

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 Alimenterre 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 partageons l'ambition de la loi EGALim et souhaitons faire de la restauration collective un véritable levier de soutien à l'agriculture locale et biologique. Notre priorité est toutefois de redonner à la commune et à Cœur de Nacre la maîtrise de la production des repas, par la mise en place d'une cuisine sur place (communale ou centrale intercommunale). Sans cet outil, notre capacité d'action reste limitée.

Un projet structuré de cuisine locale, fondé sur une production sur place, des circuits courts, des produits frais et de saison, a déjà été formalisé (voir notre site web <https://langrune-en-commun.org/2026/la-cuisine-collective>).

Une étude de faisabilité avait également été engagée à Saint-Aubin-sur-Mer, même si elle n'a pas abouti. Ces travaux constituent une base solide pour avancer de manière réaliste et maîtrisée.

Dès la mise en œuvre d'une cuisine en gestion directe, nous visons 100 % d'approvisionnement en agriculture biologique pour les fruits et légumes, légumes secs, céréales et produits laitiers, disponibles localement. Pour la viande, une progression graduelle sera engagée en lien avec les éleveurs du territoire.

Notre objectif est de dépasser le seuil légal de 20 % pour atteindre au minimum 50 % de produits biologiques et/ou sous signe de qualité à moyen terme, dans un cadre budgétaire soutenable.

Ce projet intégrera la formation des équipes, l'éducation au goût, la lutte contre le gaspillage et le respect strict des normes sanitaires et de traçabilité avec un travail partenarial et financier structuré.

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 serions favorables, à terme, à la création d'une légumerie territoriale, mais à condition qu'elle s'inscrive dans un projet global déjà structuré autour d'une cuisine centrale ou de cuisines locales en gestion directe. Aujourd'hui, cette étape nous paraît prématurée tant que nous ne maîtrisons pas la production des repas.

Notre priorité reste la mise en place d'une cuisine sur place, permettant déjà de travailler des produits bruts, frais et locaux, en lien direct avec les producteurs identifiés sur le territoire. C'est cette étape initiale qui donnera du sens et de la viabilité à une légumerie intercommunale. Nous partageons l'objectif de structurer la filière, de garantir des prix justes et de réduire les transports. Toutefois, nous restons vigilants sur l'impact environnemental réel : une légumerie ne doit pas conduire à un suremballage plastique ou à une logistique complexifiée qui annulerait les bénéfices attendus.

Dans une logique de souveraineté alimentaire locale, la légumerie peut constituer un outil pertinent, à condition qu'elle privilégie le vrac, la mutualisation intelligente et une gouvernance territoriale cohérente avec les projets de cuisines locales autour de C2N.

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 :

Oui, nous sommes favorables au principe d'une cuisine centrale à l'échelle intercommunale, à condition qu'elle garantisse une gestion publique directe, la qualité des repas et le respect des équilibres territoriaux. Le projet est actuellement en réflexion au niveau de l'intercommunalité, et nous y contribuons activement également au sein de "Langrune-en-Commun".

Notre démarche s'inscrit dans le travail déjà engagé autour d'une cuisine produisant sur place, valorisant le fait maison, les produits frais, de saison et locaux.

L'objectif est d'améliorer la qualité gustative, nutritionnelle et éducative des repas, tout en structurant des partenariats durables avec les producteurs.

Une cuisine centrale permettrait également d'abandonner les contenants plastiques liés à la liaison froide et de mieux maîtriser les normes sanitaires via un Plan de Maîtrise Sanitaire rigoureux

Ce projet doit rester à taille humaine, financièrement soutenable et pensé comme un véritable outil de service public alimentaire pour le territoire

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 partageons pleinement l'objectif de suppression des contenants plastiques pour la cuisson et le service, pour des raisons à la fois sanitaires et environnementales.

Dans une cuisine de production en gestion directe, les équipements professionnels sont déjà majoritairement en inox et en verre, conformément aux normes en vigueur.

Le passage à une cuisine centrale ou communale permettra donc mécaniquement d'abandonner les barquettes plastiques liées à la liaison froide.

Les investissements porteront principalement sur l'équipement durable : bacs inox, chariots, cellules de refroidissement adaptées, matériel de stockage et de service pérenne, intégrés au plan global d'aménagement de la cuisine

Concernant la pâtisserie, certains supports en silicone pourront être progressivement remplacés par des alternatives plus durables (ex. fonte), en veillant toutefois aux conditions de travail des agents (notamment les enjeux de poids des ustensiles).

Notre objectif est clair : inscrire la restauration collective dans une logique zéro plastique, cohérente, soutenable et durable pour le territoire.

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 :

Oui, nous sommes favorables à engager la commune dans une démarche de labellisation telle que « Je mange Normand dans ma cantine », dès lors qu'une cuisine en gestion directe sera opérationnelle. La transparence sur l'origine des produits et les modes de production est essentielle pour les parents comme pour les enfants.

Notre priorité sera le recours aux fournisseurs locaux identifiés sur le territoire, en cohérence avec le projet de cuisine produite sur place et en circuits courts. L'objectif est de privilégier un approvisionnement dans un rayon de 50 à 70 km lorsque cela est possible.

Toutefois, nous affirmons un principe clair : la qualité sanitaire et environnementale prime. Pour certains produits (légumes, pommes de terre, céréales), le choix du bio pourra conduire à élargir ponctuellement le périmètre si l'offre normande n'est pas disponible à un prix soutenable.

Enfin, la cantine restera un lieu d'éducation au goût, à la saisonnalité et à la citoyenneté alimentaire, avec affichage des provenances et actions pédagogiques intégrées au projet

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 :

Un des points primordiaux de cette cantine est un recrutement soigneux et la formation du personnel de cuisine, en effet une des facettes les plus importantes de ce métier est le juste portionnage des denrées, un enfant ne mange pas comme un adolescent ni une personne âgée.

Plutôt qu'une pesée, qui est encore une forme de notation, nous préférons la formation des enfants, par des ateliers de cuisine, de compostage, en effet, un enfant qui participe à l'élaboration d'un plat change de rapport avec la nourriture.

Un juste portionnage évite le gaspillage, et rien n'empêche, puisque tout serait fait sur place, de proposer des plats annexes, pour les enfants désirant manger plus. Il est important de noter que la cantine du midi est parfois le seul repas équilibré d'un enfant dans sa journée, il convient donc de respecter les appétits sans les brimer.

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 recrutement d'un personnel encadrant qualifié est primordial et nécessaire au succès de cette entreprise, en revanche , le personnel déjà en place et ne pratiquant que la réchauffe doit être absolument formé au moins aux tâches de bases comme l'épluchage et la préparation des légumes, le portionnage de produits achetés en gros (fromages entiers, fruits).

Des formations pour le personnel encadrant à la diététique, à la cuisine végétarienne (instauration d'au moins un jour végétarien et une option VG pour tous les jours) et à l'élaboration de desserts maison seront nécessaires (disponibles dans les centres comme le GREF Bretagne). La gestion des stocks fait partie de la formation de base du cuisinier , qu'il se soit spécialisé dans la restauration collective ou privée, en restaurant.

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.

Les réponses seront publiées sur les actualités des sites des associations participantes.

MERCI pour votre participation !

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

Février 2026,

« la CoopBioNacre* »
pour le Collectif du festival Alimenterre de la Côte de Nacre

* Association Familiale de Douvres pour Douvres la Délivrante / CoopBioNacre pour Saint Aubin / Bernières Chances et/ou Terre Happy pour Bernières sur mer/ BioSeulles pour Courseulles sur mer / Land Growan au pied du mur et/ou Langrune en commun pour Langrune /

NB : Réponses attendues dans les espaces entre les paragraphes

envoi des réponses au questionnaire à : contact@coopbionacre.fr