

Cantines 100% fait-maison, bio, local : Osons la révolution délicieuse!

Le 26 mai 2023, la Ville de Romainville inaugure la première cantine publique d'Île-de-France où les repas sont cuisinés chaque jour sur place, avec des ingrédients bios, locaux et de saison ! Une révolution locale qui contribue à la transformation de notre modèle alimentaire.

Depuis janvier dernier, la Ville de Romainville expérimente la transformation d'une de ses cuisines scolaires. À la cantine de l'école Maryse Bastié, les repas étaient jusqu'alors fournis en liaison froide par une cuisine centrale d'échelle industrielle. Via la création d'une régie municipale, ils sont désormais cuisinés à 100% sur place avec des aliments bruts, labellisés en agriculture biologique, produits à proximité ou dans les régions avoisinantes, et respectant la saisonnalité. Et ce, à un prix abordable! Reste que mettre sur pied une filière alimentaire de proximité, stable et pérenne, est un défi, a fortiori sur un territoire francilien à forte densité urbaine. L'approvisionnement local est un enjeu majeur pour l'avenir des villes, que Romainville a souhaité relever en portant ce projet innovant.

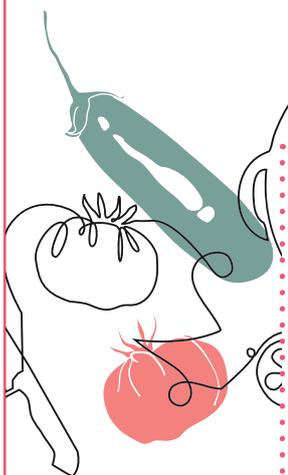
Une volonté politique

Engagée dans la transition écologique, la Municipalité de Romainville est convaincue qu'offrir une alimentation de qualité, produite dans le respect de l'environnement, constitue l'un des leviers de la transformation de notre modèle alimentaire et une réponse à des enjeux globaux. À travers ce projet, elle répond également à la volonté de parents d'élèves désireux d'améliorer la qualité des repas servis dans les cantines et cherche à garantir l'accès à une alimentation saine, offrant à chaque enfant des apports nutritifs suffisants. Un enjeu d'autant plus important dans une commune où le taux de pauvreté est de 11 points supérieurs à la moyenne nationale.

Recours à une expertise opérationnelle

Indispensable, la volonté politique a besoin d'artisans du changement pour la mettre en œuvre. Sur le modèle du département de la Dordogne, engagé dans le passage de ses 35 collèges au 100% fait-maison, bio, local et de saison, la Ville de Romainville s'est adjointe l'expertise de la SCIC Nourrir l'Avenir pour transformer la cuisine de l'école Maryse Bastié. Ces cuisiniers, diététiciens et experts de la transition alimentaire ont ainsi proposé une démarche globale et une formation complète des équipes romainvilloises. Céréales en semences paysannes, légumineuses parfaitement cuites, utilisation de viandes issues de carcasses entières pour valoriser l'animal, œufs coquilles, réalisation de plats végétariens goûteux, emploi de matériels de cuisson adaptés, animation du temps des repas... c'est une méthode et une vision révolutionnaires de la restauration scolaire qui est aujourd'hui déployée à Romainville. Pour le plus grand bonheur des petits mangeurs !

« L'expérimentation menée à la cantine scolaire Maryse Bastié, fruit d'une coopération avec tous nos partenaires, se veut humblement, et à notre échelle, une révolution pour contribuer à une transformation du modèle alimentaire. » François Dechy, maire de Romainville

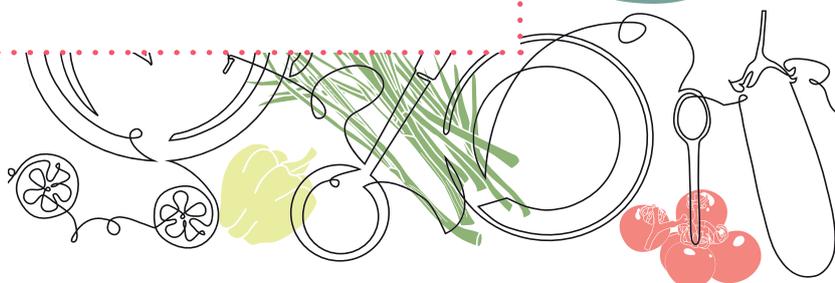


Contacts

> **Océane Montagnac**,
Cheffe de cabinet du maire,
Ville de Romainville
omontagnac@ville-romainville.fr
Tel. 07 67 88 35 37

> **Marine Jobert**,
Coordnatrice nationale de la SCIC Nourrir
l'Avenir / Collectif Les Pieds dans le Plat
contact@collectiflespiedsdansleplat.org
Tel. 06 62 87 91 80

www.ville-romainville.fr



La restauration
collective
en transition