

Restauration durable

Dans notre programme, il est prévu de mettre le sujet de la restauration durable à l'ordre du jour. L'étude préalable aura pour objectif la mise en place d'une cantine qui cuisinerait pour l'ensemble des établissements.

Idéalement gérée de façon intercommunale, ce sujet sera débattu à l'intercommunalité porté et appuyé par la ville de Courseulles

L'idée est que les cantinières montent en compétence grâce à un plan de formation.

Ainsi au lieu d'ouvrir des sachets pour faire réchauffer des plats, l'ensemble de la restauration sera élaborée sur place.

La municipalité actuelle a voté au dernier conseil la participation de la ville à une centrale d'achat visant à réduire les coûts d'achats auprès des fournisseurs des différentes cantines dès le mois de septembre, ils orientent leur démarche sur le moins disant. Nous souhaitons porter une réflexion sur le mieux disant.

Un des membres de notre équipe a vécu cette expérience au sein de la commune où il travaille, les conséquences sont les suivantes : plus de 80% des enfants de la commune mangent à la cantine, les repas sont jugés bons et il n'y a quasiment pas de gâchis.

Aucune réflexion n'a à ce jour été entreprise en ce qui concerne la suppression des contenants plastique pas plus que sur le label « je mange normand »

Toutefois notre démarche va autant que faire se peut privilégier les circuits courts.

Si nous arrivons à faire porter le projet par l'intercommunalité, la question de la légumerie sera posée, il est par contre peu probable que l'on puisse porter un tel projet seulement au niveau de la ville, en effet nous ne disposons pas de suffisamment de réserve foncière.

Je crois nécessaire d'attirer votre attention sur le fait que cette démarche représente un coût additionnel pour le budget de la commune qui devra probablement augmenter la participation des familles. S'agissant d'un changement d'orientation majeure avec des conséquences financières significatives, cette démarche fera l'objet d'une votation.