



Ils vont préférer manger à la cantine!

Le conseil général a lancé hier une concertation pour des repas de meilleure qualité et à prix unique dans tous les collèges du département.

Laure Parny | Publié le 30.11.2012, 04h20



Choisy-le-Roi, collège Matisse, hier midi. Les collégiens de Choisy seront invités, comme tous ceux du département, à donner leur avis sur la meilleure façon d'améliorer leur déjeuner à la cantine. | (LP/Laure Parny.)



Comment faire pour améliorer la qualité de ce que mangent chaque jour les 30000 collégiens demi-pensionnaires du département? Est-il possible de créer un service départemental de restauration scolaire, qui permettrait au département de faire appel à des petits producteurs locaux? Autant de questions auxquelles le conseil général souhaite répondre dans les mois qui viennent. Hier, une concertation a été lancée et durera jusqu'en mai 2013, notamment auprès des professionnels des collèges et des jeunes conseillers généraux des collèges.

Des repas plus sains. Chargé du financement des collèges et de la restauration des établissements, le département regrette en revanche de n'avoir qu'un faible pouvoir sur la qualité de ce qui est servi. Avec cette concertation, il veut proposer des repas « plus sains », « dont la qualité serait garantie et équivalente d'un établissement à l'autre », « autour d'un service public départemental de restauration au sein duquel on peut imaginer un partage des tâches entre une cuisine centrale et des équipes au sein des collèges », comme l'explique Alain Desmarest, vice-président (PC), chargé des collèges.

Mettre en place un tarif unique. D'un collège à l'autre, les différences de tarifs sont impressionnantes : il en existe 94 différents, avec une moyenne de 3,30 €, tandis que le coût d'un repas revient à 8 €. La création d'un service départemental permettrait de proposer un tarif unique. « La fonction de la restauration scolaire est aussi de permettre à des enfants d'avoir au moins un repas chaud et équilibré par jour », insiste Alain Desmarest.

Moins de gâchis et du bio. La concertation vise aussi à réduire le gâchis des repas. L'enjeu environnemental consiste aussi à faire appel le plus possible à des produits en circuits courts, « avec un maximum d'agriculture biologique, raisonnée et solidaire, en évitant les intermédiaires coûteux ».

Eduquer les collégiens au goût. La remarque a immédiatement été faite hier midi, lors d'une rencontre avec des professionnels des collèges. « Le problème, c'est aussi d'éduquer les enfants pour qu'ils apprécient autre chose que les pâtes et les frites », a lancé la principale du collège Jules-Vallès de Choisy. « C'est vrai qu'ici je goûte des choses différentes, comme les carottes jaunes la semaine dernière, confirme Julie, élève de 4e au collège Matisse de Choisy. Mais, globalement, je trouve ça moins bon que chez moi. » « Je préfère quand même manger ici le midi, argumente en revanche Ryan, un camarade. Mais c'est surtout pour jouer au foot avec les copains après le déjeuner! »

