

Montreuil passe à 70 % de composantes bio dans les cantines scolaires contre 30 % actuellement, ce qui va au-delà des attentes de la loi Egalim

Plus de bio, plus de repas végétariens, vaisselle sans plastique, développement des mesures de tri, de premières nouveautés arrivent dans les cantines scolaires de Montreuil dès la rentrée.

Patrice Bessac, Maire de Montreuil, l'avait annoncé au mois de novembre dernier : *« J'ai demandé à mon adjointe en charge de l'Éducation et à l'administration de Montreuil de travailler à amplifier notre politique ambitieuse en faveur du BIO dans nos cantines et à augmenter le nombre de menus végétariens servis aux jeunes Montreuillois ».*

Ainsi, dès le mois de septembre 2019, la Ville de Montreuil renforce la qualité des repas servis dans les cantines de ses 54 écoles :

- **Passage à 70 % de composantes bio dans les repas** contre 30 % actuellement ;
- **100 % de pain bio** y compris pour les 5 000 goûters ;
- **Doublement des repas végétariens.** Passage à un repas végétarien par semaine contre un tous les 15 jours actuellement ;
- Développement des **mesures de tri** ;
- **Remplacement des brocs et verres actuels par du matériel sans plastique.**

Chaque jour, 8 500 enfants partagent la pause méridienne, encadrés par des animateurs de la Ville et accompagnés par 428 agents de restauration. Les repas servis par les personnels municipaux sont préparés par l'entreprise Sogeres, depuis une cuisine centrale située à Osny, dans le Val-d'Oise.

Fin 2019, le contrat de la Ville avec la Sogeres arrivera à son terme. Dans le cadre de la procédure d'appel d'offres, **la municipalité posera des exigences allant encore plus loin que ces nouvelles mesures, notamment en matière de bio, de qualité des contenants et du volume des repas non carnés.** La Ville demandera notamment aux candidats de présenter une offre intégrant la suppression totale des contenants en plastique dès janvier 2020.

Pour Montreuil, la qualité des cantines scolaires est un véritable enjeu de santé publique qui se construit avec les parents d'élèves.

Depuis l'été 2018, la municipalité a mis en place une Commission restauration, espace d'information, d'échanges et de débats avec les parents d'élèves pour aborder les sujets autour du contenu des repas, de leur préparation (équilibre des menus, origine des produits, gaspillage alimentaire) mais aussi ceux liés aux animations proposées aux enfants durant le temps de la pause méridienne.

Pour Patrice Bessac, cette co-construction avec les parents est indispensable : *« nous partageons la même ambition pour étudier sérieusement les changements possibles de mode de gestion de la cantine. Après la fermeture de la cantine centrale de Montreuil il y a trente ans, nous avons la volonté de travailler à une régie publique de la restauration municipale ».*

Contact presse :

Barbara Lux, attachée de presse du Maire Patrice Bessac / 06.80.51.66.26 – barbara.lux@montreuil.fr

Jean Tilloy, attaché de presse de la Ville de Montreuil / 06.63.12.85.10 / 06.30.71.80.07 / 01.48.70.60.38 – jean.tilloy@montreuil.fr