

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 1^{ère} 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 :

La demande crée l'offre ! Faire ce choix est indispensable pour que cette filière ait une perspective d'avenir et une visibilité qui lui permette de se développer et de faire des choix diversifiés plus vertueux.

Difficile de donner un chiffre, mais nous devons porter l'ambition de prioriser l'achat local et bio quand il est disponible (ou de créer l'offre pour inciter la production). C'est un enjeu de santé publique, mais aussi de préservation et de valorisation de notre terroir.

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 :

Il nous semble indispensable de relocaliser la transformation alimentaire, non seulement pour les cantines scolaires, mais pourquoi pas aussi à destination d'autres publics (Ehpad, restaurant communal associatif, ou distribution en épicerie de village), et ce pour plusieurs raisons :

- ***Créer de l'emploi local et donner à des personnes un emploi digne et utile à la collectivité et qui ait du sens.***
- ***Recréer du lien entre les citoyens et ceux qui les nourrissent, se reconnecter avec les saisonnalités et les goûts, et éduquer au bien manger et à la nutrition.***
- ***S'affranchir des filières industrielles qui privilégient la rentabilité financière en dégradant la part de valeur allouée aux produits et aux producteurs, recréer une chaîne de valeur locale par le circuit court qui soit vertueuse et plus durable.***

- **Gagner en autonomie et en résilience.**

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 :

Un tel investissement ne peut en effet être porté que par la mutualisation (effet d'échelle et mise en commun des moyens humains et financiers). C'est un vrai projet de société fédérateur pour le territoire, un enjeu de santé publique et sociétal qui nécessite une vision long terme et un engagement politique. Cela doit être un choix courageux hors de toute pression pour l'intérêt public.

Le « fait maison » est essentiel pour améliorer la qualité nutritionnelle (pas d'additifs, de produits ultra transformés, de sucre caché...).

C'est aussi une excellente façon de valorisation de notre patrimoine gastronomique, de limiter le gaspillage, de diversifier les repas et bien entendu de ne plus dépendre de filières industrielles qui engendrent par ailleurs beaucoup de déchets : mauvaise gestion des quantités, emballages superflus, filières privilégiant des sélections de calibres générant beaucoup de pertes pour les producteurs...

Reprendre la main sur la cuisine, c'est aussi retrouver la liberté d'établir de nouveaux cahiers des charges tant sur le choix des matières premières, que sur les recettes ou encore sur l'emploi de matériels excluant certains polluants néfastes (PFAS, PBA...)

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 effectivement du bon sens que d'utiliser des contenants et ustensiles durables ou recyclables.

Cela représente un investissement dans le temps, mais doit constituer un choix d'avenir.

Il faudrait envisager une chaîne logistique et de lavage efficace afin de généraliser un système de consigne (ou utilisation de contenant appartenant aux consommateurs dans l'hypothèse de faire des doggy bags ou vente de surplus de repas au public).

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 :

L'éducation est le premier pas vers la reconquête du goût et de la santé. Refaire société en rétablissant ce contrat social entre citoyens et producteurs est essentiel. Ce projet doit être l'occasion de créer des échanges (visites, conférences, débats, dégustations, animations culinaires) entre tous les acteurs de cette question. C'est non seulement l'opportunité de recréer de la confiance et de la compréhension entre tous, et de créer

une saine émulation.

Eduquer au bien manger aujourd'hui, c'est aussi et surtout préparer l'avenir de nos territoires, les revitaliser et créer des vocations locales !

Nous proposerons des animations saisonnières pour mettre en avant l'excellence de notre terroir, de ceux qui le font vivre et du talent de ceux qui le mettent en valeur : fête de la pomme, du pain, des blés et autres céréales, de l'élevage (même si peu présent aujourd'hui), des fromages, des produits de la mer... Les thèmes ne manquent pas et ce seront autant de formidables opportunités d'échanges, de pédagogie et de consolidation de notre cohésion sociale sur ce sujet essentiel, fédérateur et structurant pour l'avenir de nos territoires, de notre terroir et du bien-être que l'on souhaite y apporter.

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 :

L'achat de produits locaux de qualité représente certainement le premier facteur de limitation du gaspillage. En effet, près de 30% de ce qui est produit n'est pas consommé (calibrage, aspect, mauvaise conservation de produits ayant trop voyagé ou subi de stress de manutention ou de frigo par exemple).

Une analyse fine des raisons est un préalable à toute action, mais le travail d'éducation au goût, la qualité des préparations sont autant de facteurs qui doivent naturellement faire chuter le gaspillage à la cantine.

Par exemple, un pain au levain peut se conserver une semaine et apporter un réel intérêt nutritionnel. A contrario, une baguette industrielle n'apporte que peu de bienfaits et se conserve une journée tout au plus. Un bon pain peut également être recyclé : croustons de pain, pain perdu... Il peut également retourner dans un processus circulaire pour nourrir des animaux, ce qui est à proscrire avec des produits additivés.

De même, cuisiner permet de limiter le gâchis en utilisant carcasses et feuilles pour faire des bouillons ou valoriser au mieux l'intégralité d'un animal par exemple. Les déchets de légumes peuvent être utilisés pour l'alimentation animale mais aussi pour faire du compost.

Les sources d'économies sont infinies dès lors que l'on se réapproprie la transformation et l'approvisionnement local.

Enfin, l'éducation au respect du vivant doit amener chacun dès le plus jeune âge à manger en conscience, en se servant à sa faim. Lorsque l'on sait qu'une cuillère à café de miel est le fruit du travail d'une abeille durant toute sa vie, on le consomme autrement ! Idem pour le sacrifice d'un animal dont on ne peut jeter des morceaux « moins nobles ».

L'amélioration de la qualité nutritionnelle doit permettre en outre une gestion plus fine des quantités → moins focaliser les choix des produits sur le seul facteur prix pour mieux estimer la valeur intrinsèque de l'alimentation.

Eviter de payer du transport, de l'emballage, des marges d'entreprises prestataires, c'est avant tout redonner du sens à toute une filière.

Des évènements de sensibilisation au vivant seront mis en place pour éduquer au respect du vivant qui mène naturellement à endiguer le gâchis. Exemples : rencontre avec des producteurs, jardins participatifs écoliers pour comprendre la nature, sa magie, mais aussi l'énergie nécessaire pour produire notre alimentation.

Un système de doggy bags pourrait être mis en place.

Le surplus de production de la cuisine pourrait trouver un débouché par la vente directe, à vocation sociale pour permettre à un public vulnérable de manger sain à un coût raisonnable.

La cuisine pourrait fournir le besoin des personnes aidées à domicile via le SIAD.

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 :

Il est primordial de redonner ses lettres de noblesse à cette mission de première utilité, du sens pour les personnes qui s'y investissent avec passion et engagement, de la dignité, de la reconnaissance et de la visibilité à ces petites mains de l'ombre.

Formations qualifiantes, ateliers avec des chefs (même hors restaurant collectif), échanges avec les producteurs, réelle autonomie pour laisser les talents s'exprimer, rencontres avec des médecins et nutritionnistes. Tout doit être fait pour faire progresser les savoirs faire, mais aussi la transmission et créer des vocations.

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.

Nous serons au rendez-vous pour promouvoir et pousser ces formidables projets, puissants leviers de prospérité pour nos territoires. En bons gaulois et normands, tout se finit autour d'un banquet, mais c'est aussi là que tout commence !

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 Délivrande, pour Bernières sur mer et pour Colomby-Anguerny/

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