

# 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 :

*Bonjour*

*Nous n'avons pas pu étudier la question de la restauration par manque de temps et par le fait qu'il est difficile de vérifier les informations données par notre maire actuel.*

*Si notre liste l'emporte nous serons naturellement très attentifs à ces questions.*

## **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 : *Oui nous sommes favorables à une légumerie intercommunale*

### **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 : Favorables à priori pour une cuisine centrale intercommunale*

### **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 :*

Nous ne pouvons répondre actuellement à cette question.

### **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 : A priori favorable*

## **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 : A étudier*

## **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 :*

*Oui*

## **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 Alimentterre de la Côte de Nacre

\* Association Familiale de Douvres pour Douvres la Délivrante 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*