

Chaque année tous les parents d'élèves, dont les enfants mangent au restaurant scolaire de Tomblaine, sont invités à le visiter et à y déjeuner.

Mardi, c'était au Centre Léo Lagrange que le maire accueillait les parents, là où 53% des enfants, scolarisés dans les écoles maternelles et élémentaires Pierre Brossolette, mangent chaque jour. Les autres sites avaient été visités précédemment, : écoles Jules Ferry et écoles Elisabeth et Robert Badinter.





C'est un moment d'échanges et d'information pour les parents, plusieurs élus étaient présents, Christiane Defaux, adjointe au Maire déléguée à l'Enfance et à l'Accès au Savoir, le Directeur Général des Services de la Ville de Tomblaine, Guillaume Chappez et la directrice du service "restauration municipale" Corinne Paillet.

La Ville de Tomblaine est une des dernières communes qui continuent à proposer la restauration municipale en régie, c'est à dire que ce sont les services municipaux qui réalisent les repas, ce n'est pas un service délégué à telle ou telle société... Nous sommes donc pleinement responsables de ce service public.

Le service sert plus de 400 repas par jour...

Nous souhaitons l'accessibilité pour le plus grand nombre et si le moment du repas est un moment éducatif, c'est aussi et surtout un moment de détente et de plaisir.



La démarche qualité, on la retrouve bien sûr dans la confection des repas qui sont équilibrés. La loi imposera à partir de 2022 et de façon progressive, 20% d'alimentation bio et 50% de produits "valorisés" (c'est à dire labellisés, circuits courts,...). C'est assez étonnant de voir des directives ainsi décrétées et reprises par les médias donneurs de leçons aux élus locaux, quand on sait que la restauration scolaire n'est pas une compétence obligatoire pour les Communes et que l'Etat, tout en continuant à baisser les dotations aux Communes ne participe pas financièrement à la restauration scolaire.

Cela dit, on n'a pas attendu ce genre d'injonction pour que le service public local soit performant... A Tomblaine, les 20% d'alimentation bio, on les a mis en œuvre depuis de nombreuses années, puisque chaque semaine (le vendredi) un repas bio complet est servi (et ça coûte beaucoup plus cher à la collectivité), on n'a pas attendu non plus pour les 50%, puisque nous travaillons en grande majorité avec des produits frais, confectionnés "maison", sur place, par nos personnels et nous travaillons de plus en plus avec des producteurs locaux, en circuits courts.

Une nouvelle loi vient aussi de sortir qui prévoit l'obligation, dès novembre 2019, de proposer un repas végétarien (sans viande et sans poisson, sans proscrire toutes les protéines animales type lait, œufs, fromage...)

C'est mis en place à Tomblaine et ce sera chaque mardi. En sachant aussi que, conformément à la loi, les enfants qui ne mangent pas de viande ou de porc, se voient systématiquement proposer des aliments de substitution (protéines).

Le service public améliore chaque jour les conditions de vie des habitants.

