



A Nîmes on s'engage chaque jour pour...

La santé, l'alimentation

Restauration scolaire : exigence de qualité et attitude écoresponsable

Des produits de grande qualité, majoritairement issus :

- de filières courtes : fruits et légumes frais locaux de saison, riz de Camargue, viandes d'agneau, bœuf, veau et taureau...
- de filières biologiques : en moyenne une composante par repas
- de filières labellisées

Une cuisine centrale avec des produits frais et du « fait maison »

- une légumerie pour servir des légumes frais (toutes les crudités y sont préparées)
- des préparations maison pour les pâtisseries salées et sucrées, les plats composés, les vinaigrettes...

Des gestes quotidiens écoresponsables

- économie d'eau, d'électricité,
- tri sélectif des déchets à la cuisine centrale et dans les restaurants scolaires, compostage des déchets organiques,
- utilisation de barquettes biodégradables, de serviettes en papier recyclé



19/20!

c'est la note obtenue par la Ville lors d'une enquête nationale de l'UFC Que Choisir sur l'équilibre nutritionnel dans les cantines des écoles primaires. Nîmes est ainsi dans le top 20 sur 606 communes françaises.

La santé, préoccupation centrale pour les travaux dans les bâtiments

- choix de matériaux et mobilier présentant des taux très faibles de formaldéhyde et benzène
- recours aux écolabels, notamment pour les peintures, lasures et revêtements de sols
- analyses d'air lors de la livraison des nouveaux bâtiments
- ventilation renforcée dans les bâtiments neufs
- diffusion de recommandations sur le renouvellement d'air auprès des directeurs d'écoles...

Prévention du surpoids et de l'obésité infantile 2011/2014

Le programme « **Bien manger, bouger plus pour être en bonne santé, les Nîmois s'engagent** » mis en place par le Pôle promotion santé (2005-2010) a permis de promouvoir une alimentation équilibrée et de l'activité physique dans **18 écoles de la Ville** : la prévalence du surpoids et de l'obésité s'est stabilisée.

Les objectifs

Aujourd'hui

Il s'agit de réduire le surpoids et l'obésité chez les enfants du CE2 au CM2 en les sensibilisant au rôle de l'alimentation, à la façon de s'alimenter et aux bienfaits de l'activité physique.

Comment ?

Par des activités ludiques, des diététiciennes apportent un message aux enfants, sur les temps scolaires, en lien avec le travail de l'enseignant, mais aussi sur le temps méridien et les sorties de classe. Elles rencontrent régulièrement les parents autour d'un petit déjeuner, goûter...

Prévention des nuisances sonores chez les jeunes, lycéens et écoliers de la ville



Durant l'année :

Un travail auprès des enfants du primaire sur le bruit, ses conséquences sur la santé et sur la vie des autres, les attitudes à tenir pour l'éviter.

Sensibilisation des lycéens aux dégâts causés par les musiques amplifiées ou l'utilisation de matériels bruyants.

Concrètement...

→ Un détecteur sonore pour les restaurants scolaires des écoles primaires

Fabriqué par les élèves du lycée professionnel Jules Raimu (classe de carrosserie et maintenance des installations électriques), il s'éclaire dès qu'un seuil de bruit fixé est dépassé. Il permet aux enfants de se rendre compte qu'ils sont trop bruyants.



Retrouvez toute l'exposition sur www.nimes.fr ou en flashant ce qr code



Nîmes

La Ville avec un accent