



Clécy



Quotidien Ouest-France du 7 février 2024



ouest-france.fr du 7 février 2024



628 mots

« On ne sait pas ce que mangent nos enfants »

Depuis près d'un an, une association de parents d'élèves scolarisés à l'école primaire, milite pour le retour d'une cantinière. Ils aimeraient récupérer la gestion de la restauration scolaire.

Le projet

Leur objectif est clair : obtenir la gestion de la cantine de l'école primaire de [Clécy](#). Julien Tanguy et Charlotte Gellens, respectivement président et vice-présidente de Les enfants, à table - association créée en mars 2023 « **pour remettre une cantinière au sein de l'établissement** » - savent combien la tâche s'annonce ardue mais travaillent à rendre ce projet réalisable.

S'ils entreprennent cette démarche, c'est parce qu'ils sont déçus de la qualité des repas servis aux enfants de l'école par l'entreprise [Convivio](#), spécialisée dans la restauration scolaire.

En effet, lorsque la cuisinière en place a fait valoir ses droits à la retraite à l'été 2019, la communauté de communes Cingal-Suisse normande, qui a la compétence de gestion des écoles sur ce territoire, a fait appel à [Convivio](#) pour la préparation des repas comme c'est le cas pour plusieurs écoles du secteur.

« On ne sait pas d'où vient la viande »

« **Le problème c'est qu'on ne sait pas ce que mangent nos enfants. On ne sait pas d'où vient la viande qui est servie et les plats arrivent dans des portions individuelles en plastique et sont réchauffés. Sans parler des produits, cela représente une grande quantité de déchets plastiques** », affirme Charlotte Gellens.

Face à la baisse de la qualité des repas, l'équipe enseignante a déserté la cantine. « **On est passé de tout, à rien** », regrette une personne de l'équipe enseignante. Sur ce point, le président de la communauté de communes, [Jacky Lehugeur](#), est en accord avec l'association : « **Nous aussi, nous sommes déçus du service de [Convivio](#). Ça reste de la nourriture industrielle** ». Il ajoute : « **C'est pour cela que nous avons lancé le projet de cuisine de proximité pour fournir les repas de nos dix-huit écoles. L'objectif est d'embaucher du personnel pour cuisiner des produits en**

circuit court et bio dans la mesure du possible. » Contactée par *Ouest-France*, la société [Convivio](#) n'a pas souhaité répondre à nos sollicitations à ce sujet.

Un projet concrétisé à quelques kilomètres

Pourquoi l'association souhaite-t-elle donc récupérer la gestion de la cantine malgré ce projet ? **« Ce n'est pas compliqué de faire mieux que [Convivio](#). En revanche, faire du circuit court et du bio pour 2 000 repas par jour, ce n'est pas possible »**, estime le président de l'association.

Mais pour [Jacky Lehugeur](#), **« le projet semble compromis. En admettant que cela soit possible sur le plan réglementaire, il y a la question du coût car il faut une équité pour les familles »**.

Point sur lequel travaille l'association. **« On manque d'informations de la part de la communauté de communes. Aujourd'hui, nous payons 4,50 € pour quatre repas par semaine et il n'est pas question d'avoir un prix supérieur. Nous avons déjà pris contact avec des producteurs pour mettre sur pied un menu type afin d'étudier le coût de revient »**, annonce Julien Tanguy.

L'association croit en son projet et avance l'exemple de l'association Bien vivre en Druance qui est parvenue à gérer la cantine de [Saint-Jean-le-Blanc](#). [Raymond Carville](#), le maire de [Clécy](#) qui n'a pas pu assister à une réunion publique organisée récemment par l'association, peine à se positionner.

« C'est un projet louable mais nous n'avons pas encore tous les tenants et les aboutissants sur la manière dont cela pourrait fonctionner. Je suis un peu partagé », indique-t-il. Que ce soit l'association ou la cuisine de proximité, le changement de gestionnaire de la restauration à [Clécy](#) n'interviendra pas avant plusieurs mois.

Adrien MASSON.



Charlotte Gellens et Julien Tanguy de l'association Les enfants, à table, aimeraient permettre le retour d'une cantinière à l'école de Clécy. Ouest-France