



1) Une affaire qui nous concerne tous !

20% environ des repas consommés en France le sont dans un restaurant collectif (restaurant scolaire, crèche, maison de retraite, restaurant d'entreprise, centre hospitalier)

Le service public de la restauration scolaire constitue de loin la part la plus importante du marché de la restauration collective. **Chez nous, dans les 13 communes du Pays de Questembert** ce sont plusieurs milliers d'enfants et adolescents qui fréquentent chaque jour les restaurants scolaires des écoles maternelles élémentaires, collèges et lycée.

La restauration scolaire est au centre de beaucoup de préoccupations : égalité d'accès au service public, qualité des produits, équilibre nutritionnel, éducation à la santé, mode de production des repas, emplois publics induits par la restauration collective, emplois locaux des productions agricoles...etc...

À l'heure de la grave crise qui secoue le monde agricole, surtout dans notre région, la provenance et la nature des denrées alimentaires de la restauration collective est un enjeu de première importance.

Aussi, proposons-nous de mettre au débat avec les professionnels concernés, les élus et les citoyens de nos communes quelques questions essentielles:

- *Faut-il privilégier la gestion publique ou le recours à des sociétés privées de restauration ?*
- *Faut-il mettre en place dans les cantines scolaires une tarification unique ou une tarification diversifiée prenant en compte le niveau de ressources des familles ?*
- *Doit-on privilégier les circuits courts afin de réduire l'empreinte carbone?*
- *Faut-il favoriser les producteurs locaux ?*
- *Ne doit-on pas faire le choix de mettre plus de denrées issues de l'agriculture biologique dans les assiettes ?*
- *Comment les utilisateurs du service de restauration collective peuvent-ils être mieux associés à la confection des menus ?*
- *Quel choix technique faut-il faire ? Liaison chaude ? Liaison froide ? Cuisines d'écoles ? Cuisine centrale ? Quels regroupements mettre en œuvre pour une meilleure maîtrise des coûts ?*



2) Dressons un état des lieux

Sur toutes ces questions, les communes et les gestionnaires des restaurants scolaires apportent des réponses assez différentes. Aussi pour éviter inexactitudes et jugements de valeur, avons-nous décidé de dresser un état des lieux aussi précis que possible **en interrogeant par questionnaire les Municipalités responsables des restaurants scolaires des écoles maternelles et élémentaires ainsi que les gestionnaires des établissements scolaires du second degré.**



Ce travail de recensement sera conduit au cours des tous prochains jours et permettra à tous de se faire une idée précise du fonctionnement de la restauration collective sur notre territoire.

3) Retrouvons-nous dans un atelier citoyen pour discuter de la restauration scolaire et faire des propositions pour avancer !

Nous ne voulons pas nous limiter au constat . A quoi servirait ce travail de recensement s'il ne devait pas conduire à un débat permettant d'améliorer la qualité du service rendu aux familles et aux élèves et favoriser les agriculteurs de notre territoire?

Nous proposons donc de mettre en place **le mardi 26 janvier 2016 un atelier citoyen ouvert à tous ceux** (associations de parents d'élèves, enseignants, médecins de santé scolaire, élus, agriculteurs, gestionnaires de restaurants scolaires et de maisons de retraite, associations environnementales, citoyens engagés) **qui souhaitent débattre de cet enjeu essentiel qu'est la restauration collective** et élaborer des propositions pour avancer. Nous ne partirons pas de rien. La discussion s'organisera à partir de l'état des lieux qui aura été établi en amont.

La restauration de nos enfants et de nos anciens vous / nous concerne !

**Faites-nous connaître vos avis,
notez vos idées et prenez date pour nous les
communiquer le mardi 26 janvier 2016,
salle Alan-Meur, à Questembert à 20h.**

Vous pouvez aussi nous contacter par mail :

est-morbihan@frontdegauche56.org

et pour plus d'infos, notre blog : <http://estmorbihan.frontdegauche56.org/>



Nous comptons sur vous !