



SAVEZ-VOUS VRAIMENT CE QUE MANGENT NOS ENFANTS À L'ÉCOLE ?



Des parents ont testé pour vous des repas dans les cantines de leur enfant. réalité dépassait ce qu'ils avaient imaginé : nourriture sans goût, baignant dans des sauces industrielles, des aliments surcuits à peine reconnaissables le tout servi dans des barquettes plastiques.

Leurs repas ne sont pas concoctés dans les cuisines des écoles, mais dans **une grosse usine d'Osny pour la Sogeres**, une filiale, du géant de la restauration collective, la Sodexo. Plus de **63 000 repas par jour** sont conditionnés dans leurs bâtiments du Val d'oise. Nous écrivons «conditionnés» plutôt que «cuisinés», tant on est loin du repas mijoté. Le personnel de l'usine **ouvre de la nourriture déjà traitée** par Bonduelle sous forme de sachets, de bidons puis congèle ses assemblages dans des barquettes en plastique qui sont ensuite acheminées jusqu'à nos écoles, pour y être réchauffées. Il est maintenant connu que ce type de préparation et de récipients

ne fait pas qu'altérer la qualité des aliments, ils sont aussi dangereux pour la santé. Des repas trop sucrés, trop carnés, sans grande diversité, où l'on distingue mal les aliments bruts. **La cantine actuelle est une grosse production industrielle, mauvaise à tous points de vue.** La fin du contrat avec Sogères est l'occasion de passer à un autre mode de restauration. Plus vertueux, meilleur pour la santé et la planète. **Ensemble, c'est possible.** D'autres villes l'ont fait et Montreuil le fera si nous sommes nombreux à pousser dans ce sens. • **UNE MEILLEURE CANTINE POUR LE MÊME PRIX C'EST POSSIBLE!**



QUI SOMMES NOUS ?

Cantine Nouvelle est un collectif de parents initié par la FCPE Montreuil pour changer la cantine des enfants montreuillois.

C'EST OUVERT À TOUS !

Vous partagez nos critiques du modèle actuel d'usine à repas • Vous êtes désireux d'améliorer la cantine • Vous êtes adhérent/ou non à une association de parents • Vous êtes élue dans un conseil d'école/ou non • Vous avez beaucoup de temps à y consacrer/ou quelques minutes.

POUR RECEVOIR DES INFOS

de Cantine nouvelle, écrivez un message à : cantinenouvelle@gmail.com et précisez dans le titre du message:

- «info» pour recevoir de temps en temps des infos
- «participer» si vous voulez participer au collectif



CANTINE NOUVELLE

ORGANISE UNE RÉUNION PUBLIQUE

une autre cantine est possible

Le 26 mars à partir de 20h

lieu à venir

Aujourd'hui, que mangent exactement vos enfants ?

D'autres cantines, des cantines de qualité, existent en France, lesquelles ?

Que faire pour y arriver à Montreuil ? **Venez vous informer et débattre avec nous !**



UNE AUTRE CANTINE EST POSSIBLE

Ces dernières années, de en plus de ville re-municipalisent les cantines scolaires (Avignon, Arles, Cholet, Nice, Bonifacio, Saumane, Fontaine, Mouans-Sartoux, Chaingy, Saint Armel...).

D'autres villes abandonnent le recours au plastique (Bordeaux), passent au 100% bio et aux circuits courts (Mouans-Sartoux), reprennent en main l'intégralité de la transformations des produits bruts (Paris 5)... Des villes diversifient les menus pour en finir avec les trop grosses cuisines centrales. D'autres proposent différents grammages pour éviter le gaspillages ou misent sur la pédagogie du goût pour éveiller les enfants à la nourriture de qualité.

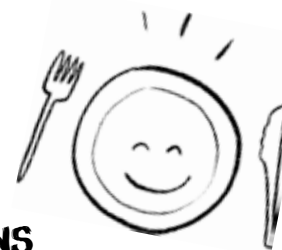
Alors, pourquoi pas à Montreuil ? Nos enfants ne méritent-ils pas, eux aussi, de bien manger ?

DEVINEZ QUEL
ÉTAIT LE MENU
DU REPAS QUE
NOUS AVONS
PHOTOGRAPHIÉ
LE 30/11 ?



Crédit: photo S. Gouraud

SOLUTION :
À lire le menu présenté par la Sogeres : Carottes râpées bio- locales, vinaigrette moutarde à l'ail, Saute de thon sauce armoricaine ; Epinards en branches au jus et riz ; Saint-paulin Gouda, Compote tous fruits allégée et pain



CE QUE NOUS VOULONS POUR NOS ENFANTS

Nous avons débattu, nous avons regardé ce qui se fait ailleurs. Nous avons sonné aux portes des **nutritionnistes**. Nous avons lu ce que racontent les paysans bio. Nous avons parlé aux **responsables cantine de Montreuil** mais aussi d'autres villes. Nous avons parlé environnement, santé, social.

Et nous avons acquis la conviction que **nous pouvons faire beaucoup mieux qu'aujourd'hui** ; beaucoup mieux qu'une qualité déplorable de repas servis à nos enfants dans des conditions inacceptables.

Nous pensons qu'une régie directe à partir de produits non transformés, pourquoi pas avec des communes limitrophes, serait une alternative raisonnable à la nourriture industrielle, composée à partir de produits transformés issus d'une agriculture majoritairement intensive, plus soucieuse de rentabilité et d'efficacité que de valeurs humanistes.

LES PRINCIPES QUE NOUS DÉFENDONS

- 100% de bio avec certification indépendante
- moins de protéines animales, de sel, de sucre et pas d'huile de palme
- plus de produits locaux (à - de 200 km)
- supprimer tous les contenants alimentaires plastique
- des ingrédients bruts et non transformés
- le recyclage de tous les bio-déchets et contenants
- une politique de restauration transparente et participative

Au-delà de l'alimentation :

- que la pause méridienne soit un vrai temps éducatif avec une sensibilisation à la variété et à la saisonnalité de l'alimentation pour tous nos enfants
- un nombre adapté d'animateurs de cantine, tous formés au contact des enfants, payés dignement pour travailler dans de bonnes conditions
- que la santé soit au cœur des préoccupations
- des locaux adaptés à la restauration avec la possibilité, pour les enfants, de manger dans de bonnes conditions d'espace, de bruit et de temps

