

<https://www.zurbains.com/sante/alimentation/cantines-scolaires-de-bondy-et-noisy-le-sec-repas-vegetariens-produits-bio.html>



Cantines scolaires de Bondy et Noisy-le-Sec : repas végétariens, produits Bio, réduction des déchets... Des



Exemples à suivre Date de mise en ligne : jeudi 11 juillet 2019

- Santé - Alimentation -

Copyright © Zurbains - Tous droits réservés

Cantines scolaires : Un service public de restauration collective vise l'exemplarité en Seine-Saint-Denis

D'ici novembre 2019, toutes les villes de France devront proposer un repas végétarien une fois par semaine. Et d'ici 2022, les produits bio devront représenter au moins 20% des produits utilisés dans la restauration collective. Aujourd'hui déjà, de nombreuses villes réduisent la viande et intègrent des aliments bio dans les cantines scolaires.



Â© Logos Bondy Noisy-le-Sec Siplarc

Les communes de Bondy et Noisy-le-Sec en Seine-Saint-Denis (93) ont pris la décision d'aller plus loin. Leur Syndicat intercommunal de production et de livraison alimentaire de repas collectifs (Siplarc) s'est engagé depuis plusieurs années dans une démarche de développement durable exemplaire pour fournir des repas sains, savoureux et accessibles à tous dans les écoles.



Enfants à la cantine

Â© Maurice Partouche

Dans ces deux villes où les difficultés sociales et économiques sont importantes, l'alimentation est un véritable enjeu. Les populations fragilisées sont plus sensibles aux mauvaises pratiques alimentaires et le repas servi à la cantine apporte des garanties quant à l'équilibre nutritionnel des enfants. Cela relève d'un impératif sanitaire et social.

Le Siplarc prépare et livre environ 10 000 repas par jour. Il travaille depuis le début à développer des bonnes pratiques en y associant tous les acteurs (ses agents, les enfants et parents d'élèves, les producteurs, fournisseurs, prestataires, associations, élus locaux...). D'ailleurs, il s'inscrit avec les deux villes dans la démarche "Mon Restau Responsable" portée par la Fondation Nicolas Hulot.

Aujourd'hui, le Siplarc structure un projet fort et engagé autour de quatre axes :

1. **La qualité dans l'assiette** : Actuellement 30% de composants bio dans les repas avec un objectif de 50 % en 2020. Un laboratoire d'innovation créé pour passer de 24 à 60 recettes végétariennes. Double choix d'un plat végétarien et non végétarien chaque jour en septembre 2019

2. **L'environnement** : Remplacement progressif du plastique par des barquettes écologiques 100% bio-compostables et des gourdes réutilisables
3. **Lutte contre le gaspillage alimentaire** (convention avec les Restos du Coeur, sensibilisation des personnels de cantine...). Choix de filières responsables (Bio, Bleu blanc coeur, MSC pêche durable, circuits courts...). L'éducation à l'alimentation et aux valeurs citoyennes : Faire des enfants des "consomm'acteurs" (testeurs de recettes, choix des produits, enquêtes de satisfaction). Actions éducatives en lien avec l'alimentation (ateliers culinaires, concours menus équilibrés ...)
4. **L'amélioration des conditions de travail** : Instauration d'un dialogue social constructif, 1ère édition de la Semaine du bien-être au travail en juillet 2019



Enfants à la cantine

À© Maurice Partouche

Une charte de l'éco-agent exemplaire

Bien plus qu'une cantine, le Siplarc et les villes de Bondy et Noisy-le-Sec militent pour une démarche à la fois ambitieuse et responsable, sans augmentation du prix du repas grâce à une maîtrise des coûts et beaucoup de bon sens. Les enfants sont ici placés au coeur des choix de leur alimentation tout en veillant à préserver leur équilibre nutritionnel.