

<https://ricochets.cc/Cantines-scolaires-a-Crest-sous-la-mairie-de-Mr-Mariton-sante-ecologie-et-climat-des-questions-tres.html>



Cantines scolaires à Crest sous la mairie de Mr Mariton : santé, écologie et climat, des questions très peu prises en compte

Publication date: mardi 23 juin 2020

- Les Articles -

Copyright © Ricochets - Tous droits réservés

A Crest sous l'égide de l'équipe Mariton, comme dans la plupart des communes, **les repas servis dans les cantines scolaires reposent quasiment toujours sur des protéines animales** et viennent de gros groupes industriels. Quasiment tous les repas comportaient de la viande ou du poisson, avec aussi quasiment toujours un produit laitier.

très insuffisant par rapport aux enjeux écologiques et climatiques

Depuis novembre 2019, [l'Etat oblige à proposer au moins un menu végétarien par semaine](#), **ce qui reste encore très insuffisant par rapport aux enjeux écologiques et climatiques**, d'autant qu'il y a toujours énormément de produits laitiers dans les menus.

► Pour info, actuellement, dans les cantines scolaires de Crest, selon la mairie :

- 60 % des fruits et légumes consommés à la cantine sont de provenance locale (dans un rayon de 50 km) (Note, ce qui signifie que tous les autres produits ne sont généralement pas de provenance locale)
- les menus sont composés à 50 % de produits labellisés ou issus de l'agriculture biologique (Note, les labellisations sont fournies par ELIOR, et on ne sait pas quelle est la proportion de produits bio)

Ce qui fait encore beaucoup de produits remplis de pesticides provenant de l'industrie agricole (qui contribue à l'effet de serre destructeur du climat, et qui détruit les animaux et leurs milieux de vie) dans les assiettes des enfants.



Impact négatif de l'élevage industriel

Les associations partent du constat d'une surconsommation de viande chez les enfants. En effet, les élèves en mangent entre deux et quatre fois trop dans les cantines par rapport aux recommandations officielles de l'ANSES, l'agence de sécurité sanitaire des aliments. Outre la santé des élèves, cette demande des associations répond également à des préoccupations écologiques. Les experts du GIEC (les experts du climat) recommandent de diminuer au maximum la consommation de protéines animales, afin de limiter le réchauffement climatique.

► Voir aussi :

- [Cantines scolaires : les menus « corédigés » par le lobby de la viande](#) - *Dans les cantines scolaires, les élèves ingurgitent d'énormes quantités de protéines animales. Certes, elles doivent proposer désormais un menu végétarien par semaine, mais les recommandations nutritionnelles officielles laissent songeur. Explication : les menus ont été corédigés par l'industrie de la viande et des produits laitiers.*
- [Malbouffe dans les cantines scolaires : quand les parents s'en mêlent](#) - « Maman, c'est pas bon la cantine ! » En France, des parents s'organisent via des collectifs, des associations ou des groupes Facebook, pour faire changer les pratiques dans les cantines scolaires. Enquête dans des assiettes... pas toujours ragoûtantes !

Ce qui explique que **dans les menus des cantines élaborés par les grands groupes industriels du secteur on trouve autant de viande et de produits laitiers**, ainsi qu'on peut le constater pour les menus des cantines scolaires de Crest, approvisionnées par le gros groupe industriel ELIOR :

2 au 27 septembre 2019 elior

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 5 septembre 2019	Pâtisserie Cordon bleu Cassoulette * Emincé * Compote de pommes * Dgn *	Salade de riz * Soufflé de porc * Cassoulette à la provençale Yaourt nature local Fruit * Dgn *	Salade Bœuf haché * Purée de pommes de terre * Carnécrust * Dessert Dgn *	Œuf dur meunière Fait de coin * meunière Moules et carottes * Frottage blanc * Fruit local Dgn *
Du 8 au 12 septembre 2019	Salade de tomates * Riz de porc * Nœuds verts * Frottage frais nature Œuf au choucroute Dgn *	Salade verte * Chambranger Pommes sautées sautées Riz * Compote de pommes locales Pain bio	Salade Poulet à l'indienne Cassoulette à la sauce Yaourt nature local Fruit * Dgn *	Pâtisserie * Poulet de coin * au brocoli Riz * sauté Sauté Poulet Œuf meunière Dgn *
Du 16 au 20 septembre 2019	Concassée * en salade Spaghetti * à la Bolognese Cassoulette Compote de pommes bio locales Dgn *	Milieu local Sauté de dinde Nœuds * au persil Frottage blanc * Beignet au choucroute Dgn *	Moules meunière Riz de porc * Œuf * sauté tomate Soupe Fruit * Dgn *	Salade verte * composée Ragout de porc * Œuf meunière * au choucroute Yaourt nature local Dessert Dgn *
Du 23 au 27 septembre 2019	Riz pizza Œuf de poulet Petits pois * au jus Frottage frais nature * Cocktail de fruits Dgn *	Salade de betteraves Chocolates * Pommes * Fricot Fruit * Dgn *	Carottes râpées Sauté de bœuf * Dessert au choucroute * Yaourt nature * Pomme de terre Dgn *	Œuf meunière * en salade Fait de coin * Riz * Cassoulette Moules au choucroute Dgn *

JANVIER 2020 elior

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 6 au 10 janvier 2020	Salade de pâtes * Escalote de poulet Œuf de choux fleurs * Frottage Fruit local Dgn *	Épave Salade verte locale aux croûtes (Dessert de riz tomate locale) Haricots blancs au jus Frottage blanc * Galette des rois Dgn *	Carottes * moules sautées Sauté de bœuf local Petits pois * Œuf meunière Cocktail de fruits Dgn *	Riz de campagne local Œuf meunière Pommes sautées Yaourt nature * Fruit * Dgn *
Du 13 au 17 janvier 2020	Cake * nouveauté Marrons au chocolat et jambon Cassoulette Compote de pommes * Dgn *	Frottage au fromage Sauté de dinde Carottes sautées Petits pois au persil Fruit local Dgn *	Œuf dur meunière Riz * à la meunière Yaourt aromatisé Fruit * Dgn *	Salade locale composée Riz de coin persil Œuf meunière Petit choucroute et fines herbes Cassoulette Dgn *
Du 20 au 24 janvier 2020	Taboulé à la tomate * Œuf meunière Gâteau de courgettes * Frottage blanc Fruit local Dgn *	Salade verte locale Cordon bleu Purée de pommes de terre Cassoulette Légumes choucroute * Dgn *	Œuf meunière en salade Salade de bœuf aux courgettes Nœuds verts * Cassoulette Cassoulette au choucroute blanc et sauce Dgn *	Œuf dur sauté Pommes * sautées Yaourt nature * Fruit local Dgn *
Du 27 au 31 janvier 2020	Salade de lentilles Purée au fromage Emincé * au choucroute Soupe * Moules au choucroute Dgn *	Nouvel an chinois Riz et salade locale Œuf de dinde au choucroute Riz * sauté Œuf sauté Légumes Dgn *	Moules meunière Légumes Yaourt nature * Fruit * Dgn *	Carottes * sautées Blanchette de coin Frottage de légumes * Œuf meunière Pomme locale Dgn *

Crest, menus des cantines scolaires, septembre 2019 et janvier 2020

On constate que l'obligation d'un repas végétarien par semaine est respectée à présent à Crest (surlignage en jaune), pas plus, mais que **les produits laitiers sont toujours aussi nombreux**.

Les légumineuses (lentilles, pois chiches, pois...) pourraient être utilisées plus souvent à la place des produits animaux, ainsi que des produits à base d'amandes, noix... Les habitudes culturelles et les filières, ça se change avec un peu de volonté.

Par exemple, ici en Drôme, on pourrait remplacer les hangars industriels à volailles par des productions de pois chiche, qui demande nettement moins d'énergie et d'eau.

Beaucoup d'habitant.e.s de la Vallée de la Drôme défendent une agriculture biologique, paysanne et locale, mais à Crest, Mr Mariton, au pouvoir depuis 24 ans, a fait très peu pour l'orientation locale et bio des cantines scolaires, et encore moins pour favoriser de manière plus large l'autonomie alimentaire locale, via notamment l'implantation de paysans respectueux du vivant.

Au contraire, Mr Mariton a favorisé les lotissements tout béton/goudron sur des terres agricoles, et l'implantation de grands groupes capitalistes écocidaire tels que Aldi, Casino, Action, Mac Donald's. Et ce n'est pas fini, car s'il est réélu il projette d'implanter d'autres enseignes à la Saleine. Tous ces magasins tuent l'autonomie locale et les emplois (il est désormais bien connu que les grandes enseignes détruisent au final plus d'emplois qu'elles n'en créent).

les exigences de l'économie capitaliste et les lobbys gouvernement

Dans ce domaine des cantines scolaires comme dans les autres, on constate partout que ce sont les exigences de l'économie capitaliste, les intérêts des lobbys qui gouvernent en premier, et pas la santé, l'écologie ou la question du climat.

Pourtant, **des collectivités responsables devraient tout faire, dans tous les domaines, pour enrayer les catastrophes climatiques et écologiques en cours en coupant la source de ce qui les provoque** au lieu d'attendre, de faire de la jolie communication et des actions cosmétiques, en se contenant d'appliquer les petites mesures tardives imposées par l'Etat pour faire croire qu'il agit, comme c'est le cas typiquement à Crest avec Mr Mariton et son équipe.

C'est donc aux habitant.e.s de prendre les choses en main directement puisque [Etats et entreprises ont](#)

échoué (ou plutôt, structurellement, n'ont pas la volonté et la capacité de réussir les nécessaires changements radicaux, car ils détruiraient leur pouvoir et leurs profits)

Cantines scolaires : que proposent les listes candidates aux municipales de 2020 à Crest ?

Les programmes sont encore en cours d'élaboration, voici ce que nous avons trouvé :

► **Projets de la liste de Mr Mariton (maire sortant) « parce que nous aimons Crest » :**

Créer une cuisine locale avec un approvisionnement privilégiant des produits locaux de qualité certifiée. Cette cuisine sera destinée à fournir nos écoles, et le projet peut être conçu en intégrant les besoins de l'hôpital du foyer restaurant, du portage à domicile.

► **Projets de la liste « Ensemble pour Crest » :**

Renégocier avec le fournisseur Elios

Etudier la création d'une cuisine centrale (pouvant servir à d'autres structures que les écoles)

Réduire le gaspillage alimentaire

Une cantine par école

Aller vers une nourriture 100% bio et locale