

De la part des parents délégués de l'école Blanche Rochas
A l'attention de M le Maire de Seyssins, et de tous les candidats des élections municipales
2020 de la commune de Seyssins.
Mail envoyé depuis l'adresse générique des délégués de parents, et en copie cachée à tous les
parents délégués élus pour l'année 2019-2020.

Seyssins, le 21 février 2020

**Objet : demande d'actions pour le prochain mandat concernant la restauration scolaire et
demande de rectification de communication**

Madame, Monsieur,

L'an dernier, l'école Blanche Rochas a changé de prestataire de restauration en vue
d'améliorer la qualité via un nouveau cahier des charges. Après plusieurs mois avec ce
prestataire, **beaucoup de parents nous interpellent sur le fait que la qualité s'est dégradée.**

Nous avons posé des questions à la Mairie, et aux différentes commissions, goûté un
repas à Condorcet. Cependant, notre jugement n'aurait pas été complet sans visiter la cuisine
centrale d'Elior à Ternay le 13 janvier dernier, qui prépare les plats dans les barquettes que
nos enfants mangent le midi.

**Nous nous sommes donc réunis et avons décidé d'adresser ce courrier pour que les
choses changent.**

Sur place, à Ternay, nous avons pu constater que :

- Les repas sont servis dans des **barquettes en plastique** : une pratique qui dure depuis
des années malgré les risques sanitaires liés à la chauffe dans le plastique.
- Les viandes sont cuites dans des **sacs en plastique** sous-vide puis déballées, coupées
et remises dans des barquettes en plastiques.
- Très peu de légumes et fruits frais rentrent dans la composition des repas : ces produits
« sains » sont **micro-chlorés** par souci d'hygiène.
- Lors de notre visite, nous avons constaté une quantité considérable de **boîtes de
conserves et de surgelés** – cette quantité correspond à 60% des repas. Les boîtes de
conserves renferment des légumes qui ont été cuits dans ces mêmes boîtes de conserve
avec la problématique de la migration des composants des boîtes de conserve vers les
aliments. Cela nous semble en contradiction avec la promesse d'Elior de « 60% à 70%
des repas sont issus de produits frais ».
- Nous avons vu **2 types de sauces** : une à base d'**huile raffinée et de lécithine de soja**,
une autre à base de **poudres déshydratées puis reconstituées avec de l'eau**.
- **La matière grasse utilisée est une formule développée** par Elior : un mélange de
margarine, huile raffinée de soja, sel, etc.
- Les féculents sont à base de **farine blanche raffinée**, ils sont donc appauvris de leurs
qualités nutritionnelles.

Après un tel constat nous ne pouvons qu'être inquiets par la qualité des repas servis, constitués pour l'essentiel d'aliments ultra transformés, dénaturés, raffinés, pauvres en vitamines. De plus les conditionnements lors de la chauffe ne nous rassurent pas davantage : Quel sera **l'effet cocktail des dizaines de substances absorbées quotidiennement par nos enfants ? Quelles conséquences dévastatrices sur leur santé ?**

Afin de préserver les meilleures conditions pour nos enfants, nous souhaitons donc que cela change. Nous demandons de mettre en place un véritable dialogue entre les parents, les élus, et le service éducation de la mairie. Nous réitérons ici nos demandes :

- **La suppression immédiate du chlore** dans le lavage des légumes et fruits : le remplacer par le vinaigre par exemple
- **La suppression immédiate des barquettes en plastique ou tout autre type de barquette** et leur remplacement par des plats avec des matériaux qui ne transfèrent pas de particules malsaines dans les aliments.
- Le remplacement des produits raffinés, ultra-transformés, dénaturés par des aliments avec un apport nutritionnel intéressant :
 1. Introduction de féculents demi-complets bio (farines, blé, riz...) et de légumineuses brutes bio (non transformées)
 2. Mise en place des fruits frais à la place des desserts caramels industriels (par ex)
 3. Remplacement des boîtes de conserve par des légumes et fruits frais non chlorés
- Être accompagnés par un/une nutritionniste indépendant à la place d'une diététicienne salariée chez le prestataire afin de revoir la prestation dans le fond avec objectivité : reprendre ensemble le cahier des charges s'il y en a un
- Mettre fin à la liaison froide et trouver une solution pour une cuisine sur place avec des aliments de qualité, locaux, frais, de qualité et de saison.
- Contribuer à la validation de l'appel d'offres régi par le code des marchés publics.
- Valider les communications officielles faites aux Seyssinois avant qu'elles ne soient diffusées, dès lors que l'on cite notre nom. En effet, les différents journaux de Seyssins (n°16 déc 2019-janv 2020, n° 231 de février-mars 2020 - pièce jointe 1), annoncent que la ville « *fait des choix, après concertation avec les parents d'élèves* », alors que nous ne sommes pas concertés.

D'autres communes ont fait d'autres choix, preuve qu'il y a d'autres choix. Il faut une prise de conscience et une volonté de la part des décideurs pour que cela change.

Notre volonté est d'aider à avancer sur le sujet, et nous sommes totalement mobilisés. Dans l'attente de vos propositions, nous vous remercions vivement pour votre attention, et prions d'agrèer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

Les parents délégués de Blanche Rochas.



RESTAURATION SCOLAIRE : POUR UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

Loi Agriculture et Alimentation (EGAlim).

La commune, qui veut favoriser une alimentation saine et sûre dans le cadre de son Projet alimentaire de territoire (PAT), a décidé d'aller plus loin que certaines des prescriptions majeures de la loi. Depuis septembre 2019 (au lieu de janvier 2022), les assiettes des enfants contiennent 50% de produits bio ou issus de circuits courts de production. Dès le 1^{er} janvier 2020, un repas végétarien sera distribué chaque semaine aux usagers de la restauration collective.

Mais ce n'est pas tout. Pour s'adapter encore plus aux nouveaux modes de consommation, la ville a fait le choix, après concertation avec les parents d'élèves, de proposer quotidiennement une solution alternative aux repas carnés.

Ainsi, les familles seyssinoises auront, dès la rentrée de janvier 2020, la possibilité d'inscrire leurs enfants à ce nouveau service pour le reste de l'année scolaire.

Vous aurez désormais deux possibilités, soit le menu classique, soit le menu sans viande.

Comment ça marche ?

C'est très simple, le service éducation vous fera parvenir, dans le cartable de vos enfants, un document pour préciser votre choix.

Il vous est également possible de le faire directement par mail à cette adresse : restauration.scolaire@mairie-seyssins.fr



À travers la ville



DU VÉGÉTAL DANS LES ASSIETTES...

La loi Egalim impose d'ici 2022 l'obligation pour la restauration collective un objectif de 50% de produits de qualité et durables, dont 20% de produits biologiques, et l'expérimentation d'un repas végétarien par semaine. Mission accomplie à Seyssins. Aussi, depuis le 6 janvier, la commune propose aux familles qui le souhaitent, un repas quotidien non carné. Actuellement, 20% d'entre elles ont opté pour ce nouveau service.

Un travail rendu possible notamment grâce à la concertation avec les parents d'élèves des écoles maternelles et élémentaires. Dans cette optique, les membres du groupe « Restauration » ont goûté un menu végétarien à la cantine de l'école Condorcet le 16 décembre. Une visite a également été organisée en janvier pour leur permettre d'observer le fonctionnement de la cuisine centrale du fournisseur de repas Elior.

EN BREF !

AVIS AUX AMOUREUX



Le 14 février, c'est la Saint-Valentin. Faites-le savoir à l'élu.e de votre cœur !

Pour cela, envoyez-nous vos plus beaux messages (maximum 150 caractères espaces compris) par mail à service.communication@mairie-seyssins.fr, avant le mercredi 12 février.

Les messages retenus seront diffusés sur le panneau lumineux de la ville, au niveau du Prisme.

PARTICIPEZ À L'ENQUÊTE MOBILITÉ

Le Syndicat Mixte des Transports en Commun organise, jusqu'en avril 2020, une nouvelle Enquête Mobilité Certifiée Cerema (EMC2) à l'échelle des communes du bassin de vie grenoblois. Cette enquête d'utilité publique, réalisée tous les 10 ans auprès de 7 500 ménages choisis aléatoirement, vise à recueillir