

Aimer Toulouse : Jean-Luc Moudenc (LR, LREM)	Archipel citoyen : Antoine Maurice (EELV, FI)	Une nouvelle énergie : Nadia Pellefigue (PS, PCF)	Pour la cohésion : Pierre Cohen (Génération-s)	Rassemblement toulousain : Quentin Lamotte (RN)	Toulouse belle et forte : Franck Bissotto (Modem)	Toulouse anticapitaliste : Pauline Salingue (NPA)
---	--	--	---	---	---	---

Collectif Qualité Cantines Toulouse

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 budget identique pour les cantines ?

<ul style="list-style-type: none"> • le système actuel sera maintenu, car contrairement à vos dires, la gratuité pour les plus démunis a été maintenu (c'est le système pour y avoir droit qui a changé) • la grille tarifaire a déjà été revue pour soulager les classes moyennes (revenu net fiscal entre 915€ et 4500€), nous maintiendrons donc ce qui est en place 	<ul style="list-style-type: none"> • gratuité pour les familles les plus modestes • augmenter le nombre de familles bénéficiaires de la gratuité durant le mandat • maintien d'une tarification solidaire selon les revenus • augmentation du budget alloué de 2 millions d'euros par an de la restauration collective pour financer cette mesure et améliorer la qualité des repas 	<ul style="list-style-type: none"> • rétablir la gratuité de la cantine (et du CLAE) pour les revenus les plus bas en tenant compte du quotient familial. • proposer le paiement mensuel pour les familles qui le souhaitent 	<ul style="list-style-type: none"> • gratuité pour les plus démunis • revenir à une tarification sociale solidaire 	<ul style="list-style-type: none"> • opposé au principe de gratuité • tarification adaptée en fonction des revenus de chaque famille • restauration scolaire avec des budgets identiques 	<ul style="list-style-type: none"> • gratuité pour les familles les plus en difficulté • revoir à la baisse les prix pour les familles les plus modestes. Et une plus juste progressivité de tarifs pour les familles des classes moyennes • Budget identique, car si la cuisine centrale s'approvisionne en local, et en circuit court cela coûte moins cher que de payer des intermédiaires des chambres froides et du gasoil pour les camions. 	<ul style="list-style-type: none"> • cantine gratuite pour tous les élèves, • le budget de la cantine, comme pour l'ensemble des services publics devra être significativement augmenté
---	---	--	--	---	--	---

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)

<ul style="list-style-type: none"> • dès 2022, nous souhaitons avoir 50% des produits locaux et qu'au moins 60% soient sous un label de qualités (AOC, IGP, Label Rouge, MSC, etc.) ou biologiques <p>Autres objectifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • un repas 100% local par semaine • dans le souci du bien-être animal, porter une attention aux conditions d'élevage (si possible 100% plein air) • plus de « fait maison » moins de plat industriel • porter le projet de régie agricole Candie <ul style="list-style-type: none"> • engagement dans une démarche de labellisation comme « mon resto responsable » pilotée par la fondation Nicolas Hulot et l'association « restau'co » ou une autre 	<ul style="list-style-type: none"> • augmenter chaque année la part de bio et de local dans les repas des enfants, pour proposer d'ici la fin du mandat des produits majoritairement de la région Occitanie et 100% bio <p>Actions concrètes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à travers la rédaction des marchés publics et des cahiers des charges, favoriser les petits producteurs payés bios locaux • allouer les marchés pour proposer de petits lots plus accessibles aux producteurs locaux et correspondants à l'offre disponible sur le territoire et les territoires partenaires • faire un diagnostic des productions disponibles sur le territoire • s'assurer de la juste rémunération des producteurs en soutenant la mise en place de filières locales et bio, en partenariat avec les autres collectivités, pour répondre aux besoins d'approvisionnement de la restauration collective. <p>Enfin, nous rejoindrons le réseau Eau & Bio afin d'amorcer une conversion vers le bio des agriculteurs et agricultrices en amont de la Garonne</p>	<ul style="list-style-type: none"> • instaurer 75 % de bio de préférence local (au moins 50 % de bio local) d'ici la fin du mandat • accompagner la structuration de la filière bio dans un rayon de 250 km autour de Toulouse • mise en place de plus petits lots de commande et donner ainsi accès à la commande publique à de plus petits fournisseurs et producteurs locaux. • engagement sur les bases de la démarche Ecocert de niveau 3. 	<ul style="list-style-type: none"> • viser les 30 % bio à la fin du mandat. • relancer la régie municipale agricole et alimentaire pour utiliser, d'ici 2026, 50 % d'aliments d'origine locale pour les cantines 	<ul style="list-style-type: none"> • augmenter dans un premier temps la part des produits bio et locaux à 50% • inscrire les cantines scolaires et les restaurants seniors dans une démarche de développement durable et d'amélioration de la qualité des repas • obtenir une labellisation de nos cantines municipales par un organisme extérieur (organisme de certification comme Ecocert ou Bureau Véritas par exemple) 	<ul style="list-style-type: none"> • dans le courant du mandat, une cantine 100% biologique et 100% locale à budget identique pour la ville • pratiquer une politique d'achat responsable écologique locale et en circuit court en créant la ceinture maraîchère toulousaine biologique • création d'une légumerie pour la cuisine centrale de Toulouse • mise en place d'un projet d'approvisionnement local en viandes biologiques. Et avec un très important bénéfice environnemental, social par la création d'emploi, et sociétal en créant du mieux vivre et du mieux manger pour tous. • démarche d'ECOCERT utile dans notre projet global de création de ceinture maraîchère et globalement vivrière, de la métropole toulousaine 	<ul style="list-style-type: none"> • atteindre des repas 100% bio tout en développant le recours aux circuits courts pour offrir des produits locaux et de saison à chaque repas • objectifs compatibles avec le label Ecocert en cuisine.
--	---	---	--	--	--	--

Aimer Toulouse : Jean-Luc Moudenc (LR, LREM)	Archipel citoyen : Antoine Maurice (EELV, FI)	Une nouvelle énergie : Nadia Pellefigue (PS, PCF)	Pour la cohésion : Pierre Cohen (Génération-s)	Rassemblement toulousain : Quentin Lamotte (RN)	Toulouse belle et forte : Franck Biasotto (Modem)	Toulouse anticapitaliste : Pauline Salingue (NPA)
Collectif Qualité Cantines Toulouse (suite)						
<p>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...)</p> <p>• Comptez-vous poursuivre dans cette direction ou souhaitez-vous un autre modèle ?</p>						
• maintenir l'offre actuelle	• mettre en place deux vrais menus végétariens équilibrés avec des protéines végétales, en favorisant des plats goûteux, à partir de produits frais.	• maintenir le choix d'un menu avec viande et d'un menu sans viande. • développer aussi les menus sans viande pour l'ensemble de éco-liers (passage de 1 fois à 2 fois par semaine), ces jours-là des aliments végétaux riches en protéines seront proposés.	• étudier la possibilité d'introduire une plus grande flexibilité dans la composition des menus	• maintenir le menu de substitution sans viande	• maintenir le menu de substitution sans viande	• réintroduire des repas carnés pour les enfants qui ne mangent pas de porc, proposer donc un plat de substitution
<p>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 :</p> <p>• le remplacement des barquettes plastiques par des contenants réputés inertes comme le verre, l'inox voire la céramique ? • comment le mettriez-vous en œuvre 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 ?)</p>						
<p>• cette question est extrêmement importante néanmoins, la solution actuellement n'existe pas pour bannir les opercules plastiques</p> <p>• engagement pour qu'il n'y ait plus de perturbateurs endocriniens en faisant bon usage du code des marchés publics, mais il faut aider les entreprises pour qu'elles se structurent</p> <p>• engagement à une meilleure valorisation des déchets, notamment des barquettes en cellulose qui sont compostables via un méthaniseur industriel</p>	<p>• conscients de la problématique sanitaire et écologique que représentent les perturbateurs endocriniens. C'est pourquoi, nous nous engageons à :</p> <p>• tester les aliments pour vérifier l'absence de perturbateurs endocriniens ou de résidus de pesticides pour les barquettes en plastique biodégradable</p> <p>• interdire l'usage de matériel pour cuisiner et chauffer comportant des perturbateurs endocriniens</p> <p>• mettre en place des alternatives : inox ou verre afin de ne pas engendrer des troubles musculo-squelettiques des agents municipaux, nous mettrons en place une infrastructure adaptée afin de faciliter la maintenance.</p> <p>• hyper sensibilité au gluten : approvisionnement en farine et en produits à base de farine sans gluten sec ajouté.</p> <p>• utilisation de produits ménagers éco-certifiés et critères d'éco-conditionnalité pour le renouvellement du matériel dans les écoles et crèches, afin d'éviter les perturbateurs endocriniens en provenance du mobilier.</p>	<p>• suppression de toutes les barquettes en plastique dans un délai de deux ans maximum mais aussi de tout contenant à usage unique (avant l'obligation de 2025)</p> <p>• suppression dès la première année toutes les substances classées parmi les perturbateurs endocriniens et les cancérigènes probables sur la base des listes de l'Anses</p> <p>• dans la cadre de la commande publique, nous demanderons aux fournisseurs de communiquer la fiche de déclaration Reach pour tout nouveau produit chimique non répertorié</p>	<p>• attention forte sera portée aux perturbateurs endocriniens dans les appels d'offres ainsi qu'une recherche de contenants lavables et réutilisables</p> <p>• changement des méthodes de travail du personnel municipal, via des nouveaux processus en expérimentation dans certaines écoles, en association avec les personnels et les parents, généralisation</p> <p>• être vigilant lors de nos appels d'offres sur les autres produits: mobilier, peintures, revêtements de sol etc.</p>	<p>• l'utilisation de barquettes en plastique est un modèle dépassé autant du point de vue sanitaire que du point de vue écologique. La loi Egalim prévoit leur interdiction dans les cantines scolaires à partir du 1er janvier 2025.</p> <p>• pour les substances classées comme dangereuses pour la santé, le principe de précaution doit s'appliquer. En effet, dès qu'une substance est classée comme perturbateur endocrinien ou cancérigène potentiel, il est nécessaire de l'écartier des assiettes de nos enfants.</p>	<p>• stopper l'usage des barquettes en plastique potentiellement toxiques au moment de la réchauffe dans les fours des écoles. Des questions se posent aussi au sujet des derniers modèles qui coûtent cher et se prétendent sans risques.</p> <p>• 20 000 barquettes sont consommées par jour, et jetées. Le prix économisé sur les barquettes pourra être réutilisé pour augmenter encore la qualité des repas.</p> <p>• décharger la cuisine centrale d'une partie de sa commande quotidienne et création d'une nouvelle cuisine centrale de 5000 repas/ jour en « liaison chaude »</p> <p>• un plan sera budgétisé pour avoir à plus long terme 5 ou 6 cuisines centrales dans différents secteurs de la ville de cette échelle de 5000 repas/jour qui peuvent faire de la « vrai cuisine » en utilisant les légumes frais et locaux. Elles seront équipées d'une légumerie...</p>	<p>• bannir immédiatement le plastique et les perturbateurs endocriniens des cantines scolaires.</p> <p>• de manière transitoire, les récipients en verre ou inox (de qualité) doivent être utilisés mais le problème des barquettes sera résolu en localisant au maximum les cuisines dans les écoles</p>

Aimer Toulouse : Jean-Luc Moudenc (LR, LREM)	Archipel citoyen : Antoine Maurice (EELV, FI)	Une nouvelle énergie : Nadia Pellefigue (PS, PCF)	Pour la cohésion : Pierre Cohen (Génération-s)	Rassemblement toulousain : Quentin Lamotte (RN)	Toulouse belle et forte : Franck Bissotto (Modem)	Toulouse anticapitaliste : Pauline Salingue (NPA)
Collectif Qualité Cantines Toulouse (suite)						
<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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) ? 						
<ul style="list-style-type: none"> • non, nous ne souhaitons pas augmenter la quantité de menus végétariens pour tous, le menu sans viande présentant déjà une alternative régulièrement végétarienne • oui, la qualité augmentera comme les autres menus 	<ul style="list-style-type: none"> • mettre en place deux vrais repas végétariens par semaine qui minimiseront la quantité de produits d'origine animale et excluront les œufs en batterie pour toutes et tous • offrir une alternative végétarienne de qualité par jour. • augmenter la qualité des menus végétariens et à impliquer le personnel de la cuisine dans cette transition. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les menus végétariens comme les autres menus doivent être à 75 % bio (dont 50 % local) avec un effort particulier sur l'aspect gustatif et équilibre nutritionnel. 	<ul style="list-style-type: none"> • amplifierons ce mouvement, en concertation avec les parents, enseignants et éducateurs • là encore privilégier l'offre locale, être vigilant quant l'empreinte carbone 	<ul style="list-style-type: none"> • application de la loi Egalim (mis en application le 1er janvier 2020), c'est servir un repas végétarien par semaine dans le cadre d'une expérimentation dont les résultats seront rendus dans 2 ans. Le principe de précaution prévalant là aussi, nous attendrons les résultats de l'expérimentation avant de prendre la décision d'augmenter la fréquence de ces repas. Les menus végétariens seront traités avec la même attention que les autres menus. Nous appliquerons donc l'objectif de 50% de produits locaux et bio pour ces menus. 	<ul style="list-style-type: none"> • poursuivre l'adaptation de nos pratiques aux nouvelles demandes (baisse de la consommation de viande et menus végétariens) dans l'attente de nouveaux arguments des Biologistes et Nutritionnistes pour justifier les nouvelles pratiques de diminution de la consommation de viande par une diversification de l'apport protéique 	<ul style="list-style-type: none"> • poursuivre l'expérience du repas végétarien hebdomadaire, voir plus pour les familles qui souhaiteraient avoir une formule plus nuancée que celle du menu végétarien à l'année. • garantir la qualité, en terme gustatif et nutritif des repas végétariens • beaucoup d'enfants mangent rarement de la viande de qualité, et souvent sous forme transformée et industrielle. Les cantines doivent donc proposer 4 fois par semaine des menus contenant de la viande de qualité et peu transformée.
<p>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 ?</p>						
<ul style="list-style-type: none"> • la question de la construction d'une nouvelle cuisine centrale se posera sur ce mandat, il faudra donc lancer des études pour savoir quel modèle est le plus pertinent et soutenable financièrement pour la collectivité • la question de la légumerie aura toute sa place mais nous devons aussi travailler avec des entreprises locales pour la création de légumerie de proximité • nous ne pensons pas que la création de plus petites unités améliorerait la qualité gustative des plats mais nous allons tout de même l'étudier 	<ul style="list-style-type: none"> • réaliser un audit afin d'évaluer la faisabilité des objectifs que nous nous sommes fixés dans la cuisine centrale actuelle (produits frais, régionaux, bio, réduire les émissions de gaz à effet de serre, etc). <p>À partir de cette étude, nous envisagerons les solutions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réaménagement de la structure actuelle • Construction d'une ou plusieurs cuisines centrales supplémentaires • Aménagement des cuisines dans les écoles pour produire une partie du repas sur place Pour la légumerie, nous envisageons de mutualiser cet outil avec d'autres collectivités et/ou à en créer une. 	<ul style="list-style-type: none"> • le modèle actuel de cuisine centrale est un modèle industriel qui implique une production industrielle et des achats industriels • sortir de cette logique pour aller vers de plus petites entités de production. Il s'agira donc de construire 2 cuisines centrales de plus (12 000 repas produits par cuisine), en y intégrant des légumeries. • de plus petites unités de production permettront aussi un meilleur approvisionnement auprès de producteurs locaux par des lots plus petits. Il s'agira aussi de mettre dans les cantines centrales des légumeries afin de favoriser la consommation de légumes frais bio locaux de saison. Le financement se fera par de l'investissement, une meilleure gestion des ressources. Bien faire manger nos enfants, tout favorisant la production locale est un choix politique fort que nous ferons. 	<ul style="list-style-type: none"> • changer de modèle est un objectif, sa mise en place est transversale. Il faudra en effet passer à des cuisines de taille moindre (une par secteur), et faire appel aux producteurs de la région pour développer les circuits courts. 	<ul style="list-style-type: none"> • élaborer des repas « faits maison » à partir de produits frais • former le personnel à ces nouvelles pratiques • installer les équipements nécessaires en développant les légumeries • par contre il ne sera pas nécessaire de construire de nouvelles cuisines, il faudra davantage travailler sur la réorganisation des espaces de travail actuels et sur la modification des pratiques pour cuisiner les produits frais 	<ul style="list-style-type: none"> • changer de modèle : construire des cuisines centrales plus petites dans 5 ou 6 secteurs de la ville. • en liaison chaude, avec légumerie et tous les équipements nécessaires pour faire de la cuisine et non pas un « simple assemblage ». • et pour commencer, construire une légumerie dédiée pour améliorer le fonctionnement de notre cuisine centrale. Cette légumerie permettra d'approvisionner très vite notre cuisine centrale. Les autres évolutions seront alors planifiées sur le mandat • enclencher en même temps, un changement de modèle à plus long terme: le retour des cuisines en production autonome dans toutes les nouvelles écoles à construire. Coût repas divisé par deux en intégrant le personnel. Fortes économies d'énergie, création d'emplois et plaisir des utilisateurs. Dans ces lieux un projet de cantine intergénérationnel sera à chaque fois mis en place. Pour proposer des repas agréables et conviviaux aux seniors dans nos quartiers. 	<ul style="list-style-type: none"> • en finir avec le modèle des cuisines centrales pour améliorer à la fois la qualité des repas, les conditions de travail des personnels de cantine scolaire et leur rôle éducatif • localiser les cantines scolaires dans les écoles ou les quartiers en équipant chaque cantine du matériel de cuisine nécessaire

Aimer Toulouse : Jean-Luc Moudenc (LR, LREM)	Archipel citoyen : Antoine Maurice (EELV, FI)	Une nouvelle énergie : Nadia Pellefigue (PS, PCF)	Pour la cohésion : Pierre Cohen (Génération-s)	Rassemblement toulousain : Quentin Lamotte (RN)	Toulouse belle et forte : Franck Biasotto (Modem)	Toulouse anticapitaliste : Pauline Salingue (NPA)
---	--	--	---	---	---	---

Collectif Qualité Cantines Toulouse (suite)

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 ?

<ul style="list-style-type: none"> l'ensemble des déchets recyclables de la cuisine centrale sont déjà valorisés, restent les barquettes en cellulose (voir réponse 4) l'axe majeur à travailler aujourd'hui est celui du gaspillage qui provient directement des écoles, un travail avec des écoles pilotes volontaires est en cours (balances connectées, table de tri, demi-portion au choix, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> réduire le gaspillage à la source puis réorienter les denrées non consommées vers le don ou vers la valorisation en déchets (ex : compost). Actions concrètes : <ul style="list-style-type: none"> améliorer la communication entre vie scolaire et équipe de cuisine afin d'estimer au plus près le nombre de convives présents chaque jour et mettre en place un suivi du gaspillage alimentaire pour évaluer les repas les moins appréciés et améliorer progressivement la qualité des repas mettre en place des poubelles de tri en partenariat avec les CLAE, mettre en place des activités périscolaires en lien à ce thème : ateliers cuisines, compostage... développer des solutions de compostage dans les écoles ou en partenariat avec des structures engagées sur cette thématique. Pour les produits non consommés, nous nous efforcerons de développer les partenariats avec des associations caritatives. 	<ul style="list-style-type: none"> diligenter un audit indépendant de mesure du gaspillage dans les écoles de Toulouse connaître les volumes de gaspillage est une chose, mais nous devons aussi savoir pourquoi il y a tant de nourriture jetée et mettre en place des actions correctrices les déchets organiques (qui seront encore plus nombreux avec les légumeries) seront valorisés par du compostage. Les barquettes à usage unique seront supprimées. 	<ul style="list-style-type: none"> développer un programme de gestion des déchets alimentaires : équipement de chaque école d'un composteur en associant les élèves à cette démarche lutte contre le gaspillage alimentaire par l'éducation des enfants au goût, à la fabrication des repas et à la production des fruits et légumes. objectif passer de 13 tonnes annuelles de gaspillage alimentaire à 5 tonnes d'ici 2026 	<ul style="list-style-type: none"> trier les déchets afin qu'ils soient valorisés installer des composteurs à proximité des cantines afin de sensibiliser les enfants à ces pratiques servir des portions adaptées permettra de réinvestir cet argent dans des aliments de meilleure qualité et de financer les investissements liés à la modification des pratiques la lutte contre le gaspillage et la valorisation des déchets sont deux axes majeurs sur lesquels nous travaillerons puisqu'il s'agit de critères essentiels afin d'obtenir la labellisation « Ecocert en Cuisine » qui sera l'objectif à atteindre. 	Oui nous voulons pour les écoliers dans les cantines une alimentation plus qualitative et plus saine sans pesticides, sans produits ultra-transformés, sans perturbateurs endocriniens, sans plastique pour les contenants...	<ul style="list-style-type: none"> permettre aux enfants de choisir entre deux ou trois types de portion en début de repas, avec la possibilité de se resservir s'il ou elle a eu les yeux plus petit que le ventre avoir un personnel plus nombreux et donc plus disponibles, connaissant mieux les enfants et pouvant les accompagner sereinement dans une éducation positive contre le gaspillage. <p>La qualité des repas doit également faire diminuer le gaspillage. Des composteurs permettraient de récupérer les déchets organiques tout en offrant un support expérimental à des apprentissages dans les différents niveaux et pourrait encourager le développement de projets de potagers éducatifs.</p>
--	--	---	---	--	---	---

, 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 ?

<ul style="list-style-type: none"> de très nombreuses actions pour l'éducation au goût sont menées dans les Clae de la Ville dans les écoles en tension démographique; il est important de travailler aussi sur l'augmentation des capacités d'accueil des restaurants scolaires. Un grand plan de rénovation est donc prévu monter des projets transversaux dans les Clae pour que les enfants visualisent les lieux de production des aliments (affichage de cartes, photos des agriculteurs et des fermes, visites des producteurs, travail sur la saisonnalité des produits, etc.) 	<p>oui</p> <ul style="list-style-type: none"> mettre en place, avec les directeurs et les directrices des écoles, des ateliers et des formations d'éducation au goût soutenir les associations qui œuvrent déjà sur ce sujet-là garantir à chaque enfant, 30 minutes minimum pour manger 	<ul style="list-style-type: none"> le temps de cantine doit être une partie intégrante de l'éducation. Cela passe bien évidemment pas une offre de cantine de qualité, une formation des personnes pour intégrer le repas dans le projet éducatif des écoles en partenariat entre les enseignants, les Clae et les personnels techniques de la mairie. 	<ul style="list-style-type: none"> avec l'école des petits citoyens, ce seront des ateliers d'éducation au goût, de pratique culinaire, de jardinage et de sensibilisation à la limitation des emballages qui leur seront apportés tout au long de l'année scolaire, que ce soit sur le temps périscolaire ou en concertation avec les enseignants et les parents. 	<ul style="list-style-type: none"> l'éducation au goût est nécessaire pour le développement des enfants. La restauration scolaire joue ici un grand rôle puisqu'elle peut permettre de faire découvrir des aliments variés que les enfants ne mangent pas à la maison. Nous axerons notre politique d'éducation au goût sur la découverte des productions locales et de nos terroirs du Sud-Ouest. Le localisme doit être promu auprès de nos enfants dès le plus jeune âge. 	<p>Les enfants, bien traités et respectés à la cantine de l'école, avec des aliments de qualité biologiques et locaux seront à « bonne école » pour l'éducation au goût et au respect des aliments pour éviter le gaspillage.</p> <ul style="list-style-type: none"> les portions de fromages sous cellophane seront exclues de notre commande publique pour proposer des fromages divers à la coupe, biologiques, provenant en circuit court directement de nos producteurs sans surcoût tendre vers le zéro déchets et valorisation des déchets. Dans les cantines c'est plus facile de ne pas gaspiller si ce que l'on donne aux enfants est de meilleure qualité. Ce qui sera donné aux enfants sera mangé. On systématisera la pratique du compostage dans les écoles. 	<ul style="list-style-type: none"> une véritable politique d'éducation au goût et de découverte culinaire doit s'appuyer sur les personnels des écoles au quotidien, en améliorant le taux d'encadrement (nombre d'adulte par enfant) sur les temps de cantine, en travaillant sur la qualité des produits.
---	---	---	---	---	---	--

Aimer Toulouse : Jean-Luc Moudenc (LR, LREM)	Archipel citoyen : Antoine Maurice (EELV, FI)	Une nouvelle énergie : Nadia Pellefigue (PS, PCF)	Pour la cohésion : Pierre Cohen (Génération-s)	Rassemblement toulousain : Quentin Lamotte (RN)	Toulouse belle et forte : Franck Bia- sotto (Modem)	Toulouse anticapitaliste : Pauline Salingue (NPA)
Collectif Qualité Cantines Toulouse (fin)						
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 ?						
<ul style="list-style-type: none"> avoir un volet parentalité volontariste pour une éducation à une alimentation équilibrée, en effet ce type d'action est plus pérenne et efficace que de fournir un goûter systématique (accompagner ces actions par des défis dans les Clae « Goûters sans déchet » par exemple) 	<ul style="list-style-type: none"> favorables à la mise en place d'un goûter sur le temps CLAE. Nous nous inspirerons des expériences existantes dans d'autres villes (un fruit à la récré, ...). la mise en place d'un petit-déjeuner et d'une collation le matin sera débattue avec les parents et les professionnels de la restauration collective. 	<ul style="list-style-type: none"> avant de mettre en place une solution de goûter pour tous fourni par la mairie il nous faudra en évaluer la pertinence et la cohérence en impliquant parents d'élèves et les associations mais aussi la faisabilité économique et pratique. si le gouter devait être mis en place il devra répondre aux mêmes exigences que les repas du midi 75 % bio dont 50 bio local ! Si offrir un petit déjeuner peut sembler une bonne chose ; son attribution ne peut pas être réservée qu'aux familles défavorisées. Un petit-déjeuner à l'école doit être en libre accès pour tous les enfants quelle que soit la situation financière des familles. Or, tous les experts s'accordent là-dessus, un enfant qui a déjà pris un petit déjeuner, risque de développer une propension à l'obésité dont on connaît les risques pour la santé du jeune et du futur adulte. (https://www.anses.fr/fr/content/les-collations-a-l-ecole). C'est pour cette raison, que seuls les acteurs de terrain, parents et enseignants seront à même d'évaluer l'opportunité pour chaque enfant de prendre ce premier repas à l'école. De plus cet éventuel petit déjeuner devra avoir lieu avant le début de la classe pour ne pas amputer le temps scolaire. Le faire sur le temps de classe ferait diminuer pour ces élèves un temps d'apprentissage et créer ainsi de nouvelles inégalités. 	<ul style="list-style-type: none"> lors de temps forts organiser des goûters collectifs pour sensibiliser les familles, et enseigner aux élèves comment préparer des goûters plus nutritifs, moins générateurs de déchets (emballages notamment), et souvent plus économiques 	<ul style="list-style-type: none"> étudier la question de la collation et du goûter afin de déterminer si cette mesure serait financièrement soutenable, si cela s'avère possible, nous mettrons en place ces goûters pour les temps de CLAE. 	<ul style="list-style-type: none"> favorable et aussi le matin pour les quelques enfants qui arrivent très tôt sans avoir pris le petit déjeuner proposer des fruits bio de notre « ceinture vivrière ». Les enfants n'en mangent généralement pas assez. Souvent par manque de temps pour les manger tranquillement. La récréation de fin de journée est un bon moment pour apporter ces aliments et contribuer à leur équilibre alimentaire. Il en est de même du temps de CLAE de début de journée. Les enfants qui arrivent très tôt le matin à l'école trop souvent sans avoir pris le petit déjeuner doivent avoir la possibilité de s'installer tranquillement avec un verre de lait ou un fruit à croquer. 	<ul style="list-style-type: none"> L'Ecole doit offrir gratuitement un petit déjeuner et un gouter équilibrés à tous les enfants.