

## **L'APIC s'engage pour une meilleure restauration scolaire !**

L'APIC a rejoint le **collectif Qualité Cantine Toulouse** (<https://qualite-cantines-toulouse.com>) qui prône une **meilleure restauration scolaire** au moyen notamment de retours de parents sur la qualité des repas servis à leurs enfants.

A la primaire et à la maternelle, l'APIC va, courant mai, déjeuner à la cantine afin de se faire une idée de la qualité des repas proposés à nos enfants.

Les compte-rendu des parents sont relayés par le blog du collectif et sont très porteurs puisque le blog gagne 1 à 2 abonnés par jour et atteint **2600 visites par mois! Fin avril, le collectif regroupait les parents 28 écoles** (élus ou non, adhérents ou non d'une association de parents d'élèves).

Le sujet est aujourd'hui très sensible. La presse s'empare régulièrement du sujet (notamment le mensuel toulousain Boudu pour le mois d'avril).

Le collectif sollicite la mairie toutes les semaines à ce sujet dans l'espoir d'être entendu, d'obtenir un rendez-vous et de faire bouger les choses. Des réunions régulières auxquelles nous participons sont organisées. Nous nous efforcerons de vous faire un retour pour chaque événement important de la vie du collectif qui impactera le quotidien de nos enfants.

Par ailleurs, **l'APIC a participé le 7 avril dernier à la Commission des menus à la cuisine centrale** qui fournit en repas les écoles afin de se faire une idée du fonctionnement de la restauration scolaire.

### **Ce qui ressort de la réunion du collectif mi avril**

**Elisabeth Belaubre**, ancienne 3ème adjointe de Cohen, chargée de la Santé Environnementale et de la Restauration Scolaire était invitée à la réunion. **Elle prône l'arrêt de la cuisine centrale** (32 000 repas par jour), pour de plus petites structures qui cuisineraient 500 à 2000 repas maximum permettant de concevoir un **modèle plus « vertueux »** : approvisionnement en bio plus facile, atelier de découpe de viande, de pâtisserie, etc. Elle insiste pour utiliser les terres cultivables que possède Toulouse pour développer les circuits courts et bio.

Parmi plusieurs conseils, **elle préconise de remonter au maximum des informations de la base**, ce que fait le collectif et l'APIC en y participant.

## Ce qui ressort de notre visite à la cuisine centrale

La cuisine centrale confectionne 32 000 repas par jour. Le **choix des menus** est basé sur une réglementation<sup>1</sup> qui prévoit un plan alimentaire dans les écoles (10 légumes pour 10 féculents, 12 fromages sur 20 jours, etc.). Des repas particuliers sont prévus pour le mois de juin (Euro 2016 et Rio Loco). Cette année, à l'initiative de CLAE de certaines écoles de Toulouse, les enfants ont pu créer des repas. Ce projet doit être demandé en fin d'année ou en septembre par le CLAE.

Un des problèmes soulevés concerne le **peu de nourriture par assiette**. La ville nous assure que tout est pesé selon la réglementation. Initialement, les barquettes sont prévues pour 5 parts mais ils font rentrer 7 parts pour des questions d'économie de plastique. La quantité est contrôlée au poids. Il est possible que la séparation des 7 parts de chaque barquette ne soit pas correctement faite au sein des écoles. Rappelons cependant que le contrôle au poids concerne une seule barquette en début de chaîne.

**Le plastique qui compose les barquettes** contenant les plats réchauffés dans les fours des écoles, a été testé. La directrice de la cuisine centrale doit nous envoyer la **composition**. D'autres **tests sont en cours**. Elle nous enverra les résultats dès qu'elle les aura.

Par ailleurs, des **problèmes de goût** ont été remontés : certains plats sont servis froids selon l'équipement des écoles, le fromage en emballage unitaire<sup>2</sup>, le pain, certes bio, n'est pas bon à cause de problèmes de conservation. Ils sont obligés de le garder au frais. Un projet de livraison en direct aux écoles et par camion est à l'étude.

**Le choix des fournisseurs** se fait en fonction d'un rapport prix, qualité, besoins et capacité de livrer des volumes.

**La part des produits bio** utilisés pour confectionner les menus des enfants est de 22%, dont 85% acheté en local. Ce sont essentiellement des biscuits, des fruits, des yaourts, des lentilles. La cuisine centrale reçoit les légumes déjà coupés, épluchés.

**La viande de bœuf** devrait être à 100% issue du label « **Bleu blanc Cœur** »<sup>3</sup> fin 2017.

Pour le **Veau**, l'objectif est un produit **Label Rouge**, issu du Gers, à même échéance.

**Le coût d'un repas est de 8,65 euros en moyenne dont voici la répartition:**

La denrée alimentaire: 1,80€

Le plat livré à l'école: 3,17€. La différence correspond aux salaires agents techniques, Atsem, entretien matériel, travaux, énergie...

La directrice précise que c'est dans la moyenne des grandes villes.

**Les menus sont différents à la maternelle et à l'élémentaire** pour une raison de volumes plus difficiles à gérer et d'un problème de pénibilité pour les cuisiniers. Il y a une démotivation du personnel s'il leur faut préparer toute la journée la même chose pour 32000 repas !

<sup>1</sup> arrêté du 30 septembre 2011.

<sup>2</sup> Il n'est pas possible de distribuer du fromage à la coupe car les écoles ne sont pas équipées pour la coupe et des directives d'hygiène l'interdisent à cause des manipulations.

<sup>3</sup> Blanc Bleu Cœur (BBC) : Il s'agit d'un label de qualité garantissant une alimentation plus saine des animaux et donc une viande plus savoureuse et riche en oméga 3. En 2016, une viande bovine BBC par mois en alternance entre la maternelle et la primaire), car la production actuelle de l'éleveur situé à Montauban est insuffisante.

Les cuisiniers goûtent chaque plat et font des tests réguliers pour affiner la recette. Ils tiennent compte des retours: ils transmettent un papier à chaque école à renvoyer le lendemain. Cependant peu d'établissements répondent. A partir de 5 retours identiques, ils font une modification. S'ils ont interdiction de congeler les plats qu'ils fabriquent, ils peuvent utiliser des produits congelés.

Enfin, **le chef étoilé des Jardins de l'Opéra, Stéphane Tournié, a signé un partenariat avec la Mairie de Toulouse afin d'améliorer la qualité des repas.** Son objectif : « rendre les plats ludiques, [...] leur faire découvrir des saveurs auxquelles ils ne sont pas habitués ». Cependant, il prévient « on ne va pas tout révolutionner du jour au lendemain. Je ne suis pas le Messie ! ». Ajoutons que nous ne le sommes pas non plus, mais la combinaison d'une envie de faire évoluer les choses et d'une poignée de bonnes volontés est déjà un bon début !

**Le collectif Qualité Cantine Toulouse** l'a déjà contacté, et il a répondu positivement à la demande de travail en commun, en proposant une réunion en septembre, le temps de la laisser amorcer le travail avec la cuisine centrale.

**A titre individuel, si ce sujet trouve un écho en vous, vous pouvez signer la pétition à l'adresse suivante:**

**[https://secure.avaaz.org/fr/petition/Monsieur le Maire de Toulouse Pour une amelioration de la qualite alimentaire dans les cantines/?pv=6](https://secure.avaaz.org/fr/petition/Monsieur%20le%20Maire%20de%20Toulouse%20Pour%20une%20amelioration%20de%20la%20qualite%20alimentaire%20dans%20les%20cantines/?pv=6)**