

LE TEMPS

Le Temps
1209 Genève
022 575 80 50
<https://www.letemps.ch/>

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 35'127
Parution: 6x/semaine



Page: 7
Surface: 3'901 mm²

Ordre: 1095277
N° de thème: 862.060

Référence: 89868214
Couverture Page: 1/1

Restos scolaires

Les cuisines scolaires de Genève irréprochables

Les plats qui sont servis aux 7400 enfants qui fréquentent les restaurants scolaires de la ville de Genève dépassent les objectifs fixés pour 2030 par la Confédération en matière d'alimentation durable. Ce constat a été dressé hier par Beelong, une société qui mesure les impacts environnementaux des aliments. Dans les cantines scolaires, les menus proposés aux enfants sont largement composés de produits de saison. ATS

Genève

Le Courrier
1211 Genève 8
022/ 809 55 66
<https://lecourrier.ch/>

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 7'144
Parution: 5x/semaine



Page: 5
Surface: 13'860 mm²

Ordre: 1095277
N° de thème: 862.060

Référence: 89868982
Coupure Page: 1/1

Restos scolaires

Cuisines scolaires durables

Ville de Genève ► Les plats qui sont servis aux 7400 enfants qui fréquentent chaque jour les restaurants scolaires de la Ville de Genève dépassent les objectifs fixés pour 2030 par la Confédération en matière d'alimentation durable. Ce constat a été dressé hier par Beelong, une société qui mesure les impacts environnementaux des aliments.

Selon le rapport de Beelong, depuis 2019, la part des produits locaux dans les repas proposés par les cuisines scolaires de la Ville de Genève est passée de 50 à 55% pour les produits suisses et de 27 à 31% pour les produits issus du terroir genevois. La part des produits bio a grimpé de 1 à 11%. La part de la viande a diminué.

Dans les cantines scolaires, les menus proposés aux enfants sont composés à 93% de produits de saison, de 6,8% de produits carnés et de 87% de produits «faits maison». Des chiffres qui satisfont la conseillère administrative de la Ville de Genève Christina Kitsos, à la

tête du Département de la cohésion sociale et de la solidarité.

«Le repas de midi est d'abord un moment de détente et de plaisir, mais aussi un moment d'éducation à des goûts, des recettes et des saveurs qui contribuent à la santé de l'enfant et de la planète», souligne la magistrate, citée dans un communiqué diffusé par la Ville de Genève.

Cuisiner des repas durables et variés n'est pas une mince affaire. Il s'agit «d'un défi quotidien, car cela implique de créer des nouvelles recettes», moins riches en viande, à base de produits locaux, qui plaisent aux enfants, résume Franck Lacroix de l'Association des restaurants scolaires d'Europe.

L'exécutif de la Ville de Genève a adopté, en 2021, une charte de l'alimentation durable. Cette politique entre dans le cadre des objectifs de neutralité carbone que s'est fixée la municipalité pour 2050. La charte comporte une série de principes, comme favoriser les produits locaux ou encore réduire les emballages des aliments.

ATC



Les conseillers administratifs Christina Kitsos et Alfonso Gomez testent les plats proposés aux enfants. MAP

GENÈVE Moins de viande, plus de produits locaux ou encore de bio, les cuisines scolaires de la Ville proposent «l'assiette la plus durable de Suisse».

Au menu de la quinzaine: brandade de morue à la patate douce, fondant de chou-fleur au fromage ou pizza marguerite. En ville, les restaurants scolaires ont revu leur copie pour remplir les objectifs de la charte de l'alimentation durable de 2021. Parmi eux: favoriser les produits locaux et de saison, respecter l'équilibre nutritionnel des plats et ré-

duire les produits d'origine animale. Et ça marche, révèle une étude présentée hier.

Le spécialiste en impact environnemental Beelong a scruté les bulletins de livraison de huit cuisines de production livrant plusieurs restaurants scolaires. «La Ville de Genève est un des meilleurs élèves de Suisse», affirme sa cofondatrice, Charlotte de La Baume.

Elle note que 11% des produits sont bios (contre 0,1% en moyenne dans les institutions publiques suisses) et que la part des poissons non menacés a bondi (de 26% à 77%). Celle des produits carnés a fondu de moitié (de 12% à 6,5%). Désormais, dans les cantines de la Ville, la grande majorité des plats sont faits maison, à base de produits de saison. Et chaque semaine deux repas sur quatre sont végétariens.

Pour atteindre de tels résultats, un budget supplémentaire de 600'000fr. a été débloqué

en 2023. Soit 15 ct. de plus par repas, sans impact pour les parents. «Beaucoup d'efforts ont été faits à coûts constants», précise la conseillère administrative Christina Kitsos. Tandis que certaines mesures font gonfler la facture, d'autres offrent des économies, comme la diminution de viande.

Qu'en pensent les enfants? «Au début, quand on proposait un dhâl de lentilles, 60% à 70% partaient au compost, admet Franck Lacroix, chef de cuisine à l'Europe. Là, ça passe beaucoup mieux!» **MARIE PRIEUR**

Genève

Les cuisines scolaires de la Ville plus durables que jamais

Publié Il y a 1 minute , le 1 novembre 2023

De ATS KEYSTONE



Les repas servis dans les cuisines scolaires de la Ville de Genève répondent de plus en plus aux critères de l'alimentation durable (image d'illustration). (© KEYSTONE/GAETAN BALLY)

Les plats qui sont servis aux 7400 enfants qui fréquentent chaque jour les restaurants scolaires de la Ville de Genève dépassent les objectifs fixés pour 2030 par la Confédération en matière d'alimentation durable. Ce constat a été dressé mercredi par Beelong, une société qui mesure les impacts environnementaux des aliments.

Selon le rapport de Beelong, depuis 2019, la part des produits locaux dans les repas proposés par les cuisines scolaires de la Ville de Genève est passée de 50 à 55% pour les produits suisses et de 27 à 31% pour les produits issus du terroir genevois. La part des produits bio a grimpé de 1 à 11%. La part de la viande a diminué.

Dans les cantines scolaires, les menus proposés aux enfants sont composés à 93% de produits de saison, de 6,8% de produits carnés et de 87% de produits "faits maison". Des chiffres qui satisfont la conseillère administrative de la Ville de Genève Christina Kitsos, à la tête du département de la cohésion sociale et de la solidarité.

"Le repas de midi est d'abord un moment de détente et de plaisir, mais aussi un moment d'éducation à des goûts, des recettes et des saveurs qui contribuent à la santé de l'enfant et de la planète", souligne la magistrate, citée dans un communiqué diffusé par la Ville de Genève.



Cuisiner des repas durables et variés n'est pas une mince affaire. Il s'agit "d'un défi quotidien, car cela implique de créer des nouvelles recettes", moins riches en viande, à base de produits locaux, qui plaisent aux enfants, résume Franck Lacroix de l'Association des restaurants scolaires d'Europe.

L'exécutif de la Ville de Genève a adopté, en 2021, une charte de l'alimentation durable. Cette politique entre dans le cadre des objectifs de neutralité carbone que s'est fixée la municipalité pour 2050. La charte comporte une série de principes, comme favoriser les produits locaux ou encore réduire les emballages des aliments.

Cet article a été publié automatiquement. Source : ats

Les cuisines scolaires de la Ville plus durables que jamais

Publié Il y a 1 minute ,

le 1 novembre 2023

De Keystone-ATS



Les repas servis dans les cuisines scolaires de la Ville de Genève répondent de plus en plus aux critères de l'alimentation durable (image d'illustration). (© KEYSTONE/GAETAN BALLY)

Les plats qui sont servis aux 7400 enfants qui fréquentent chaque jour les restaurants scolaires de la Ville de Genève dépassent les objectifs fixés pour 2030 par la Confédération en matière d'alimentation durable. Ce constat a été dressé mercredi par Beelong, une société qui mesure les impacts environnementaux des aliments.

Selon le rapport de Beelong, depuis 2019, la part des produits locaux dans les repas proposés par les cuisines scolaires de la Ville de Genève est passée de 50 à 55% pour les produits suisses et de 27 à 31% pour les produits issus du terroir genevois. La part des produits bio a grimpé de 1 à 11%. La part de la viande a diminué.

Dans les cantines scolaires, les menus proposés aux enfants sont composés à 93% de produits de saison, de 6,8% de produits carnés et de 87% de produits "faits maison". Des chiffres qui satisfont la conseillère administrative de la Ville de Genève Christina Kitsos, à la tête du département de la cohésion sociale et de la solidarité.

"Le repas de midi est d'abord un moment de détente et de plaisir, mais aussi un moment d'éducation à des goûts, des recettes et des saveurs qui contribuent à la santé de l'enfant et de la planète", souligne la magistrate, citée dans un communiqué diffusé par la Ville de Genève.



Cuisiner des repas durables et variés n'est pas une mince affaire. Il s'agit "d'un défi quotidien, car cela implique de créer des nouvelles recettes", moins riches en viande, à base de produits locaux, qui plaisent aux enfants, résume Franck Lacroix de l'Association des restaurants scolaires d'Europe.

L'exécutif de la Ville de Genève a adopté, en 2021, une charte de l'alimentation durable. Cette politique entre dans le cadre des objectifs de neutralité carbone que s'est fixée la municipalité pour 2050. La charte comporte une série de principes, comme favoriser les produits locaux ou encore réduire les emballages des aliments.

Cet article a été publié automatiquement. Source : ats

Genève

Les cuisines scolaires de la Ville plus durables que jamais

01.11.2023 16h27



Les plats qui sont servis aux 7400 enfants qui fréquentent chaque jour les restaurants scolaires de la Ville de Genève dépassent les objectifs fixés pour 2030 par la Confédération en matière d'alimentation durable. Ce constat a été dressé mercredi par Beelong, une société qui mesure les impacts environnementaux des aliments.

Selon le rapport de Beelong, depuis 2019, la part des produits locaux dans les repas proposés par les cuisines scolaires de la Ville de Genève est passée de 50 à 55% pour les produits suisses et de 27 à 31% pour les produits issus du terroir genevois. La part des produits bio a grimpé de 1 à 11%. La part de la viande a diminué.

Dans les cantines scolaires, les menus proposés aux enfants sont composés à 93% de produits de saison, de 6,8% de produits carnés et de 87% de produits 'faits maison'. Des chiffres qui satisfont la conseillère administrative de la Ville de Genève Christina Kitsos, à la tête du département de la cohésion sociale et de la solidarité.

'Le repas de midi est d'abord un moment de détente et de plaisir, mais aussi un moment d'éducation à des goûts, des recettes et des saveurs qui contribuent à la santé de l'enfant et de la planète', souligne la magistrate, citée dans un communiqué diffusé par la Ville de Genève.

Cuisiner des repas durables et variés n'est pas une mince affaire. Il s'agit 'd'un défi quotidien, car cela implique de créer des nouvelles recettes', moins riches en viande, à base de produits locaux, qui plaisent aux enfants, résume Franck Lacroix de l'Association des restaurants scolaires d'Europe.

L'exécutif de la Ville de Genève a adopté, en 2021, une charte de l'alimentation durable. Cette politique entre dans le cadre des objectifs de neutralité carbone que s'est fixée la municipalité pour 2050. La charte comporte une série de principes, comme favoriser les produits locaux ou encore réduire les emballages des aliments. /ATS