

En avant Cheureuse !



Compte-rendu #1 de la réunion citoyenne du 07/11/2019

Ensemble, inventons la restauration scolaire de demain pour Cheureuse

Les premiers participants au groupe :

Alice LEBEL, Véronique LUCIANI, Mathieu BONNET, Magdalena MIRCEA (Choisel), Sébastien CATTANEO, Pascal LEPROUST, Stéphane CHUBERRE, Michel GAISNE, Alain LEFASSY, Laurence LEBEL, Yvonne COMMO, Laurence BODIN (Saint-Rémy-Lès-Cheureuse), Marie-Anne DUVAL, Valérie PERIS-DELACROIX (Gif-sur-Yvette), Valérie ALARD (Bures-sur-Yvette), Laurence CLAUDE-LEROUX, Mathilde ROUSSAT, Jean DELACOUR, Catherine BILLET, Laurent BADOIN, plus les participants qui n'ont pas donné leur accord pour la diffusion de leur nom.

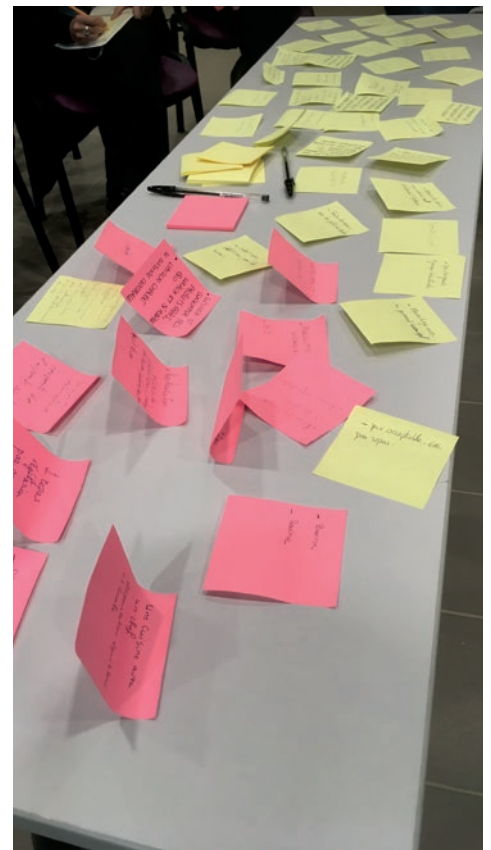


Lors de cette première réunion citoyenne qui fait suite aux deux conférences-débat de septembre et octobre derniers, il s'est agi de faire un peu mieux connaissance et de permettre à chacun de donner son sentiment sur la restauration scolaire.

Tous intéressés par la démarche, les participants étaient unanimes sur le fait qu'inventer une restauration scolaire de qualité était à notre portée. Différentes pistes ont été abordées que vous pouvez retrouver au dos de ce document.

Le principe du compte rendu d'une réunion participative citoyenne est de permettre à chaque citoyen de prendre connaissance des thèmes abordés et de pouvoir rejoindre librement la commission de travail qui s'ouvre à l'issue.

Élu ou non élu, la question ne se pose pas. Ce qui compte aujourd'hui, c'est de nous retrouver, partager et construire ensemble un projet de restauration scolaire à la hauteur de nos souhaits.



L'alimentation d'aujourd'hui est la santé de demain. Venez !

La commission restauration scolaire qui s'est ouverte se réunira le **jeudi 23 janvier 2020** à Cheureuse. Pour des questions de réservation de salle, pensez à vous inscrire.

Propositions

Chacun a été invité à inscrire sur des « post-it » ses propositions principales concernant la restauration scolaire idéale pour demain. Plusieurs participants ont été amenés à les regrouper par catégorie. En voici un résumé :

Saisonnalité et produits locaux

- Produits frais ;
- Produits de qualité ;
- Produits de saison ;
- Produits bio sans pesticide ;
- Origine contrôlée pour les produits extérieurs ;
- Filières maraîchères à développer pour une autonomie alimentaire ;
- Contrat pour apporter un revenu récurrent aux producteurs locaux : systèmes des AMAP.

Menu - Diététique - Santé

- Repas variés ;
- Repas sains et équilibrés ;
- Pas trop de sel, ni de sucre ;
- Plaisir de manger ;
- Avoir du goût ;
- Moment privilégié dans la journée pour les enfants ;
- Repas végétariens ;
- Menus établis et contrôlés par des professionnels de la diététique ;
- Menus simples qui respectent les produits ;
- Portions adaptées pour éviter le gaspillage ;

Réglementation et budget

- Ne pas toujours rechercher le moins disant mais parfois le mieux disant ;
- Déterminer le prix acceptable pour des repas de qualité ;
- Intégrer la dimension sociale avec participation citoyenne ;
- Collecte participative des légumes ;
- Autogestion ;
- Respect des normes sanitaires ;
- Normes AFNOR ;
- Transparence vis-à-vis des parents d'élèves ;
- Budget raisonnable en fonction des revenus.

Éducation

- Animations culinaires et gustatives ;
- Ateliers éducatifs ;
- Apprentissage de nouveaux goûts ;
- Explications données aux enfants sur les menus ;
- Éducateurs réguliers ;
- Potager éducatif ;
- Tri des déchets ;
- Poulailleur pour baisser les déchets ;
- Tendre vers le zéro déchet ;
- Respect des temps de repas préconisés : 45 minutes minimum pour les maternelles et 30' minimum pour les élémentaires ;
- Démarche sur le goût expliquée aux parents ;
- Voir le chef travailler aux fourneaux ;
- Implication des enfants dans les menus.

Organisation

- Remettre un Chef dans la cuisine ;
- Cuisine centrale ;
- Deux écoles : logistique ;
- Liaison chaude : menus servis en moins de 2 heures ;
- Abandonner la sous-traitance en liaison froide par des grands groupes industriels ;
- Autogestion ;
- Intercommunalité ;
- Développer des filière agricoles pour une autonomie alimentaire ;
- Personnel impliqué ;
- Aide de parents ;
- Conserverie ;
- Portage de repas aux seniors ;
- Adaptation des locaux.



Comité des Sages

Chevreuse 2020 souhaite dès maintenant procéder à la création d'un Comité des Sages qui apportera son expertise sur toutes les décisions structurantes d'avenir pour Chevreuse.

Cela vous intéresse ?
Inscrivez-vous sur le site
Chevreuse2020
rubrique « vos idées »

AGENDA

Notre prochain rendez-vous



Pourquoi et comment
s'engager dans une trajectoire
ZÉRO DÉCHET



20h30

> Jeudi 5 décembre 2019

Maison des associations
Parc des Sports de Chevreuse

avec Francis Chalot, maire de Janville-sur-Juine (91) de 1995 à 2014, expert de l'évitement des déchets et d'une économie véritablement circulaire

Prochaines conférences-débat ou réunions citoyennes

> Mardi 14 janvier 2020

> Jeudi 6 février 2020

> Mardi 3 mars 2020

Retrouvez tous nos rendez-vous sur le site
Chevreuse2020.fr rubrique « Nos rendez-vous »

Tous vos dons effectués avant le 31 décembre 2019 sont défiscalisés à hauteur de 66%

ENSEMBLE
faisons germer vos idées
pour Chevreuse

www.chevreuse2020.fr




Chevreuse **2020**