

Clamart, 7 octobre 2021

Education

Clamart fête la semaine du Goût

Du 11 au 15 octobre, Clamart se mobilise pour la Semaine du Goût. Objectif: sensibiliser les enfants aux différents goûts mais également leur enseigner un mode de consommation sain et responsable.

Un MOF pour les écoliers clamartois



Mardi 12 octobre, Arnaud Vanhamme, Meilleur Ouvrier de France 2011 et gérant d'une poissonnerie dans le 16^e arrondissement de Paris proposera une animation autour des produits de la mer aux élèves de la maternelle Jules Ferry. Il présentera notamment des poissons entiers, des algues, expliquera comment les poissons se nourrissent. Le menu du jour sera en lien avec cette animation puisque des crevettes et salade d'algue seront servies aux enfants.

Clamart est une des seules villes à proposer aux menus du poisson cuisiné en « auto-géré ». La ville commande ainsi 14 tonnes de poissons frais par an.

Jeudi 14 octobre, le Maître fromager Vincent Vitasse accompagné de cuisiniers de la Ville, proposera une animation dans 6 écoles élémentaires de la Ville avec un stand « *Les fromages de nos régions* ». Au programme : une dégustation pour les enfants. L'occasion d'aborder le thème du goût, de l'aspect et des différentes couleurs du fromage.



Toujours plus de bio et de développement durable dans les cantines



• Actuellement, **66% des produits utilisés sont labellisés** et **40% d'entre eux sont certifiés bio**

• 1er semestre 2021: **41%** d'achats de produits BIO et **23%** d'achats de produits labellisés (Label rouge, BBC, IGP, MSC,...)



- Politique de **sensibilisation** à la **nutrition** avec accueil d'un responsable assurance qualité et nutrition et interventions auprès des écoliers
- **Ateliers** autour de produits **innovants** (textures, goûts, produits saisons,)
- Utilisation des produits : **moins transformés, sans ingrédients chimiques** (additifs), sans OGM.
- **Respect** de la **saisonnalité** dans les menus (Printemps/été ; Automne/Hiver)

• Respect des **recommandations nutritionnelles** édictées par le GEM-RCN avec la diminution des apports lipidiques, glucidiques et sodiques de nos menus.

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la cuisine centrale a mis en place :

- Tables de tri en cours de déploiement dans les écoles de la Ville
- Réintégration de produits bruts à cuisiner
- Formation des cuisiniers

