

Publié sur *Château-Thierry* (<https://www.chateau-thierry.fr>)

[Accueil](#) > Les produits BIO dans les menus



Repères :

Votre élue référent :
[Natacha Tholon](#)

Documents :

 [Le bio dans la restauration collective](#)
 [Il fait bio dans mon assiette](#)

Voir aussi :

[La restauration scolaire](#)

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".

Depuis 2 ans, les enfants bénéficient du suivi de cohorte, afin de prévenir les risques d'obésité qui touche 18% des enfants en France. L'action s'accompagne d'une éducation au goût, dans les restaurants scolaires municipaux et lors de la Récré fruitée, en lien avec l'OCPPRA. 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. « Peu de gens savent que, l'hiver, on peut trouver 27 légumes différents, il faut apprendre à les cuisiner et à se nourrir mieux, mais pas plus cher. C'est tout à fait possible. », souligne Aurélie Bénazet, diététicienne, intervenant pour l'association ABP (Agriculture Bio en Picardie).

Pour l'heure, 6% de produits bio sont servis en restauration collective (le Grenelle de l'Environnement préconise 20% en 2012), « c'est aussi un phénomène de société, les consommateurs ont envie de savoir ce qu'ils ont dans leur assiette », note la diététicienne.

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

À lire sur le même sujet :



La restauration scolaire

L'ambition de la municipalité est d'offrir, dans le cadre de la restauration collective, des menus équilibrés comprenant, lorsque c'est possible, des produits issus des filières biologiques et/ou locales.

[Lire la suite](#)



Les écoles dans ma ville

La ville de Château-Thierry compte 9 écoles maternelles, 9 écoles primaires, 3 collèges et 3 lycées.

[Lire la suite](#)

Source URL:<https://www.chateau-thierry.fr/article/les-produits-bio-dans-les-menus>