

QUALITÉ CANTINES TOULOUSE

apic

fcpe
Haute-Garonne

peep 31
PARENTS D'ÉLÈVES DE L'ENSEIGNEMENT PUBLIC

CANTINE SANS
PLASTIQUE
FRANCE

GREENPEACE

Un
Plus
Bio

QUEL EST VOTRE PROJET POUR LA RESTAURATION SCOLAIRE ?

(TOULOUSE, Mandat 2020-2026 et au-delà)

À la veille des élections municipales, les **parents membres du Collectif Qualité Cantines Toulouse** souhaitent **connaître et faire connaître la position des candidats sur le sujet de la restauration scolaire à Toulouse.**

Ce questionnaire est soutenu par l'Apic31, Cantines sans plastique, la Fcpe31, Greenpeace, la Peep31, Un Plus Bio

Nos idées sont développées dans nos divers articles et interventions publiques mais voici néanmoins les 4 thèmes majeurs que nous portons depuis maintenant 5 ans :

- ➔ **Une alimentation plus qualitative et plus saine** (sans pesticides, sans produits ultra-transformés, sans perturbateurs endocriniens, sans plastique pour les contenants...)
- ➔ **Une cuisine du goût** (sortir de la logique industrielle, éduquer au goût...)
- ➔ **Maîtrise du bilan carbone de nos aliments** (privilégier le local et les produits de saison)
- ➔ **Lutte contre le gaspillage alimentaire** (par le goût car si c'est bon on jette moins, en adaptant les portions et, pour ce qui est jeté, par la valorisation des déchets)

Q1 : Tarification et coût de la restauration scolaire

Le dernier mandat a vu la fin de la gratuité de la restauration scolaire pour les enfants les plus démunis ainsi que la modification des barèmes de tarification scolaire.

- ➔ **Quelle sera votre politique tarifaire et travaillerez-vous à iso-budget pour les cantines ?**

Q2 : La qualité des produits

La part du bio dans les repas est passée de 5% en 2007 à 33% en 2013 pour redescendre à 25% en 2019. Il existe d'autres labels ou signes de qualité des produits mais seul le label bio atteste de l'absence de pesticides dans la production agricole.

- ➔ **Qu'envisagez-vous comme trajectoire pour la part de bio / local / labels d'ici la fin du futur mandat ?**
- ➔ **Souhaiteriez-vous vous engager dans la démarche « En cuisine » promue par ECOCERT ?** (premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio)

Q3 : Les types de menus

La dernière mandature a vu le remplacement du menu de substitution sans porc par un menu sans viande. Les familles peuvent donc choisir à l'année que leur enfant mange chaque jour le menu carné ou le menu sans viande (protéines végétales, poisson, œufs...)

➔ **Comptez-vous poursuivre dans cette direction ou souhaitez-vous un autre modèle ?**

Q4 : Alimentation et Risques

Il y a de plus en plus de craintes quant aux substances ingérées du fait de nos modes d'alimentation. Les enfants sont manifestement plus sensibles que les adultes à ces substances. Aujourd'hui : les barquettes en plastique sont peu à peu remplacées par des barquettes en cellulose biodégradables. Néanmoins, outre que cette cellulose peut provenir de n'importe quel végétal et donc contenir des pesticides, ces barquettes sont composées d'un bioplastique, et d'un liner en fond (dans la majorité des cas en plastique), et sont operculées avec un plastique également (sources : Cantines sans plastique).

Il faut aussi noter qu'elles sont à usage unique (et produisent d'énormes quantités de déchets)

Qu'envisagez-vous pour :

- ➔ **le remplacement des barquettes plastiques par des contenants réputés inertes comme le verre, l'inox voire la céramique ? comment le mettriez-vous en oeuvre avec les contraintes actuelles de la cuisine centrale et de la liaison froide ?**
- ➔ **le bannissement de toutes les substances classées parmi les perturbateurs endocriniens et les cancérigènes probables ? (sur quelle base ?)**

Q5 : Variété des repas et baisse de la consommation de viande

Les petits Toulousains bénéficient depuis peu d'un repas végétarien par semaine. Nous regrettons que végétarien ne rime pas nécessairement avec qualitatif mais nous louons néanmoins cette démarche visant à diminuer notre consommation de viande, c'est clairement une proposition que nous portons depuis des années.

- ➔ **Souhaitez-vous poursuivre ou amplifiez ce mouvement et dans quelles proportions (deux fois par semaine par exemple)**
- ➔ **Vous engagez-vous à augmenter la qualité des menus végétariens (bio et local) ?**

Q6 : La cuisine centrale

La cuisine centrale fournit en liaison froide environ 35 000 repas par jour aux enfants toulousains, essentiellement dans des barquettes en plastique, en assemblant des matières premières déjà "dégrossies" ou cuisinées par des industriels de l'agroalimentaire (très peu de produits frais). Cette structure peut encore vraisemblablement augmenter le nombre de repas fournis jusqu'à 50 000 si on en croit nos échanges avec les professionnels du secteur.

- ➔ **Quel avenir souhaitez-vous donner à cette cuisine centrale et pour quel investissement ?**
- ➔ **Comptez-vous changer de modèle et construire des cuisines plus petites (par secteur ?) ainsi que des légumeries qui permettent de travailler les produits frais et d'être indépendants des grands transformateurs de l'agroalimentaire industrielle ? Comment financeriez-vous ces investissements d'avenir ?**

Q7 : Le gaspillage et la gestion des déchets

Aujourd'hui, un petit Français jette en moyenne 120g du contenu de son plateau repas quand un petit Toulousain en jette environ 160g soit 33% de plus. Ces chiffres sont mauvais et s'ajoutent au fait que les barquettes toulousaines (en plastique ou en cellulose) et les déchets organiques de cuisine sont traités comme de simples ordures ménagères et ne sont pas valorisés par du compostage. La qualité, l'éducation au goût, la possibilité de varier les portions sont autant de pistes pour réduire le gaspillage...

➔ **Quelles sont les vôtres et, plus généralement, quelle est votre vision sur ce thème ?**

Q8 : L'éducation au goût

Les animateurs de CLAE tentent de faire goûter les aliments aux enfants, mais disposent de peu de temps et ont surtout trop d'enfants sous leur responsabilité pour le faire efficacement. En outre, une semaine du goût est organisée.

➔ **Souhaitez-vous engager une vraie politique volontariste d'éducation au goût ?**

Q9 : La collation et le goûter

Aujourd'hui : la mairie fournit le goûter des centres de loisirs mais ne fournit pas de goûter quotidien pour le temps CLAE. Certaines villes ont choisi de fournir des goûters sur ces temps afin de proposer un goûter équilibré/de qualité pour tous.

➔ **Quelle est votre position sur le sujet ?**