

Le 15 septembre 2008

Martine Volard
Conseillère municipale
Présidente du Groupe « Mouvement
Démocrate Courbevoie »

Mme le Maire Adjoint chargée de la Vie scolaire
et de la Jeunesse
Hôtel de Ville
92400 Courbevoie

Madame le Maire-Adjoint,

Aux fins de préparer la réunion du groupe de travail chargé de l'élaboration du cahier des charges pour la restauration scolaire, je vous prie de bien vouloir trouver ci-dessous nos observations concernant le chapitre 2, relatif aux denrées alimentaires :

✓ Faire en sorte que nos enfants s'alimentent correctement est une difficulté que rencontrent beaucoup de parents, et que l'école et la Ville ne sauraient à elle seules résoudre. Toutefois, en raison du nombre important d'enfants déjeunant à la cantine, la qualité de la restauration scolaire est désormais un enjeu majeur de santé publique. De ce fait, nous accordons à ce dossier une attention politique prioritaire et souhaitons qu'il soit considéré comme tel par la Municipalité, et non comme une exigence déplacée de parents d'élèves, comme cela fut parfois dit par le passé.

En effet, il est vain de mener des campagnes de prévention contre l'obésité ou même d'éducation au goût si dans le même temps, les repas proposés aux enfants –ou les conditions dans lesquelles ils prennent leur repas – conduisent nombre d'entre eux à rejeter une grande partie des aliments proposés. Cette situation fréquemment rencontrée actuellement les amène à consommer ensuite de façon exagérée des pâtisseries ou barres chocolatées au goûter.

✓ Nous craignons qu'en dépit des exigences qui seront formulées dans ce cahier des charges –et dont certaines étaient déjà présentes dans le précédent – la qualité gustative des repas reste très en deçà des attentes. En effet, nous avons pu constater que le mode de fabrication et de réchauffage de la cuisine « en liaison froide » conduit dans la très grande majorité à une présentation et un goût des aliments moins satisfaisants que lors d'une cuisine préparée sur place ou en liaison chaude. Nous regrettons donc à nouveau vivement le choix de la Municipalité de proposer et généraliser ce type de restauration aux enfants de Courbevoie. Nous demandons à ce qu'il ne soit pas étendu aux écoles n'en bénéficiant pas actuellement.

Nous demandons par ailleurs qu'une étude soit lancée afin d'analyser le coût et les conditions dans lesquelles la cuisine en liaison chaude pourrait être rétablie à l'issue de ce prochain contrat. Nous pourrions ainsi, à l'issue de ce contrat, et au vu du bilan qui en sera fait, disposer d'une véritable alternative si, malgré l'attention apportée au cahier des charges et au choix du prestataire, la qualité de la restauration restait insatisfaisante.

..../....

✓ Nous partageons entièrement les propositions élaborées par l'association LIPE, que vous nous avez transmises. Nous insistons plus particulièrement sur les points suivants :

- Privilégier les aliments simples et non mélangés (exemple : crudités seules et non salades composées) pour faciliter l'acceptation par les enfants et une meilleure éducation au goût.
- Plutôt que prévoir un repas d'origine « bio » par semaine, comme le font certaines communes, nous privilégions la qualité des aliments au quotidien, en exigeant l'utilisation de produits labellisés, non reconstitués ou transformés, avec des circuits de distribution courts, comme le propose ce document. Le label « bio » pourra être exigé sur certains produits sensibles, comme les œufs, les céréales ou les légumes verts, plus sensibles aux pesticides ou produits chimiques.
- Restreindre au minimum les denrées d'origine étrangères, pour garantir le respect des normes, mais surtout dans un souci de développement durable et de réduction des transports. Limiter les produits exotiques.
- Exiger l'utilisation de produits non transformés et travaillés directement dans la cuisine de fabrication (œufs, pommes de terre, sauce,...), évitant ainsi les conditionnements et les produits de conservation.
- Exiger les informations et références des fournisseurs et se donner les moyens de contrôler le respect des propositions qui seront faites lors de la passation du marché.

✓ Nous insistons sur le fait que la qualité des denrées n'est qu'un des facteurs de la bonne alimentation des enfants. La présentation et les conditions du repas sont tout aussi importantes. Concernant ce dernier point, qui ne relève pas du présent cahier des charges, nous souhaitons, qu'à l'issue de ses travaux, le présent groupe de travail puisse continuer de se réunir, avec des personnels d'encadrement, pour redéfinir l'organisation et les conditions du repas et proposer le plan d'action indispensable pour accompagner ce nouveau contrat.

Espérant que ces observations seront prises en compte, je vous prie d'agréer, madame le Maire - Adjoint, mes salutations respectueuses.

Martine Volard