



Réseau Education 92  
Vendredi 4 octobre 2024

# Le Bien-manger à Montrouge, Un axe fort de la politique municipale

**Présentation par Mme COLAVITA,**  
*Maire- Adjointe, Déléguée à la Vie scolaire,*  
*aux Apprentissages périscolaires et au Bien-être à l'École*

# NOTRE POLITIQUE MUNICIPALE

---

## Les grands axes



- **Bien grandir** autour de projets pédagogiques enrichissants
  - **Promouvoir le Bien manger**
  - **Végétaliser** les cours d'écoles
  - **Assurer la performance énergétique et écologique** des bâtiments
  - **Entretenir une relation confiante et bienveillante** avec l'Éducation nationale, les parents d'élèves et les agents
-

# PROMOUVOIR LE BIEN-MANGER

---

À travers 8 objectifs

- ⇒ **Cultiver et cueillir**
- ⇒ **Connaître les produits**
- ⇒ **Acheter / Choisir**
- ⇒ **Cuisiner/Créer**
- ⇒ **Déguster et découvrir les saveurs**
- ⇒ **Partager**
- ⇒ **Protéger sa santé**
- ⇒ **Sauvegarder nos ressources**



# Le Bien-manger en actions

# LE BIEN-MANGER EN ACTIONS

---

## Animations petits déjeuners

- Avec les enfants des centres de loisirs – niveau CE1 et CE2
- Apprendre à composer un petit déjeuner équilibré

⇒ **Partager**  
⇒ **Protéger sa santé**

## Le Club des goûteurs

- Participation du Conseil municipal des enfants
- Choix d'une nouvelle recette proposée par notre prestataire de liaison froide qui intégrera les menus de la restauration scolaire

⇒ **Déguster, découvrir  
les saveurs**

## Les jardins pédagogiques

- Bacs d'agriculture urbaine dans chaque école
- Ateliers pédagogiques
- Expérimenter différentes activités végétales avec les élèves.

⇒ **Cultiver, cueillir**

# LE BIEN-MANGER EN ACTIONS

---

## Ateliers du Bien-manger Au rythme des 4 saisons

- Centres de loisirs élémentaires.
- Ateliers animés par un professionnel.
- Cycle de 5 ateliers par trimestre.
- Selon la saisonnalité des produits.

⇒ **Cuisiner, créer**  
⇒ **Connaitre les produits**

## Formation des équipes

- Formation des animateurs par l'Institut du goût.
- Projet intergénérationnel.

⇒ **Découvrir les saveurs**  
⇒ **Partager**

## Réduction du gaspillage alimentaire

- Loi 2020: obligation de réduire le gaspillage alimentaire.
- Accompagnement chaque année par le prestataire de liaison froide (GoodPlanet, Reducio, Fraimheim)

⇒ **Sauvegarder nos ressources**

# Le Bien-manger en restauration scolaire

# LE BIEN-MANGER EN RESTAURATION SCOLAIRE

---

Depuis 2018, la Ville s'est engagée à mettre en application les mesures de la loi EGalim.

**Loi EGalim du 30 octobre 2018 : proposer 50% de produits de qualité et durables, dont au moins 20% de produits biologiques.**

- Produits Label Bio
- Produits bénéficiant des signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants : Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie, la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme ».
- Produits issus de la pêche bénéficiant de L'écolabel Pêche durable.
- Produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique ».
- Produits issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) (bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%)

# Échanges

---

- ⇒ **Peut-on faire du bien-manger en restauration scolaire ?**  
=> Qualité vs Budget
- ⇒ **Comment réduire le gaspillage alimentaire ?**
- ⇒ **Doit-on revenir à la fabrication des repas en liaison chaude ?**