

La diététicienne vous informe

« Santé de la terre, qualité de l'alimentation et santé humaine sont indissociables. » Pierre Rabhi

Les approvisionnements des denrées évoluent en 2020

Au service Petite Enfance de la Ville de Martigues, chaque Multi-Accueil Collectif avec repas prépare ses collations et repas au sein de sa propre cuisine.

Les menus sont communs ainsi que les approvisionnements, quasiment tout est « fait maison » le jour même de la consommation, des jus aux compotes, en passant par les soupes, les plats, les accompagnements et les gâteaux.

Depuis 2013, des denrées issues de l'Agriculture Biologique ont été introduites dans les menus. En 2019, cela représentait 36 % des achats, auxquels s'ajoutent 9 % de denrées locales.

Au 1^{er} janvier 2020 :

- ce sera **l'ensemble des fruits et légumes frais de saison qui seront Bio ET Localx.** (Bouches-du-Rhône, voire PACA et Corse), ils sont représentés en vert sur vos menus. Seuls les fruits tels que les bananes, ananas ou légumes tels que les endives ne pourront répondre à cet approvisionnement.

- **le pain sera Bio tous les jours** et livré par une boulangerie martégale.
- **la viande de bœuf sera Bio et Locale** (Bouches-du-Rhône).
- **l'huile d'olive** utilisée en assaisonnement et en crue sera avec une **AOP locale** (Aix-en-Provence).

Les autres denrées continueront d'être choisies, par exemple l'épicerie à 50 % bio, les produits laitiers à 60 % bio, le poisson issu de filières « pêche durable » (MSC), le poulet en Label Rouge, et les viandes sont d'origine France ; les qualités environnementales des fournisseurs sont également évaluées.

