

Session Plénière des 24 et 25 février 2022

RAPPORT N°22.01.02 : Restauration collective dans les EPLE 2022-2023 : Transformer durablement notre alimentation

Intervention de Marine BARDET

Monsieur le Président, mes chers collègues,

L'alimentation dans les lycées est un sujet important pour lequel nous aimerions apporter et soulever divers points : concernant la loi climat et résilience du 22 août dernier celle-ci apparaît plus être une loi « politique » plutôt que « scientifique » : il ne faut pas oublier que nos lycéens se trouvent dans une période de leur vie où leurs corps évoluent et ont un besoin de protéines animales entre autres !

Mon collègue Lionel BEJEAU reviendra toute à l'heure plus en profondeur sur l'aspect santé de cette obligation d'un menu végétarien une fois par semaine, mais au-delà de leur santé, il devrait exister un choix pour les élèves qui n'ont pas envie de ne manger uniquement des légumes le midi ! Bien évidemment il ne s'agit pas de consommer des protéines en abondance mais de les maintenir dans des proportions optimales ne mettant pas en danger nos lycéens, d'autant que les jeunes sont déjà de gros consommateurs de céréales. Les journées de cours sont longues et nécessite d'avoir bien mangé le midi pour avoir une concentration optimale jusqu'au soir, sans oublier que le repas de la cantine est parfois le seul moment de la semaine où les enfants peuvent manger de la viande ou du poisson.

En effet, lorsque l'on voit le prix de ces denrées alimentaires, tous les foyers n'en ont pas les moyens financiers. A ce sujet il serait bon d'élargir le tarif social afin de faire très attention à ne pas exclure de celui-ci les familles des classes moyennes qui sont, à la fois pas assez pauvres mais trop riches pour pouvoir en bénéficier.

Je pense aussi que le fait qu'un menu végétarien soit systématiquement en option au menu des lycées et imposé une fois par semaine permet de s'extraire un peu trop facilement de la question de la religion dans l'assiette que certains veulent imposer aux autres avec le Halal et le Casher entre autres ; il faut tout de même savoir qu'il est obligatoire de payer un impôt religieux, cela entraîne aussi une discrimination à l'embauche et les manière de tuer les animaux sont purement et simplement de la torture !

En suivant plus loin le rapport, parlons maintenant du système de pré-réservation des repas qui est une excellente idée à approfondir car pas encore assez présente dans les lycées. Ce système permet à la fois de pouvoir prévoir de la viande ou du poisson pour les élèves qui le souhaitent, et de connaître précisément le nombres de repas à prévoir, sauf les exceptions des jours où certains élèves doivent manger au lycée au dernier moment ; cela permet également de lutter contre le gaspillage et d'optimiser les ressources humaines.

Autre point positif à souligner, la prévalence du local et de la saisonnalité des produits ; en effet il est important que l'on se concentre sur l'agriculture locale, que l'on valorise nos agriculteurs mais attention tout de même à la trop forte prévalence du bio : nous préférons une alimentation locale raisonnée plutôt que du bio de l'autre bout du monde d'autant que cela ne sera pas sans incidence sur le prix du menu, j'en reviens à l'exécution du tarif social !

Enfin, la collectivité doit avoir une attention particulière au renouvellement des investissements matériels dans les cuisines des établissements : l'âge moyen des équipements de cuisson et de lavage est au-dessus de la durée de vie moyenne (18 ans contre 16,5 ans) : il convient donc de rajeunir quelques peu ce parc de manière à lisser d'avantage l'amortissement foncier.

Je vous remercie pour votre attention.

