

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 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 : Nous nous engageons à mobiliser la commande publique au service de l'agriculture biologique. Chiffrer les objectifs exacts est compliqué pour nous qui manquons de données, n'étant pas aux affaires.

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 sommes bien sûr favorables à une production locale et une préparation sur place.

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 : Relancer le projet de cantine intercommunale figure effectivement dans 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 : L'inox est traditionnellement utilisé en cantine lorsque la production se fait sur place, évitant effectivement le plastique utilisé pour le transport.

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 : Saisir tout d'abord la communauté de communes pour la création de la cantine locale. Engager cette démarche dans un second temps quand elle sera durablement installée.

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 : Tables de tri et pesées mais surtout sensibilisation des enfants en leur proposant d'en "reprandre" plutôt que gaspiller une grosse assiette.

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 : Une formation est nécessaire, sauf à recruter un cuisinier spécialisé qui maîtriserait déjà tous les volets d'une bonne gestion.

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


Stéphane CORNAC

* Association Familiale de Douvres pour Douvres la Délivrande / 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 /

1.

NB : Réponses attendues dans les espaces entre les paragraphes

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

ou

COOP BIO NACRE

25 Voie des Alliés

14440 Douvres la Délivrande