



Restauration Municipale

Exemplarité Nutritionnelle et de Développement Durable

La ville de Poitiers gère en régie municipale la restauration collective qui bénéficie aux différents usagers de ses services.

La fabrication des repas est pour une grande part centralisée sur 2 cuisines qui servent quotidiennement près de 6000 repas par jour à destination de :

31 restaurants scolaires

4 Foyers de personnes âgées

10 établissements de petite enfance

Le service de portage de repas à domicile

Le nombre de repas total servi par an est de 1 million.

La restauration collective municipale est un vecteur des politiques publiques dans le domaine social, économique, environnemental et au travers de l'alimentation un outil éducatif de santé publique.

La ville de Poitiers depuis plusieurs années à adopté une démarche de qualité nutritionnelle et d'exemplarité alimentaire dans ses établissements de restauration collective qui se traduit par de nombreuses actions pour la restauration municipale.

La ville de Poitiers est ville active du Plan National de Nutrition et de Santé depuis 2009 et est labellisée par le Programme national pour l'Alimentation depuis 2011.

QUALITE NUTRITIONNELLE ET SANTE PUBLIQUE

Présence d'une cellule nutrition qualité alimentaire avec une diététicienne

Respect pour tous les types de convives des recommandations nutritionnelles

Animations pédagogiques et éveil sensoriel dans les classes (50 par an)

Partenariat avec le Lycée Kyoto sur les légumes oubliés

Suivi statistique quotidien de la consommation des repas

11 activités sportives municipalisées a destination des écoles (natation, canoë, équitation)

Activités sportives organisées sur le temps périscolaire (interclasse et centre de loisirs)

4200 enfants inscrits (6-16 ans) dans les associations sportives.

Nutrition et santé axe du Projet Éducatif Global de la ville.

Exemplarité Alimentaire

Intégration de la notion de saisonnalité dans l'élaboration des menus et présence de légumerie dans les cuisines centrales

Application de critères de provenance et de développement durable dans les marchés de produits alimentaires

Approvisionnement local et utilisation de produits alimentaires régionaux dans les menus

25 % des achats alimentaires scolaires en produits issus de l'agriculture biologique

Exclusion des produits susceptibles de contenir des OGM et des additifs alimentaires

Prise en compte de critères de bien être animal dans les approvisionnements (2012)

Mise en place de l'opération « Un fruit pour la récré » (2012)