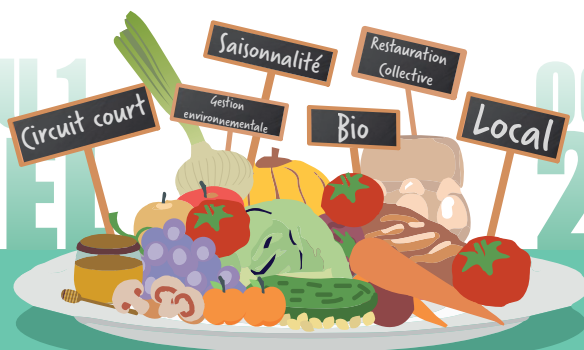


Coulounieix-Chamiers

Label ECOCERT En Cuisine

Contrôlé par
ECOCERT
EN CUISINE



«Bien manger et vivre mieux» :
la municipalité s'engage...



La restauration municipale est labellisée !

- Le projet global « Bien manger et vivre mieux » vise à faire évoluer les habitudes vers une alimentation plus saine, et à ancrer durablement des pratiques plus respectueuses de l'environnement.
- Le label Ecocert niveau 1 est une reconnaissance officielle de la qualité du service et du travail collectif engagé par la municipalité avec l'ensemble de l'équipe du service Education, restauration, périscolaire et entretien des locaux, en faveur des écoliers et des bénéficiaires du portage de repas à domicile.



« Bien manger et vivre mieux », c'est :

en cuisine, une équipe d'agents impliqués...

+ bio

+ local

+ sain

... Pour travailler avec des produits bio et locaux :

- 1 ou 2 éléments **bio** par jour au minimum.
- des **produits frais français, locaux, bio et de saison**, et des **viandes françaises** ou labellisées.
- 100 % de **céréales et féculents bio**.
- 100 % de **compote bio**.
- 1 **laitage bio** par semaine.
- du **pain bio** 3 jours sur 5.
- objectifs : tendre vers 50 % de **fruits et légumes bio**.

... Et proposer une alimentation saine :

- des produits « **fait maison** » pour limiter les additifs, les colorants, les conservateurs : E102, E403, E240... non merci !
- des **produits de saison** : les tomates, c'est l'été ; en hiver, on préfère les choux, poireaux et carottes !
- **formation** de l'ensemble de l'**équipe cuisine** (élaboration des menus, travail des produits bio labellisés, nutrition, approvisionnement,...).
- création d'un **cahier de recettes** mis à jour régulièrement.
- chaque mois, **4 repas alternatifs et 2 repas semi-alternatifs** où les protéines animales sont remplacées par des **protéines végétales et légumineuses** sur le plat principal : les apports nutritionnels sont de même qualité et c'est mieux pour l'environnement !
- des **menus validés par une diététicienne**, chaque **produit bio** et chaque plat « **fait maison** » est indiqué.





« Bien manger et vivre mieux », c'est :

autour de la table, des enfants sensibilisés...

Les animateurs apportent activement leur contribution en proposant aux enfants un riche panel d'activités ludiques et pédagogiques sur l'importance d'une **alimentation saine**, la **lutte contre le gaspillage** et l'intérêt d'**agir de manière respectueuse envers l'environnement**.

... Pendant la pause méridienne :

+ actions

- pratique quotidienne du **compostage** (qui servira à l'atelier jardinage).
- pesée** des pertes alimentaires pour distinguer **gaspillage** et déchets réels.
- jeux «**gaspimètres**» pour encourager des gestes simples de consommation «**antigaspi**» de l'eau et du pain + récupération de l'eau restante pour l'arrosage des plantations.
- choix des 5 plats** les plus et les moins appréciés transmis chaque mois en cuisine.
- élaboration d'un menu par mois par les enfants.
- création d'**affiches thématiques** (le bio et le non bio, le compost, le tri, les légumes et fruits de saison,...).
- jeux sur l'**équilibre alimentaire** et le **tri sélectif**.



... Pendant les Tap : + actions

- plantations** de fleurs, légumes et plantes aromatiques dans les carrés potagers installés dans les écoles et au jardin collectif de l'espace Auriol.
- participation à la **culture de la parcelle bio** (aux Quicoux) où 3 variétés de pommes de terre et des cucurbitacées ont été plantées pour la restauration municipale. La première récolte de pommes de terre a eu lieu en octobre 2019.
- activités **land-art**.
- visite des serres municipales.
- rencontre avec des jardiniers.
- fabrication d'objets** à partir de matériel de récupération...





« Bien manger et vivre mieux », c'est :

l'entretien des locaux dans le respect de l'environnement...

+ durable

La mairie, les écoles, les accueils périscolaires et les restaurants scolaires, le CCAS, le château des Izards, le centre Gérard-Philipe, etc : les locaux municipaux fréquentés par les Colomniérois sont nombreux !

Au cours de cette année 2019, deux nouvelles méthodes ont été testées : **une première à base de produits 100% bio, une seconde avec l'utilisation de matériel lavable (et non plus jetable) et des produits naturels ou éco-labellisés.** Outre le respect de l'environnement, l'objectif est aussi d'adopter une nouvelle méthode plus respectueuse du **confort au travail et du bien-être des agents d'entretien.** D'ici la fin de l'année, un choix sera fait entre les deux méthodes expérimentées.



« Bien manger et vivre mieux » :

c'est aussi un projet « vivant » !

+ vivant

Nouvelles actions avec les enfants et avec les seniors participant aux **«repas partagés»**, création d'un livret sur les **bienfaits du bio et des protéines** non animales pour les bénéficiaires du portage de repas à domicile : d'autres idées sont à l'étude pour faire vivre et évoluer le projet... **vers le niveau 2 du label Ecocert !**



www.coulounieix-chamiers.fr

Contact : Service Éducation, restauration, périscolaire et entretien des locaux,
05.53.35.57.27 | periscolaire@coulounieix-chamiers.fr