Trappes à table

Assiettes équilibrées, circuit court, partage et moments conviviaux… l’alimentation tient une place importante dans nos vies. La Ville développe ses bonnes pratiques pour proposer, notamment aux enfants, une alimentation plus saine et une éducation pertinente.

Les assiettes des jeunes Trappistes avaient quelque chose de particulier en ce début d’année. La viande de bœuf servie dans les cantines provenait d’un élevage de Houdan. Cette volonté d’utiliser les produits locaux n’est pas nouvelle.

Circuit court, filière bio

La cuisine centrale se fournit auprès de nombreux producteurs locaux : *« Nous utilisons des tomates de plein champ de Saulx les Chartreux (91), des fromages de la ferme de Rambouillet (78), des yaourts et le chou blanc de Bouafle (78), des salades de Chally-en-Brie (77), des poires de Tremblay sur Mauldre (78) et des champignons de Carrières-sur-Seine (78) »*, explique Thierry Andro, directeur de

la cuisine centrale.

La Ville applique déjà la loi EGALIM (50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité dont des produits bio) depuis plus d’un an, alors qu’elle ne sera obligatoire dans la restauration collective publique qu’au 1er janvier 2022. Les menus de la cuisine centrale sont élaborés par une diététicienne et répondent à d’autres critères : *« Nous sommes vigilants sur la provenance des denrées alimentaires : viande d'origine française, dont la viande labélisée Bleu Blanc Cœur, absence d’OGM et repas bios. Nous en proposons plusieurs chaque mois »*, ajoute Thierry Andro.

Menus thématiques et animations viennent ponctuer les midis des enfants. Cette démarche de qualité se fait conjointement à un projet de chasse au gaspillage. Dès décembre 2016, chaque année, deux offices élémentaires effectuent des pesées des déchets régulièrement. Pour la rentrée 2019, chaque office élémentaire sera équipé d’une table de tri où les enfants pourront trier et peser leurs déchets, puis les verser dans des conteneurs. L’un des autres objectifs de l’année 2019 est de mettre en place dans tous les restaurants élémentaire une restauration en mode « self » avec un choix sur la protéine.

Education à la nutrition

Certaines pathologies comme l’obésité infantile ou le diabète ne cessent d’augmenter en France. Plus de 5 % de la population française était traitée pharmacologiquement pour un diabète en 2016 (étude de Santé publique France publiée fin 2018). L’éducation à une alimentation équilibrée fait sens. Offrir et éduquer à une alimentation équilibrée fait d’ailleurs partie des objectifs du Projet Educatif de Territoire. C’est ainsi que les concours des menus concernent six écoles chaque année. Les écoliers bénéficient de plusieurs séances avec une diététicienne. Au programme : comprendre les familles d’aliments, leur fonction et élaborer un menu équilibré. Un atelier goûter, lui aussi avec une diététicienne, fait déguster aux enfants des produits différents pour qu’ils équilibrent le fameux quatre heures.

Chaque année, la quinzaine de la nutrition propose aux familles des ateliers autour de la nutrition. La 5e édition aura lieu en octobre, pilotée par la Maison des

Parents, en lien avec l’Agence Régionale de Santé. Les acteurs du territoire sont également mobilisés sur la question de l’alimentation. A la Ferme Pédagogique de l’Île de Loisirs, par exemple, les plus jeunes en apprennent plus sur le blé, le lait et le miel avec les ateliers Des céréales au pain, De la mamelle à la gamelle et Happycoolteur. L’Institut de Promotion de la Santé propose des ateliers nutrition selon les besoins des usagers.

Restauration, entre savoir-faire, découverte et restauration rapide / Entre partage et savoir-faire

« C’est ma voisine Aïcha qui m’a conseillé de venir ici. Je ne travaillais pas le vendredi et j’appréhendais un peu le groupe de femmes, mais c’est vraiment positif » explique Sara, une habitante du quartier Jean Macé, lors du cours de cuisine du vendredi matin au centre socioculturel Luxereau. *« C’est un moment de convivialité, on cuisine en rigolant et on voyage avec les spécialités de chacune. Les mères qui récupèrent leur enfant le vendredi midi arrivent en plus avec un repas prêt ».* Les trois centres socioculturels proposent leur rendez-vous culinaire hebdomadaire.

Se faire plaisir, c’est aussi cuisiner des produits locaux que l’on peut trouver à l’AMAP. A travers un contrat d’un an, vous recevez un panier de légumes locaux, des agriculteurs partenaires, moins cher qu’en grande surface. En contrepartie, vous donnez un peu de temps à l’association et aux agriculteurs.

Et les produits « Made in Trappes », alors ? Certains d’entre vous connaissent déjà les glaces Maison Alpérel. Produites dans la ville, elles contiennent notamment du lait de la ferme de Grignon. Au menu également, le miel Les Ruchers des Yvelines, produit par Amor Kaabia, mis en pot et vendu à Trappes (marché). A vos recettes !

LA CUISINE MUNICIPALE 2018

2 200
repas produits en moyenne par jour
81
agents dont 18 à la cuisine centrale et 62 dans les offices
234 868
goûters produits par an
52 931 €
d'investissements dans les offices des écoles
Mise à jour
03/05/2019
Contact

Centres socioculturels :

- Annette Moro,
  18 square G. Sand, 01 30 69 19 66
- Michel Luxereau
  19 bis rue J. Zay, 01 30 69 18 48
- Les Merisiers
  6 rue Eugène Pottier, 01 30 69 19 79

Amap
Farces à Trappes au Centre social Michel Luxureau, 19bis Rue Jean Zay

Ferme pédagogique
Île de loisirs de Saint-Quentin-en-Yvelines - Réserve RD 912, 78190 Trappes
01 30 16 44 40
saint-quentin-en-yvelines.iledeloisirs.fr

Institut de Promotion de la Santé
Centre Jaurès, 3, place de la Mairie, 01 30 16 17 80.

Le marché des Merisiers
Place des Merisiers, mercredi 13h-18h30, samedi 7h30-14h, vendredi 7h30/13h.

Le marché du centre-ville
Parking Cachin, dimanche 8h à 12h30.

PDF

- Facebook share
- Twitter

Des menus bio et des produits locaux à la cantine

Manger local : découvrez le circuit court !