marché public de restauration, qui sera effectif dès le 1^{er} janvier 2012, réhausse les exigences en matière d'aliments biologiques.

En effet, au quotidien, l'une des composantes du déjeuner sera désormais obligatoirement bio : pain, fruit, légume, féculent, produit laitier... Le label "*Agriculture biologique*" garantit que le produit est issu d'une agriculture respectueuse de l'environnement et offre une meilleure qualité gustative.

Parallèlement, les critères de qualité déjà existant, tels que le "*Label rouge*" pour les viandes et volailles, la certification "*Poisson pêché en haute mer*" et l'exclusion des produits OGM seront bien sûr maintenus. Sans oublier la diversité des menus et la valeur gustative des légumes préparés en cuisine centrale et non déjà conditionnés par l'industrie alimentaire.

Ces changements n'auront pas d'impact sur les prix des repas. Ils témoignent de l'engagement de la municipalité pour une alimentation responsable, saine et gustative.



Daniel Vachez
Maire de Noisiel





Une alimentation saine, variée et gustative



Pour la municipalité, la restauration collective joue un rôle fondamental.

Des repas équilibrés

Il s'agit de proposer aux convives des repas équilibrés qui leur assurent les apports nutritionnels dont ils ont besoin au cours de la journée, en favorisant les fruits et les légumes, tout en limitant les graisses et le sucre.



Des produits de qualité

La Ville s'est engagée dans une logique générale de promotion de la nourriture saine et responsable. Cette démarche s'articule autour de plusieurs choix précis en matière de déclinaison de produits et de critères de qualité : viandes et volailles "Label rouge", poissons pêchés en haute mer, exclusion des OGM. La qualité de la restauration collective ne dépend pas uniquement des menus ou des recettes, mais aussi du choix des matières premières utilisées pour la confection des repas.



Une restauration collective multi-générationnelle

Marie-José Henry, responsable de l'intendance municipale



Quelles sont les générations concernées par le marché de restauration collective ?

De 0 à 77 ans et plus, toutes les générations noisiéliennes sont concernées par le marché de restauration collective.

- les écoles maternelles et élémentaires : préparation et livraison des repas du midi,
- les centres de loisirs et centres d'accueil : préparation et livraison des repas du midi et des goûters,

- le multi-accueil : préparation et livraison des repas du midi et des goûters,

- la résidence pour personnes âgées la Pergola : préparation et livraison des repas du midi et du soir.

Quelle est la fréquentation au quotidien des restaurants scolaires ?

En moyenne, 1114 enfants fréquentent les restaurants scolaires. Ce qui signifie que quotidiennement, 7 enfants sur 10 mangent à la cantine.



Les deux nouveautés du marché de restauration

La Ville a conclu un nouveau marché pour la préparation des repas, qui se caractérise par une ferme volonté d'améliorer encore la qualité du service de restauration collective. Il sera effectif dès le 1^{er} janvier 2012.

Le bio au quotidien

Dès le mois prochain, le bio sera présent au quotidien dans les menus. En proposant une composante biologique parmi les cinq présentes dans un repas, la Ville répond aux objectifs fixés par le Grenelle de l'Environnement.

L'agriculture biologique est une agriculture écologique, qui réconcilie la production agricole avec la protection de l'environnement et de la santé. En respectant les équilibres naturels, la diversité des espèces végétales et animales, en interdisant l'emploi de produits chimiques de synthèse, elle participe à la préservation de la planète.

De surcroît, les produits biologiques ont une valeur nutritive globalement plus élevée : plusieurs études montrent que les fruits et légumes bio contiennent plus de vitamines et de sels minéraux, que le lait contient des matières grasses de meilleure qualité...

La diversité alimentaire

Afin de développer la diversité alimentaire, une troisième denrée va être introduite dans les goûters pour les enfants d'âge élémentaire, pris dans le cadre des activités périscolaires. La variété est en effet très importante, car elle permet de surprendre les enfants et de les initier à de nouvelles saveurs.



Les principaux critères de qualité

- Le label "**Agriculture biologique**" pour le pain, les fruits, les légumes, les féculents, les produits laitiers.



- La certification "**Pêché en haute mer**" pour les poissons.

- Le "**Label rouge**" pour les viandes et les volailles.



- L'**exclusion des organismes génétiquement modifiés (OGM)** pour tous les aliments.

→ L'éducation au goût

La restauration collective remplit une fonction d'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire en proposant aux convives des animations et de la diversité dans les menus. Il est ainsi très important d'incorporer une multitude d'aliments, pour familiariser les plus jeunes à de nouveaux produits et pour leur donner de bonnes habitudes alimentaires. La notion de plaisir alimentaire est également primordiale, et ce quelle que soit la génération à laquelle on appartient. De nombreuses animations sont organisées dans les structures municipales pour transmettre ces valeurs :

- sensibilisation de tous les élèves en classe de CE2 et de leurs parents dans le cadre d'un service "*Petits-déjeuners*" dans chaque restaurant scolaire,
- participation tous les ans à la "*Semaine du goût*",
- célébration des fêtes calendaires, avec dégustation de mets traditionnels (bûche de Noël, crêpes...),
- mise en place de buffets permettant la découverte de fruits et légumes, et ce dans le cadre de la "*Fraîche Attitude*",
- création de repas à thème, avec une mise à l'honneur de plats régionaux et de plats d'autres pays.



Noël à la résidence
pour personnes âgées
la Pergola →



← Animation petits-déjeuners
à l'école Jules Ferry



Goûter au centre
d'accueil de la
Pièce-aux-Chats →



← Déjeuner
au restaurant scolaire
du Bois-de-la-Grange

