

LES CANTINES

CONTEXTE LOCAL

La restauration scolaire ne semble être dirigée que par des préoccupations économiques (le moindre coût), et tient peu compte de l'aspect écologique et de la qualité gustative. 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 la fédération FCPE, PEEP, PERM,... demandent une meilleure qualité de la cantine. Les cantines sont une Délégation de Service Public, la société gestionnaire Elior rencontre des multiples problèmes (livraison à des crèches des purées avec des «corps étrangers») dont des intoxications alimentaires le 20 juin à Rueil. La réponse de la mairie: «il s'agit de 2 ou 3 enfants malades ...»

5 500
repas par jour d'école
(1 250 000 par an)

NOS PROPOSITIONS

IL S'AGIT DE CHANGER PROGRESSIVEMENT LE MODE DE FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION SCOLAIRE POUR ASSURER DES REPAS DE MEILLEURE QUALITÉ, DONT LA CONFECTION RESPECTE L'ENVIRONNEMENT.

#1 REPRENDRE LA GESTION DE LA CUISINE CENTRALE

Nous souhaitons confier cette mission à une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), sans but lucratif et à gouvernance partagée (cf. fiche thématique)

#2 ATTEINDRE 100 % DE BIO DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

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 Île de France engagés dans la conversion à l'agriculture biologique ce qui permet de mettre en place des filières pérennes.

#3 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. Nous pourrions faire valider les menus par des diététiciens et leur permettre de venir vérifier les ingrédients en cuisine (traçabilité).

#4 PROPOSER DES REPAS VÉGÉTARIENS PLUSIEURS FOIS PAR SEMAINE.

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.

#5 PASSER PROGRESSIVEMENT D'UNE PRÉPARATION DES REPAS EN «LIAISON FROIDE»

Des repas préparés 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 cela sera possible, dans les cuisines des écoles primaires de la ville.

#6 UNE ÉDUCATION À LA CUISINE ET AU JARDINAGE

Réintroduire des cuisines dans les écoles, faire participer les enfants à des ateliers cuisine, leur faire cultiver des aromates, des fruits et légumes...

#7 INSTALLER EN PARALLÈLE UNE PLATE-FORME LOGISTIQUE POUR GÉRER L'APPROVISIONNEMENT EN GROS DES MATIÈRES PREMIÈRES.

#8 RENDRE LA GRILLE DES TARIFS PLUS ÉQUITABLE

Voir s'il existe des cas d'enfants qui ne mangent pas à la cantine du fait du coût trop important, rendre la grille des tarifs plus équitable.

#9 RÉDUIRE ET VALORISER LES DÉCHETS DE LA CANTINE

En les pesant pour avoir des données fiables, réduire et valoriser les déchets de la cantine, faire du compost, biomasse, ...) ou redistribuer les aliments non touchés, dans la limite du possible.

#10 SUPPRIMER LA PRÉSENTATION DES PLATS EN BARQUETTES EN PLASTIQUE

Il s'agira d'une obligation légale d'ici 2025, en raison de leur 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).