

CR assemblée 2

Cantines

Situation locale, contexte : 5500 repas par jour d'école (1 250 000 par an). La restauration scolaire ne semble être dirigée que par des préoccupations économiques (le moindre coût), en tenant peu compte de l'aspect écologique et de la qualité de la nourriture. Les familles ne savent pas si leurs enfants mangent bien, il y a même eu des problèmes de sécurité alimentaire. Tous les parents d'élèves quelle que soit l'étiquette FCPE, PEEP, PERM, ... demandent une meilleure qualité de la cantine. Nous pouvons imaginer une cuisine et une cantine idéales.

Proposition : changer progressivement le mode de fonctionnement de la restauration scolaire pour assurer des repas de meilleure qualité, dont la confection respecte l'environnement :

- Commencer par reprendre la gestion de la cuisine centrale à Elior.
- Avoir un chef cuisinier à la cuisine centrale, pour s'assurer entre autres, de redonner du goût aux plats préparés. Mieux tenir compte du goût des enfants, qui n'est pas forcément celui des parents.
- Faire valider les menus par des diététiciens et leur permettre de venir vérifier les ingrédients en cuisine (traçabilité).
- Pour s'adapter aux évolutions écologiques, proposer des repas végétariens plusieurs fois par semaine. Utiliser moins de viande rouge, qui coûte plus cher et qui est moins écologique. Faire découvrir de nouveaux produits, véganes par exemple.
- Passer progressivement d'une préparation des repas en « liaison froide » (préparation la veille, refroidissement accéléré, puis réchauffage le lendemain pour la consommation) à une préparation le jour même, d'abord à la cuisine centrale, puis là où ce sera possible, dans les cuisines des écoles primaires de la ville.
- Réintroduire des cuisines dans les écoles, faire participer les enfants à des ateliers cuisine, leur faire cultiver des aromates, des légumes ...
- Augmenter progressivement le pourcentage de produits bio jusqu'à atteindre les 100%, objectif rendu possible par des contrats à long terme avec des agriculteurs de la région Ile de France engagés dans la conversion à l'agriculture biologique ce qui permet de mettre en place des filières pérennes.
- Installer en parallèle une plateforme logistique pour gérer l'approvisionnement en gros des matières premières.
- Voir s'il existe des cas d'enfants qui ne mangent pas à la cantine du fait du coût trop important, revoir le tarif sur la base du quotient familial.
- Réduire (vérifier en les pesant) et valoriser les déchets de la cantine (faire du compost ou redistribuer les aliments non touchés, dans la limite du possible).
- Supprimer la présentation des plats en barquettes en plastique (qui doivent être supprimées d'ici 2025) : impact sur la santé, notamment à cause de la présence de perturbateurs endocriniens, qui peuvent induire des troubles du comportement et des troubles de la croissance (puberté précoce, infertilité).

- *Si possible, faire revenir les enseignants et animateurs (ou des personnes âgées valides) à la table avec les enfants, on forme les enfants, mais on donne aussi un rôle aux adultes, qui du coup adoptent de nouvelles habitudes, échanges intergénérationnels bénéfiques à tous.*
- *Ateliers sur la restauration avec des jeunes du service civique. Mission service civique 18-25 ans rattachés au périscolaire et qui viendraient dans les écoles pendant les repas par exemple. Ateliers cuisine pour les enfants, éducation au goût des aliments, intégration dans le projet pédagogique.*
- *Mieux insonoriser les réfectoires.*