

Le local en haut de l'affiche

De La Ferme s'invite au salon de la gastronomie, en passant par les assiettes des écoliers, le « manger local » est à l'honneur ce mois-ci.

Moins ou pas d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur, davantage de proximité, de qualité et de saisonnalité. Circuits courts et alimentation locale s'inscrivent dans une logique de consommation durable et responsable, de plus en plus plébiscitée par les consommateurs.

La Ferme s'invite

Temps fort de l'agriculture dans la Vienne, La Ferme s'invite met l'accent sur la production locale et de qualité et ses filières de distribution pour sa nouvelle édition, du vendredi 11 au dimanche 13 novembre. À l'affiche, entre autres, au parc des Expos : la ferme

pédagogique pour découvrir le monde de l'élevage, de nombreux concours et présentations avec près de 500 animaux, un marché « Bienvenue à la ferme » avec plus de 20 producteurs locaux, un pôle bio et valorisation des circuits courts mais aussi des spectacles équestres...

Salon de la gastronomie

Samedi 19 et dimanche 20 novembre, voici une belle vitrine pour les spécialités de la région, avec notamment la présence de nombreux producteurs locaux parmi la centaine de producteurs et vigneron invités, et des animations culinaires autour de ces produits. Une douzaine de chefs de Grand Poitiers et

des environs se relaieront sur scène pour livrer leurs tours de main... et faire déguster leur créativité. « *L'un des objectifs de la manifestation est de sensibiliser le plus grand nombre à la question du bien-manger* », pointe Marianne Mendez, du parc des Expos. À noter aussi, la présence d'un vaste pôle formation-métier.

Éducation au goût

Et parce que l'éducation au goût se cultive dès l'enfance, 6 000 repas gastronomiques réalisés à partir de produits 100 % locaux seront servis dans les écoles maternelles et élémentaires de Poitiers jeudi 17 novembre. Un repas pensé par l'Association des Poitoués qui réunit les

grands chefs de la Vienne, et réalisé en coordination avec la Direction Alimentation – Agriculture de Grand Poitiers. Au menu : une salade « cendrillon » (dés de courge, amandes et vinaigrette à l'orange), poulet fermier, purée de panais et jus corsé à la betterave, fromage blanc, crème de marrons et éclats de broyés du Poitou. « *Des choses simples mais gourmandes, en respect de la saisonnalité, et que les enfants n'ont pas forcément l'habitude de manger* », résume le chef Pierrick Casadebaig du restaurant l'Essentiel, qui a élaboré le menu avec les chefs des cuisines centrales. L'occasion aussi de « *transmettre la passion du métier et de faire plaisir aux jeunes* ».



Le comment du pourquoi d'un verre de lait : quand c'est expliqué, c'est passionnant.

© Yann Cochet / Ville de Poitiers

DU CRU



Le chef Pierre Casadebaig

© Inoo Création

Des idées qui mijotent

Autour de la table ce matin-là, des idées alléchantes. Le chef-cuisinier Pierre Casadebaig rencontrait l'équipe de la restauration collective. L'objectif ? Élaborer le menu du déjeuner gastronomique et 100 % local réalisé par les deux cuisines centrales de la Ville de Poitiers.

Utiliser les ingrédients, assurer leur mise en place, offrir aux papilles des associations de saveurs délectables... Les écoliers dégusteront l'aboutissement des échanges jeudi 17 novembre.

transition écologique

DU CHANGEMENT POUR NOS DÉCHETS

Un pas de plus pour le tri



© Yann Gachet / Ville de Poitiers

Mettre ses restes alimentaires dans un composteur équivaut à alléger le poids de sa poubelle de 30 %.

À partir du 1^{er} janvier 2023, vos épluchures de fruits et légumes et vos restes de repas vont devenir ressource. Grand Poitiers anticipe l'obligation légale qui impose, à partir de janvier 2024, de trier à la source les restes alimentaires. Le déploiement du dispositif, progressif, commence en novembre.

Le tri à la source mis en place par Grand Poitiers s'appuiera sur le compostage de proximité. Les maisons individuelles possédant un jardin vont être équipées au 1^{er} semestre 2023 d'un composteur en bois autoclave de 400 litres. Il sera livré et monté gratuitement par la collectivité. Pour les autres, suivant le lieu d'habitation, le dispositif portera sur des composteurs collectifs et/ou des bornes à reste alimentaire.

Composteurs collectifs, individuels et bornes pour les restes alimentaires

Pour le centre-ville, secteur plateau, des composteurs collectifs compléteront, dans les espaces publics suffisamment grands, ceux déjà existants. Quand cela ne sera pas possible,

là où l'habitat est dense, des bornes spécifiques de collecte de déchets alimentaires seront implantées. 41 sont prévues pour permettre aux habitants d'être à 5 minutes à pied d'un lieu de dépôt. Ces bornes, vidées et nettoyées plusieurs fois par semaine à l'aide d'un véhicule électrique, seront accessibles 24h/24 aux habitants grâce à une carte magnétique afin d'éviter que des déchets autres y soient déposés. Pour le transport des restes alimentaires à la borne, les habitants seront dotés de sacs en papier kraft biodégradables à partir de novembre. Ces sacs, d'une capacité de 10 litres, pourront être jetés dans les bornes.

30 bornes spécifiques pour les commerces de bouche, de grande capacité, seront également déployées au plus près des établissements pour

éviter tout transport et amender les sols. Une phase test est prévue en novembre place de Gaulle et square de la République.

Dans les quartiers, pour les logements sans jardin, les composteurs collectifs de proximité seront privilégiés. Il s'agit d'éviter le transport et d'amender les sols à proximité. Leur gestion sera prise en charge par Grand Poitiers. Et quel que soit le mode de tri, chaque logement sera doté d'une poubelle de cuisine.

Collecte des ordures ménagères : nouvelles fréquences, nouveaux jours

Avec une diminution de 30 % des ordures ménagères collectées, les fréquences des tournées vont être



La fréquence de collecte du tri sélectif demeurera la même.

Une déchetterie mobile pour le centre-ville

Dans ce souci d'inciter à toujours mieux trier, une déchetterie mobile, sous forme d'une remorque, va être organisée dans l'hypercentre de Poitiers pour permettre aux habitants, dans les zones difficilement accessibles en voiture ou pour ceux n'ayant pas de véhicules, de bénéficier d'un service de proximité. Les personnes concernées seront dotées d'une carte qui leur permettra de déposer les objets, appareils et matériaux (pas trop volumineux) dont ils souhaitent se débarrasser. Cette remorque mobile se déplacera sur une dizaine de lieux définis de façon à offrir un point de collecte au plus proche des habitations.



Les sacs kraft, compostables, peuvent se glisser dans un bioseau avant d'être emmenés, pleins, sur un point de collecte.

optimisées. Le centre-ville, secteur plateau, va passer de 4 passages à 2 avec toujours 1 passage pour le tri sélectif.

Concernant les quartiers, le rythme des ramassages reste identique, sauf pour tous les axes dits pénétrants tels que l'avenue Jacques-Cœur, l'avenue de la Libération, la Porte de Paris... Ils seront rattachés au secteur des rues adjacentes avec 1 passage pour les ordures ménagères et 1 passage pour le tri sélectif. Le changement sera effectif dès le 1^{er} janvier 2023 avec un changement de jours de collectes.

La mise en place de ce dispositif de tri et collecte, qui fera l'objet d'informations complémentaires, va être déployée progressivement dès ce mois de novembre pour être pleinement opérationnelle courant 2023.

grand-poitiers.fr 



Instaurée par la loi de transition énergétique promulguée en 2015, l'obligation du tri à la source repose sur un double intérêt. D'une part économique, car en moyenne les restes alimentaires représentent un tiers des ordures ménagères et génèrent un coût énorme en

matière de traitement. D'autre part écologique : l'incinération des restes alimentaires mélangés aux ordures ménagères émet des gaz à effets de serre, alors que lorsqu'ils sont triés, leur retour à la terre, en compost, permet d'enrichir les sols des plantations et des jardins.

comprendre

Au menu des cantines

Qu'est-ce qu'on mange ? De l'élaboration des menus à l'assiette des écoliers, des cuisines à la cantine, la préparation des 6 800 repas servis quotidiennement dans les écoles de Poitiers, mais aussi les crèches et résidences pour personnes âgées, suit une chaîne de fabrication et de compétences bien huilées. Recette !



3 MOIS

AVANT, PROGRAMMATION DES MENUS PAR LA DIÉTÉTICIENNE

La diététicienne élabore des menus spécifiques, en fonction des convives (crèches, écoles, résidences autonomie et EHPAD) et de la saisonnalité. Elle est garante de l'équilibre nutritionnel et de la sécurité alimentaire des repas.

JOUR J

FABRICATION DES REPAS

35 agents, dont 2 chefs cuisiniers, travaillent dans les 2 cuisines centrales de la Ville. La majorité des plats sont fabriqués sur place, des carottes râpées à la purée de pommes de terre en passant par l'omelette par exemple. Les repas, qui doivent être prêts à 10h, sont préparés en liaison chaude, pour plus de fraîcheur.



LIVRAISON ET STATISTIQUES

La première des 45 écoles est livrée à 10h15, la dernière à 11h30. Après réception, les entrées sont placées au réfrigérateur, les plats chauds maintenus à température avant le service. Chaque fin de semaine, la diététicienne récupère les statistiques sur le taux de consommation de chaque élément du repas. Ainsi, des ajustements sont réalisés sur les recettes, les assaisonnements. Objectif aussi : lutter contre le gaspillage alimentaire.



2 MOIS

AVANT, VALIDATION PAR LA COMMISSION DE RESTAURATION

Faisabilité des menus, nouvelles recettes, gaspillage alimentaire... Une réunion technique valide les menus et fait le bilan de la période écoulée.

PRÉVISION DE COMMANDES, ACHATS ET LIVRAISON

Les volumes sont importants, l'anticipation obligatoire : un acheteur vérifie la disponibilité auprès des fournisseurs. Depuis 2020, 30 % des denrées alimentaires sont issues de l'agriculture biologique (dont 60 % sont locales) et 30 % proviennent de filières locales. Les commandes sont passées 10 jours avant. 2,5 tonnes de denrées sont réceptionnées chaque jour.



À NOTER

Le coût de revient d'un repas scolaire produit par la restauration collective de la Ville est de 9,50 € environ, incluant les denrées alimentaires et les dépenses de personnel.