



Circuits-courts, agriculture biologique, lutte contre le gaspillage : la municipalité agit pour une chaîne alimentaire plus saine et respectueuse de l'environnement.



LUTTE CONTRE LE GASP

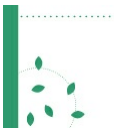
Parce que les déchets issus de la restauration collective peuvent représenter jusqu'à 80% des quantités d'ordures ménagères produites par un établissement scolaire, il est essentiel d'agir pour réduire ou valoriser ces déchets.

Quatre sites pilotes ont été mis en place à Château-Thierry, grâce à plusieurs partenaires parmi lesquels la CARCT et le Conseil départemental, pour limiter le gaspillage alimentaire : la cuisine centrale municipale, les crèches, les collèges Jean Rostand et Jean Racine.

Ces établissements bénéficient d'un accompagnement pour progresser par la sensibilisation et la formation du personnel, des échanges d'expériences, des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire, des visites de fermes...

La plupart des déchets alimentaires sont aisément valorisables par le processus naturel de compostage. Le collège Jean Racine de Château-Thierry s'est ainsi doté d'un composteur permettant de calculer les déchets produits, de les réduire et de les valoriser. Ainsi, le collège récupère 7 tonnes de déchets par an, autant d'« or vert » qui ne partira pas en fumée.

Par ailleurs, la part des produits bio et/ou locaux est en augmentation au sein des services de restauration collective pour répondre à un double enjeu sanitaire et écologique : les aliments bio, meilleurs pour la santé, usent aussi moins de ressources pour être produits et consommés, au même titre que les aliments locaux.



PROMOTION DE L'ALI

Les cuisines centrales, en lien avec la Communauté d'Agglomération, participent au programme « Du bio dans mon assiette ».

3 structures pilotes ont mis en place ce dispositif, la crèche de la CARCT, le collège Jean Rostand et la cuisine centrale de la Ville. Cette dernière prépare 1200 repas par jour, pour les scolaires, les personnes âgées et/ou handicapées, dans le cadre du portage de repas à domicile. L'objectif est de sensibiliser les élus et le grand public à l'importance des filières d'approvisionnement courtes et à la réduction de notre consommation d'eau. Il s'agit aussi d'apprendre aux enfants à se nourrir différemment et à apprécier des fruits et légumes de saison.

Pour l'heure, 6% de produits bio sont servis en restauration collective (le Grenelle de l'Environnement préconise 20%).

A Château-Thierry, une chose est sûre, on les y aide grandement.

À lire sur le même sujet :



Les produits BIO dans les menus

Être une ville PNNS, Programme National Nutrition Santé, c'est travailler en multi-partenariat, dans l'intérêt de tous les habitants. Ainsi, la Ville de Château-Thierry joint le "bien bouger" au "bien manger".

[Lire la suite](#)



Lutter contre le gaspillage

« Loin d'épuiser une matière, on n'en doit prendre que la fleur », Epilogue, Livre VI, Fable 22, Jean de La Fontaine

[Lire la suite](#)





Repères :

Votre élue référent :
[Natacha Tholon](#)

Source URL:<https://www.chateau-thierry.fr/article/une-alimentation-saine>