



Ne vous étonnez pas si, de bon matin dans les rues d'Achères, vous tombez nez à nez avec un étrange moyen de locomotion : il s'agit sûrement du nouveau vélo-remorque électrique lancé à l'initiative de l'association ELLSA. «Ce nouveau service permet à la fois de débarrasser les structures partenaires de leurs bio-déchets mais également de produire du compost et d'inscrire la ville dans une véritable démarche de développement durable», explique Elsa Jacquinot, en charge du projet. Premières à tenter l'expérience, l'Épicerie solidaire, la crèche Lucie-Aubrac et la Résidence autonomie G.-Pompidou attendent chaque vendredi le vélo-remorque pour se délester de l'ensemble des bio-déchets accumulés tout au long de



la semaine : «Attention, notre collecte concerne uniquement les bio-déchets, c'est-à-dire l'ensemble des déchets biodégradables issus de ressources naturelles animales ou végétales», précise la cycliste en chef. Pas question d'y jeter pêle-mêle les restes des plateaux de cantine ou les cartons d'emballage :

COMPOSTAGE

LA VILLE ROULE VERS L'AUTONOMIE !

Lancé depuis septembre, le vélo-remorque de l'association ELLSA sillonne Achères chaque vendredi matin à la rencontre des restaurants, structures d'accueil et commerces de proximité. L'objectif de ces tournées hebdomadaires ? Récolter un maximum de bio-déchets pour produire du compost.

tout est trié au préalable et placé dans des bacs adaptés à la collecte. Une fois la tournée finie, direction la végéterie située sur le terrain d'Intégr@terre pour y déposer le butin à composter. Ne reste plus qu'à laisser le temps faire son œuvre. «Dans les mois à venir, nous espérons travailler avec le plus de partenaires possibles, de manière à amorcer une véritable dynamique verte sur Achères. Start-ups, écoles, restaurants : chacun est le bienvenu sur le circuit de notre vélo-remorque».

RESTAURATION MUNICIPALE

LE CHOIX DE LA QUALITÉ

Manger sain et équilibré. C'est le choix de la Ville et du CCAS d'Achères qui ont fait le choix de la qualité pour la restauration collective en retenant l'offre de la Sogeres dite "variante bio". De quoi régaler les papilles des Achérois, petits et grands. Cette nouvelle offre privilégie les produits "bio" et labellisés, issus des circuits courts, les plats "faits maison", le pain artisanal et un menu végétarien hebdomadaire.

Cette nouvelle offre, va être proposée dès le mois de novembre aux écoliers et enfants des centres de loisirs, aux agents municipaux et aux aînés bénéficiant du portage à domicile. Cela concerne 333 000 repas servis par an. Attentive au bien-être alimentaire des jeunes, du personnel et des aînés, la Ville a anticipé la loi alimentation (ou loi EGalim) au moment de renouveler son

prestataire de restauration. Ainsi, ce dernier a répondu au cahier des charges fixé par la Ville en proposant sa "variante bio" et en favorisant la filière courte. Un état d'esprit partagé par l'association Ellsa via son projet d'économie circulaire Intégr@Terre qui collecte les bio-déchets pour en faire du compost qui permet une production maraîchère locale.

La Ville propose une cuisine traditionnelle comprenant 60% de plats "faits maison". Un engagement qui repose sur un choix de produits de qualité : fromages AOC à la coupe, volailles Label rouge, viandes 100% muscles (viande de bœufs charolais), poissons labellisés MSC (Marine Stewardship Council ou pêche durable), pain de fabrication artisanale d'une boulangerie locale... Le collège Camille-du-Gast a lui aussi pris les devants en proposant aux élèves légumes et fruits variés aux repas du restaurant scolaire ainsi que des ateliers du goût, 2 à 3 fois par an, pour les inciter à manger sainement.



Info + <http://acheres-so-happy.fr>