

Paris, le 01 décembre 2017

Affaires scolaires

Les politiques de restauration scolaire au-delà des effets d'annonce

Nicolas Hulot, Ministre de la Transition écologique, souhaiterait que les cantines scolaires proposent "prochainement" aux enfants un menu végétarien "un jour par semaine. Cette position intervient après que le cercle de réflexion Terra Nova ait suggéré la généralisation de l'option du repas alternatif végétarien ainsi que l'imposition d'un jour végétarien par semaine dans les collèges et les lycées.

L'AMIF s'interroge sur cette déclaration politique. **Bien que ce ne soit pas une compétence obligatoire, les Maires sont soucieux de la qualité de restauration collective** qu'ils proposent à leurs jeunes concitoyens. Elle représente d'ailleurs une part importante du budget des communes et les collectives ont renforcé leur expertise à ce sujet. Différentes pratiques existantes de gestion en restauration collective (régie, délégation de service public sans cuisine centrale ou avec cuisine centrale, syndicat intercommunal à vocation unique...), toutes nécessitent un investissement économique, la professionnalisation du personnel, misent sur la qualité et l'apprentissage. Ainsi, les élus locaux privilégient les produits bios issus de l'agriculture environnante, la découverte de goûts nouveaux, le tri des déchets pour éviter le gaspillage. Ils s'investissent donc déjà pleinement dans une démarche environnementale.

Par ailleurs, la réglementation est draconienne et a fortement évolué ces 20 dernières années, les modes de consommation changent, certaines pratiques aussi. Créé en 1985, le Conseil National pour l'Alimentation (CNA) définit un cadre réglementaire répondant à l'intérêt général et publie des avis dans le domaine alimentaire permettant de dégager un consensus entre producteurs, fournisseurs, industriels et consommateurs. **Les enjeux de la restauration collective sont la justice sociale, la citoyenneté, le développement...mais aussi et surtout la santé publique, faciliter l'accès à une alimentation riche et de qualité. Or, la restauration scolaire est parfois l'occasion du seul repas de la journée, pour les jeunes les plus défavorisés.**

L'AMIF restera donc vigilante aux prochaines orientations données en matière de restauration scolaire, sachant que les Maires d'Ile-de-France ont à cœur que tous les enfants puissent bénéficier d'une alimentation saine et équilibrée.

Contact presse :

Ludivine Vanthournout - Ivanthournout@amif.asso.fr - 07 62 34 00 05