

Lettre ouverte aux candidat·e·s aux élections municipales

Pour une restauration scolaire durable et engagée en Cœur de Nacre

Lors des récents débats du festival Alimentterre sur la Côte de Nacre, la question de la restauration scolaire s'est imposée comme une priorité. Ce n'est pas seulement une question de gestion administrative, mais un levier puissant pour la santé de nos enfants, grâce à une alimentation saine, et pour la résilience de notre agriculture normande. La Normandie dispose d'un potentiel agricole et maritime exceptionnel : elle est la 1ère région française pour la production de lait AOP et de pommes, et possède un réseau de maraîchage dynamique en pleine conversion biologique. Pourtant, la part du local dans nos assiettes scolaires reste trop souvent soumise à une logique de prix plutôt que de valeur.

En tant que futurs élus, nous souhaitons connaître vos engagements sur les points suivants :

1-Ambition EGALim (État Généraux de l'Alimentation) : Dépasser les seuils légaux

La loi fixe un seuil de 20% de bio. Or, la Normandie compte aujourd'hui plus de 2 300 fermes engagées en agriculture biologique.

* Comptez-vous utiliser le levier de la commande publique pour soutenir cette filière régionale ?

* Quelle est votre ambition chiffrée pour atteindre, voire dépasser, les objectifs de la loi EGALIM au sein de Cœur de Nacre ?

Réponse :

Oui, le levier de la commande publique est déjà utilisé de manière volontariste par les communes de Cœur de Nacre. En 2021, la commune de Douvres-la-Délivrande a proposé à l'ensemble des communes de l'intercommunalité de prendre en charge un groupement de commande afin d'avoir davantage de poids dans les négociations et d'imposer des exigences en termes de produits bio et locaux.

Le CCTP (cahier des clauses techniques particulières) du marché de fourniture de repas en liaison froide (2021) impose explicitement :

- 30 % minimum de produits biologiques, calculés en quantité de composantes, au-delà du seuil légal de 20 % ;
- 50 % de produits sous signes de qualité ou respectueux de l'environnement, conformément et au-delà de la loi EGALim ;
- L'identification des produits bio, des circuits courts et des produits « fait maison » sur les menus.

Ces exigences font l'objet d'un suivi annuel obligatoire, avec transmission aux communes des pourcentages d'approvisionnement et de leur mode de calcul.

Notre ambition est de pérenniser ces seuils dans les futurs marchés et de les faire évoluer progressivement, en lien avec la capacité réelle des filières agricoles Normandes à répondre à la demande.

A ce jour, la commune relance la consultation en groupement de commande.

2-Souveraineté et Circuits Courts : La Légumerie Intercommunale Malgré une production de légumes importante dans le Calvados, nos cantines manquent souvent d'outils pour transformer les produits bruts.

*** Êtes-vous favorables à la création d'une légumerie territoriale ?**

*** Un tel outil permettrait de structurer la filière, de garantir des prix justes à nos agriculteurs et de réduire les émissions de CO2 liées au transport, qui représentent une part majeure de l'impact environnemental des repas livrés.**

Réponse :

Le CCTP actuel traduit déjà une volonté forte de structuration des circuits courts et de soutien à l'agriculture locale.

Il impose notamment :

- Une priorité aux produits frais, locaux et de saison, avec justification des démarches auprès des producteurs
- L'obligation de fournir la liste des fournisseurs, lieux de production et intermédiaires ;
- Une traçabilité renforcée des produits locaux sur les menus et dans les rapports d'activité

Dans ce cadre, la création d'une légumerie intercommunale constitue une piste pertinente pour aller plus loin, en facilitant la transformation des légumes bruts locaux et en sécurisant les débouchés des producteurs. Nous sommes actuellement liés à un prestataire qui a besoin d'une légumerie pour travailler avec le local et c'est aussi à cause de cette problématique qu'un certain nombre de partenariats locaux n'ont pas abouti.

Une telle démarche devra s'appuyer sur une étude de faisabilité territoriale, afin de compléter efficacement les exigences déjà intégrées aux marchés publics existants.

3-Mutualisation : Vers une Cuisine Centrale Intercommunale

L'optimisation des marchés publics ne doit pas se faire au détriment de la qualité.

**** Envisagez-vous la construction d'une cuisine centrale à l'échelle de l'intercommunalité ?***

**** Ce projet permettrait une gestion directe, favorisant le "fait maison" et facilitant l'abandon total des contenants plastiques (perturbateurs endocriniens), conformément aux attentes sanitaires actuelles.***

Réponse :

Le choix actuel de la liaison froide repose sur un cadre contractuel exigeant.

Le CCTP prévoit :

- Une fabrication intégrale des repas dans une cuisine centrale agréée, sous responsabilité du titulaire ;
- Le respect strict des procédures HACCP, avec contrôles microbiologiques réguliers à la charge du prestataire ;
- Une interdiction produits ultra-transformés.

Il est certain que la perspective d'une cuisine centrale intercommunale publique pourrait permettre, à terme, un contrôle encore plus direct du « fait maison » et des approvisionnements. Une analyse poussée de ce projet a été menée au niveau de l'intercommunalité avec différents scénarii possibles.

Le coût du projet, mais surtout le coût de fonctionnement a mis un frein à cette perspective. Il serait toutefois intéressant de reprendre les études de ce projet puisqu'il y a eu certaines évolutions notamment la venue de maraichers bio sur le secteur. Nous soutiendrons ce projet au sein de l'intercommunalité.

4-Santé et Environnement : Zéro Plastique

L'élimination des contenants plastiques pour la cuisson et le service est une urgence sanitaire et écologique.

* Quels investissements prévoyez-vous pour passer aux contenants durables (inox, verre) ?

Réponse :

L'élimination du plastique est déjà un engagement contractuel et factuel.

Le CCTP stipule que :

- Les préparations culinaires **ne doivent pas être conditionnées dans des contenants plastiques** ;
- Les contenants doivent être des **bacs gastronomes en inox ou en verre** obligatoirement.
- Les agents de restauration scolaire ont interdiction de faire réchauffer des plats lorsque les contenants sont en matière plastique.

Les matériaux de conditionnement doivent également respecter les normes alimentaires et environnementales.

Par ailleurs, la commune a déjà changé toute la vaisselle de la cantine de Douvres par de la vaisselle en porcelaine et en verre (anciennement en plastique éco labélisé).

5-Transparence et Éducation

**La Normandie est pionnière avec le label "Je mange Normand dans ma cantine".
* Allez-vous engager votre commune dans cette démarche de labellisation pour garantir une transparence totale aux parents d'élèves ?**

La table est le premier lieu d'apprentissage de la citoyenneté. En choisissant des produits de notre terroir, vous soutenez l'emploi local et préservez la santé de la génération future.

Réponse :

Le marché actuel repose sur une exigence élevée de transparence.

Le CCTP impose :

- La **traçabilité complète des denrées** (viandes, poissons, produits laitiers, fruits et légumes)
- L'affichage **de l'origine des viandes sur les menus** ;
- Un **rapport annuel détaillé** sur les achats bio, locaux, sous signes de qualité et la saisonnalité.

Dans cette continuité, l'adhésion à une démarche de labellisation telle que « **Je mange normand dans ma cantine** » apparaît cohérente pour valoriser des pratiques déjà contractualisées et renforcer la lisibilité auprès des familles.

6-La lutte contre le gaspillage : un levier financier majeur

Selon l'ADEME, dans une cantine scolaire, environ 120 grammes de nourriture sont jetés par repas et par enfant, ce qui représente un coût direct de plusieurs milliers d'euros par an pour une commune.

*** Quelles mesures comptez-vous prendre pour réaliser un diagnostic précis du gaspillage dans nos établissements ?**

*** Envisagez-vous la mise en place de tables de tri et de pesées pédagogiques pour sensibiliser les enfants ?**

*** L'argent économisé par la réduction du gaspillage pourrait être directement réinvesti dans l'achat de produits normands de meilleure qualité.**

Réponse :

La lutte contre le gaspillage alimentaire constitue une obligation contractuelle.

Le CCTP impose au titulaire :

- De s'engager dans une **démarche de réduction du gaspillage alimentaire** ;
- De **peser les déchets au moins une fois par an** ;
- De fournir un **bilan détaillé des actions menées** dans le rapport d'activité.

Ces exigences peuvent paraître assez légères dans les faits. Toutefois, nous continuerons d'exiger que les commandes de repas se fassent à la composante permettant aux agents de limiter les quantités en fonction des menus. Nous proposons également les petite et grande faim en demandant à chaque fois en enfant ce qu'il souhaite en termes de quantité.

7-Valorisation et formation du personnel de cuisine
Passer de l'ouverture de sachets industriels à la préparation de produits frais de saison demande des compétences spécifiques et une nouvelle organisation.
** Vous engagez-vous à soutenir un plan de formation ambitieux pour le personnel de cuisine (techniques de cuisson lente, cuisine des protéines végétales, gestion des stocks) ?*

Réponse :

Le rôle du personnel de restauration est pleinement reconnu dans le cadre contractuel. A aucun moment leur travail consiste à ouvrir des sachets industriels

Le CCTP prévoit que le prestataire :

- Assure la **formation gratuite du personnel communal** sur le stockage, la remise en température, la présentation des plats, la préparation des fruits, des entrées, et la découpe des fromages.

Nous nous engageons à soutenir ces actions et à accompagner la montée en compétences des agents, condition indispensable au développement d'une restauration scolaire de qualité, plus locale et plus durable.