

Mairie de Châtelleraut
Séance publique d'engagement Mon Restau Responsable®
25 juin 2019

Nombre de convives (en repas / jour) : 2200
Nombre de sites engagés* : 18

Les engagements de la Mairie de Châtelleraut

Bien-être

1. Renforcer l'accompagnement des enfants à table et développer leur éducation au goût.
▶ Réalisé : 1 adulte pour 20 élémentaires maxi/ 1 adulte pour 10 enfants en maternelle, au delà de la norme Jeunesse et sport
2. Mettre en place une formation des équipes sur l'incitation à goûter avec un suivi sur le long terme.
▶ Réalisé : sur tous les restaurants scolaires de Châtelleraut, et clientèle des communes périphériques

Assiette responsable

1. Augmenter la part du bio de 3 % fin 2020 (au 25-06-2019 : 8%)
▶ Réalisé : 8% fin 2019 ; 12,6% fin 2021
2. Poursuivre le développement des circuits courts, plus particulièrement pour le maraîchage, certaines légumineuses, le lait entrant dans la confection de recettes (purée, entremets...) et l'huile de tournesol (cuisson et assaisonnement).
▶ Réalisé : actuellement 27,5 des achats sont effectués dans un rayon de 35 km
3. Porter la part des plats végétariens à 10% par cycle de menus (au 25-06-2019 : 5%)
▶ Réalisé : 25% par cycle de menus
4. Augmenter le pourcentage du fait en cuisine notamment sur les desserts hors fruits et yaourts de 10 à 15 % (au 25-06-2019 : 40%)
▶ Réalisé : environ 60% de nos desserts sont faits-maison aujourd'hui, soit une progression de 20%

Eco-gestes

1. Changer par tranches les néons pour des led.
▶ En cours : environ 35% de fait
2. Mettre en place en collaboration avec le service développement durable une étude sur la faisabilité d'un approvisionnement en énergie par le photovoltaïque.
▶ Réalisé : au-delà des objectifs avec la mise en place des panneaux photovoltaïques

Engagement social et territorial

1. Proposer des formations continues en pâtisserie et desserts.

▶ Réalisé -cela se poursuivra régulièrement

2. Chercher à développer l'achat de produits ou de services auprès d'ateliers protégés (ESAT, CAT...).

▶ En cours : démarrage de la collaboration avec le chantier d'insertion de Pleumartin (maraîchage)

3. Mettre en place une collaboration avec « l'Espace Test Maraîchage Bio » du LPA de Thuré.

▶ Réalisé : se poursuivra à l'avenir

4. Organiser des rencontres entre les producteurs locaux, les agents et les enfants.

En cours : projet avec le secteur périscolaire pour fin 2021 et 2022

5. Poursuivra la tarification des repas adaptée aux revenus des familles.

▶ Réalisé

Contact : Frédéric Brothier, responsable restauration 05 49 02 55 00

frederic.brothier@ville-chatellerault.fr