

# 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 :

**Nous soutenons à fond la filière bio et nous espérons pouvoir créer une cuisine centralisée intercommunale pour les scolaires, au-delà des communes de coeur de nacre, tout en bio à partir de producteurs locaux ou proches mais il est impossible de chiffrer à ce stade alors que nous ne connaissons pas les futurs élus des autres communes de coeur de nacre et leurs intentions**

## **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 :

**Nous pourrions être favorables à une légumerie territoriale mais nous privilégierons le choix de fournisseurs toujours les mêmes. Il faut en effet pouvoir garantir à nos fournisseurs que leurs produits pourront s'écouler, surtout s'ils ne sont pas en bio et décident d'y passer.**

### **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 :

**C'est un des projets majeurs de notre programme**

### **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 :

**C'est un objectif évident pour nous mais il est impossible de chiffrer les investissements tant que nous ne sommes pas en situation de responsabilité de la commune et de connaissance de la situation et du budget**

### **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 manger local et la transparence sont une préoccupation majeure. La labellisation est un plus mais n'est pas ce que nous recherchons, surtout si elle est source de contraintes**

## **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 :

**effectivement, la lutte contre le gaspillage doit être une priorité**

**La sensibilisation des enfants est un premier pas**

**La proposition d'un choix de plats qui leur plaisent parce qu'élaborés avec leur avis est une piste**

**La réutilisation de ce qui n'est pas mangé est une autre piste: don ou revente de re pas à d'autres consommateurs**

## **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 :

**La question est prématurée en l'état, le personnel n'étant pas encore recruté**

**Par contre le personnel de cuisine recruté devrait l'être sur ces bases de compétence pour proposer des cuisines mijotées qui aient du goût, des repas à base de protéines végétales et pas seulement animales**

**Nous visons également une interaction du personnel avec les élèves pour une sensibilisation et une éducation au goût et au bien manger**

## **Conclusion**

*La table est le premier lieu d'apprentissage de la citoyenneté. En choisissant des produits de notre terroir, en formant nos agents et en luttant contre le gaspillage, vous soutenez l'économie locale tout en préservant la santé des générations futures.*

*Les citoyens de la Côte de Nacre attendent des réponses précises pour une assiette plus saine, plus juste et 100% responsable.*

*Dans l'attente de découvrir vos propositions dans votre programme, nous restons à votre disposition pour échanger.*

*Février 2026,*

« L'Association Familiale de Douvres\* »

pour le Collectif du festival Alimenterre de la Côte de Nacre

\* Association Familiale de Douvres pour Douvres la Délivrande et pour Bernières sur mer/

CoopBioNacre pour Saint Aubin sur mer /

BioSeulles pour Courseulles sur mer /

Land Growan au pied du mur pour Langrune sur mer/

*NB : Réponses attendues dans les espaces entre les paragraphes*