



### Principes du projet d'alimentation saine

- La nourriture et les menus sont équilibrés et adaptés aux catégories d'âge.
- Des produits frais, régionaux et issus de l'agriculture biologique sont utilisés.
- Les cuisiniers et cuisinières préparent les repas à Bienne selon la méthode « cook and chill ».
- La Ville recourt à des récipients réutilisables et n'utilise aucune substance nocive pour la préparation, la conservation et la livraison des repas.
- La qualité des repas fait l'objet de contrôles réguliers.

Le règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales fixe ces principes.

**La Ville de Bienne s'engage pour une alimentation saine et durable. Les repas des enfants doivent être savoureux, mais aussi sains, équilibrés et préparés de manière durable.**

**Sous le label « alimentation saine », la Ville de Bienne réorganise la préparation des repas dans les crèches municipales et les écoles à journée continue. Elle collabore avec les producteurs bio de la région, utilise des produits frais et prépare les repas dans sa propre cuisine selon la méthode « cook and chill ». Ce procédé garantit une grande qualité et limite le gaspillage alimentaire. La Ville renonce au plastique et aux moyens de conservation nocifs pour la santé.**

La hausse du nombre d'enfants dans les écoles à journée continue constitue un défi pour les villes, qui doivent servir de nombreux repas au même moment. Les structures d'accueil ne peuvent pas faire face seules à cette demande. Elles commandent des plats supplémentaires à des cuisines industrielles, qui les transportent sur de longues distances.

Dès 2023, la Ville de Bienne confectionnera les repas dans sa propre cuisine. Ce projet est exigeant: les menus doivent respecter les besoins des enfants et leur production doit ménager les ressources.

Proposer de la nourriture saine est un défi collectif, de la ferme à la structure d'accueil. Il est primordial que les repas des enfants soient savoureux et équilibrés, et les prix raisonnables. Limiter les coûts n'est possible qu'en préparant les plats dans une cuisine centralisée.

Promouvoir une alimentation saine et durable est une tâche publique. La Ville de Bienne définit de nouveaux standards avec le label « alimentation saine ».

### Régional

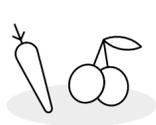
La cuisine centrale achète le plus possible des produits biologiques de la région, dans un rayon maximal de 35 kilomètres autour de Bienne. Concernant les produits laitiers, 85% des aliments proviennent de la région. Cela renforce la collaboration avec les producteurs et les fournisseurs. Les liens avec l'agriculture régionale sont ainsi renforcés et les distances de livraison raccourcies.



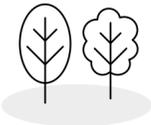
### Étapes du projet d'alimentation saine

- 2011** La demande concernant les repas et la prise en charge des enfants dans les écoles à journée continue est en augmentation constante. Les cuisines de la région sont saturées. La Ville commande des repas supplémentaires à un service de traiteur situé dans un autre canton.
- 2015** L'initiative populaire « Pour une alimentation saine » demande que la nourriture des structures d'accueil soit saine et produite localement.
- 2016** La Ville élabore le règlement sur l'alimentation saine dans les structures d'accueil municipales et en définit les critères. Le Parlement accepte ce règlement. Le comité retire son initiative.
- 2017** Le projet de mise en œuvre débute.
- 2018** Un appel d'offres est lancé pour la production des repas.
- 2019** Élaboration d'un projet de production des repas par la Ville.
- 2020** Après comparaison de ces deux solutions, le projet de production des repas par la Ville l'emporte.
- 2021** La population biennoise accepte à 84% la mise en œuvre du projet d'alimentation saine et le crédit de 8,1 millions de francs pour le projet de construction.
- 2022** Construction de la cuisine de production à l'EMS Redern et réaménagement des cuisines des crèches municipales et des écoles à journée continue.
- 2023** Les enfants dégustent les premiers repas préparés selon le projet d'alimentation saine.

### Le label en quelques mots ...



**Sain**  
→ produits biologiques  
→ repas équilibrés  
→ préparation préservant les valeurs nutritives



**Durable**  
→ produits issus de l'agriculture biologique  
→ distances courtes  
→ véhicules électriques



**Local**  
→ repas préparés à Bienne  
→ avec des produits de la région



**Moins de déchets**  
→ peu de gaspillage alimentaire  
→ pas de plastique  
→ récipients réutilisables



**Ville de Bienne**  
→ pour les enfants de Bienne  
→ pour les familles  
→ pour le personnel



**Économique**  
→ produire efficacement  
→ garantir les emplois  
→ investir à Bienne



Direction de la formation, de la culture et du sport  
Rue Centrale 60, 2501 Bienne  
info.fcs@biel-bienne.ch

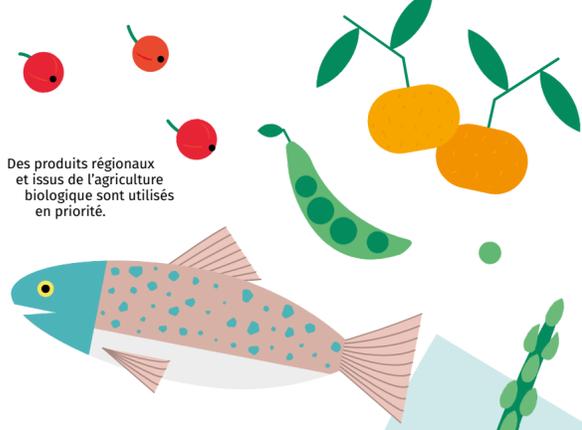
Bienne, juillet 2022



Vous trouverez davantage d'informations sur notre site internet: [www.biel-bienne.ch/alimentation-saine](http://www.biel-bienne.ch/alimentation-saine)



# Frais, régional et biologique



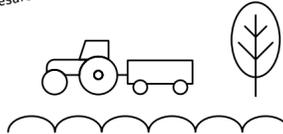
Des produits régionaux et issus de l'agriculture biologique sont utilisés en priorité.



Les produits exotiques sont certifiés Max Havelaar.



Pas d'emballages lors des achats dans la mesure du possible.



Les produits régionaux proviennent d'une distance maximale de 35 kilomètres.

## Critères de qualité des produits



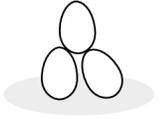
**Fruits et légumes**  
→ 60% régionaux  
→ 95% suisses  
→ 80% bio



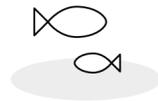
**Viande et volaille**  
→ 80% régionaux  
→ 100% suisses  
→ 70% bio



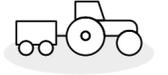
**Produits laitiers**  
→ 85% régionaux  
→ 95% suisses  
→ 90% bio



**Œufs**  
→ 100% suisses  
→ 100% bio



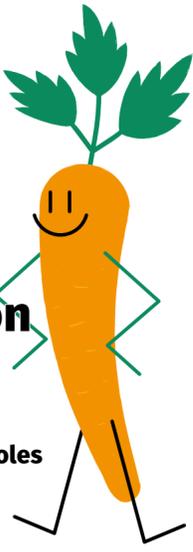
**Poisson**  
→ Eau douce: 100% suisses  
→ Eau de mer: certifiés MSC  
→ Élevage: certifiés asc



→ S'il y a des difficultés d'approvisionnement, il est possible de déroger à ces critères.

## Alimentation saine

Un projet durable pour les enfants dans les écoles et les crèches



## Les avantages d'une production centralisée

L'utilisation d'une cuisine centrale à l'EMS municipal Redern permet...

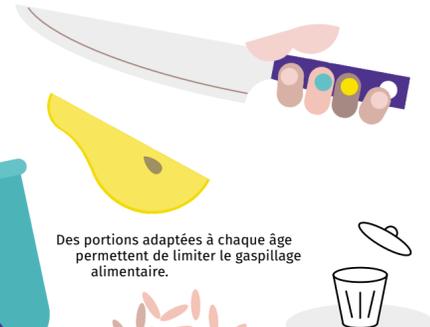
- d'exploiter au mieux les infrastructures existantes.
- de garantir de courtes distances du champ à l'assiette.
- de limiter le gaspillage alimentaire.
- d'utiliser les synergies et de garantir des emplois.
- d'améliorer la qualité et la durabilité en gardant le même tarif pour les parents.
- de renforcer les liens avec l'agriculture régionale.

Des spécialistes planifient les repas, qui doivent être équilibrés, diversifiés et savoureux.



Les repas sont préparés dans la cuisine de production centrale de l'EMS Redern.

## Local



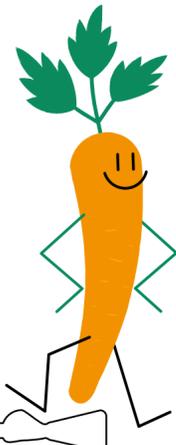
Des portions adaptées à chaque âge permettent de limiter le gaspillage alimentaire.

La production se fait selon la méthode «cook and chill».

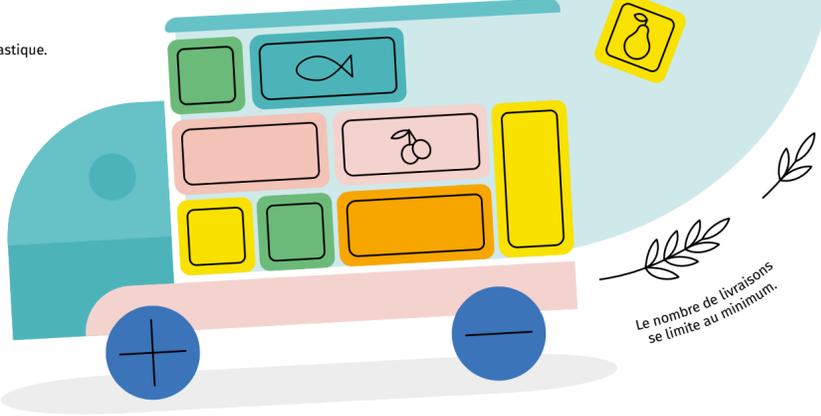


## Durable

Les repas sont transportés dans des récipients réutilisables.



Pas d'utilisation de plastique.



Le nombre de livraisons se limite au minimum.

Les repas sont transportés en véhicule électrique.

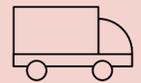
## Préparation préservant les valeurs nutritives

La méthode «cook and chill» consiste à préparer et à cuire les repas de manière classique, et à les réfrigérer ensuite à moins de 4°C. L'entreposage frigorifique permet de préserver les vitamines et les valeurs nutritives si la chaîne du froid est maintenue. Les repas sont régénérés dans un four à vapeur juste avant d'être servis.



Cuisson des repas préservant les valeurs nutritives.

Les repas sont refroidis à une température inférieure à 4°C en 90 minutes. Les aliments restent ainsi frais et croquants.

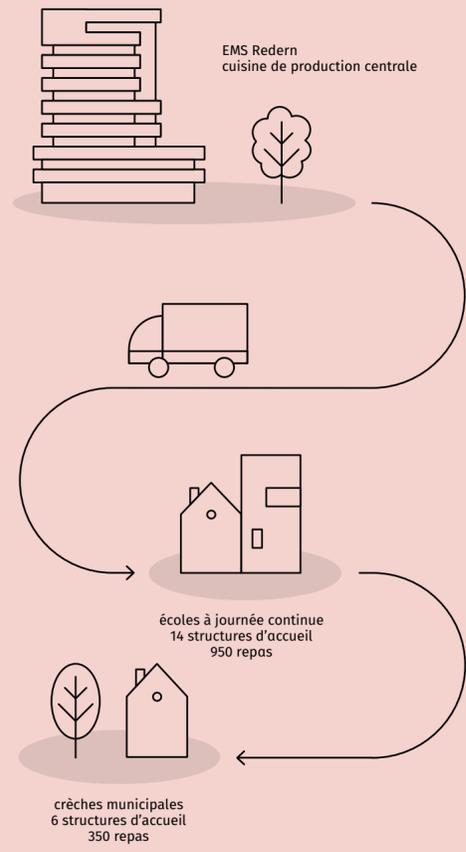


Les repas sont livrés réfrigérés pour pouvoir maintenir la chaîne du froid.



Les crèches et les écoles à journée continue régénèrent les repas juste avant de les servir.

Cela évite de maintenir les repas au chaud pendant longtemps et permet ainsi de conserver les valeurs nutritives.



Les crèches et les écoles à journée continue servent quotidiennement environ 1300 repas pour les enfants et le personnel.

Le transport se limite à trois livraisons par semaine.

## Alimentation durable

- produits frais, régionaux et issus de l'agriculture biologique
- trois repas végétariens par semaine
- pas de plastique
- moins de déchets
- transports en véhicule électrique
- une cuisine de production pour 270 000 repas par an

## Sain

Un dessert est servi 2x par semaine.

Menus principaux chaque semaine: 3x végétarien

1x viande ou volaille

1x poisson

Tous les jours, il y a des alternatives végétariennes.

La purée pour bébés est aussi de qualité biologique.

De la salade est servie au moins 2x par semaine.

## Un repas équilibré comporte...

- un légume ou une salade
- un aliment riche en protéines: œufs, produits laitiers, viande, poisson, tofu
- un féculent: pommes de terre, céréales, légumineuses
- Des produits carnés transformés (saucisses, charcuterie) sont servis au maximum 2x par mois.
- Les enfants souffrant d'allergies mangent des repas cuisinés spécialement pour eux.
- Utilisation parcimonieuse du sucre et du sel.