



Restauration collective

Mieux manger à l'école : Trappes s'engage pour la santé des enfants et la planète

La mairie s'engage pour offrir une alimentation plus saine pour nos enfants, respectueuse de l'environnement et des agriculteurs.

Dans les cantines scolaires, les enfants consomment davantage de produits biologiques (45 % en 2024) et apprennent à réduire leur consommation de viande. Chaque semaine, deux repas végétariens sont proposés, et une alternative végétarienne est systématiquement disponible.

Réduire sa consommation de viande, c'est :

- **Bon pour la santé** : Une consommation excessive de viande est liée à un risque accru de maladies cardiovasculaires.
- **Bon pour la planète** : L'élevage est la première cause de déforestation et génère d'importantes émissions de gaz à effet de serre, contribuant au réchauffement climatique.
- **Bon pour les agriculteurs** : Ils peuvent travailler sans utiliser de produits dangereux pour leur santé.

La responsable de la cuisine centrale collabore avec une diététicienne pour concevoir des menus équilibrés qui répondent aux besoins nutritionnels des enfants, tout en mettant en avant des saveurs variées et des ingrédients de qualité.

Le saviez-vous ?

Selon l'ADEME, un repas contenant du bœuf émet 14 fois plus de gaz à effet de serre (responsables des changements climatiques) qu'un repas végétarien.

De plus, l'élevage consomme énormément d'eau : près de 20 000 litres sont nécessaires pour produire un kilo de bœuf au Brésil.

S'engager pour la planète, ça commence aussi dans l'assiette.

