



De plus en plus sensibles au contenu des assiettes de leurs enfants, les parents se mobilisent pour être entendus des collectivités.

**Cantines.** Le collectif Changeons la cantine veut mettre des produits locaux dans les assiettes des minots.

## Changer de menu pour les 7 ans à venir

■ Ils s'élèvent comme un petit grain de semoule qui viendrait enrayer le rouage d'un processus vieux de 17 ans. C'est qu'ils estiment qu'il est temps de le bousculer. A l'heure du renouvellement du marché public des cantines, un mouvement de parents d'élèves des écoles maternelles et primaires des quartiers Nord de Marseille s'est constitué en collectif Changeons la cantine et entend bien peser, via une mobilisation citoyenne, dans la mise en œuvre de la restauration scolaire.

Voilà en effet 17 ans que Sodexo et Avenance se partagent le marché des cantines marseillaises, le plus gros d'Europe avec 45 000 repas par jour. En septembre 2011, le contrat prend fin. Voté au conseil municipal du 21 juin 2010, le lancement du renouvellement de la délégation de service public pour 7 ans prend bien en compte l'inquiétude sur la mal bouffe déjà formulée par les associations de parents d'élèves, mais le collectif reste sceptique : « Ce seront encore les mêmes prestataires et le cahier des charges n'est pas assez contraignant sur la qualité des aliments. On reste dans un mode de gestion industriel au lieu d'expérimenter des méthodes à dimension humaine. »

Tout est parti d'un constat : « Trop d'enfants mangent mal, trop vite et le manque de personnel municipal rend la mission des agents très difficile », résume Martine Payeur. Du contenu de l'assiette à l'organisation du temps du repas, il y aurait ainsi beaucoup à changer. « D'autres municipalités, comme Lons le Saunier, se sont engagées à utiliser des filières courtes de la production locale. Ils ont même leur propre élevage de bovins. » Un système adaptable à

la dimension marseillaise, « si on délègue ce choix aux mairies de secteur, on aura de plus petits marchés à gérer auxquels les Amap et autres prestataires inscrits dans une démarche de développement durable ou bio peuvent répondre », avance Laurence Gervais.

Quant au coût d'une alimentation locale et bio : « Dans beaucoup d'endroit cela s'est fait à coût constant sur le long terme, on y gagnerait même, estime Martine Payeur, d'autant que les cuisines centrales sont amorties aujourd'hui et on n'a aucune répercussion. » Le collectif se dit « conscient de la volonté du maire d'améliorer la cantine, mais il reste encore beaucoup de points de mécontentement et nous

souhaitons que nos propositions soient entendues, non pas à travers un questionnaire mais en concertation pour établir un cahier des charges plus précis. » De la transparence, donc.

Changeons la cantine vient de recevoir le soutien d'Olivier Berland, chargé du programme « Oui au bio dans ma cantine » du WWF France, qui craint : « On est loin du discours aux actions, Marseille est clairement orientée vers le moins cher possible. » Une pétition en ligne a déjà obtenu 900 signatures et la FCPE s'est rapprochée du collectif.

MYRIAM GUILLAUME

▲ Pétition et infos sur : [cantinemarseille.canalblog.com](http://cantinemarseille.canalblog.com)

## « On ne va pas élever des vaches à Marseille »

■ « Il y a des choses intéressantes mais pas applicables sur Marseille. » Adjointe (UMP) au maire déléguée à l'éducation nationale, Danièle Casanova, a bien reçu la lettre du collectif accompagnée du livre de Philippe Durrèche et Jacques Pélissard, *Cantines, le règne de la mal bouffe*, mais pas les membres de Changeons la cantine.

« Nous travaillons avec les parents d'élèves qui sont fédérés au sein de la FCPE et de la PEEP, seuls interlocuteurs naturels, estime l'élue, ils participent à la commission des menus qui se réunit 3 fois par an. » Or la FCPE est en passe de rejoindre le collectif. Sous la pression des parents, le site de la Ville s'est bien agrémenté d'un volet « du bio dans nos assiettes » et 8 selfs expérimentaux

ont été mis en place mais n'entend pas réviser toute son organisation financière pour morceler le marché par secteur comme à Lyon ou Paris. Impensable selon Danièle Casanova : « Ce serait une vraie révolution ! Et cela induirait des inégalités. »

Pour la Ville, le modèle jurassien, ne fait pas plus long feu : « On ne va pas élever des vaches à Marseille ! », ironise-t-elle. Quant à l'éventualité d'une régie municipale, elle n'est pas du goût de l'élue, qui, fidèle à son bord politique, s'étrangle : « Avec le privé, on n'a pas eu un jour de grève. »

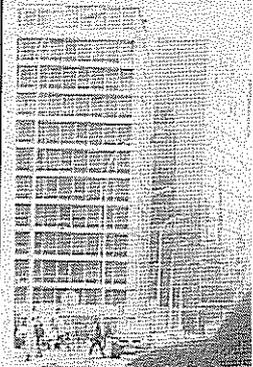
La délégation actuelle court jusqu'au 11 juillet et les résultats de l'appel d'offre tomberont en avril. Mais rien de fixé avant l'aval du conseil municipal.

M.G.

liens d'amitié qu'il en Leïla Shahid, repré Palestine auprès de péenne. Aujourd'hui, dra parler de son am sous), elle qui a « eu connaître Genet et d'une tranche de sa vie nières années ».

Mais cette allocuti lieu à l'École des Bea bam) comme l'avait so Morin, professeur à l manuel Ponsart, d Centre international o Marseille (CIPM). « souhaité que les trois échangent avec les étud se ce dernier. La Vill autrement.

En effet, le 14 janvi sateurs ont reçu un c recteur général adjoi qui chapeaute l'écol Arts. Dans cette mis tionnaire courroucée n'êtes pas sans savoir d'une personnalité au tique ne va pas sans p blèmes de sécurité et c



Leïla Shahid, déléguée européenne.

## L'ami Genet

■ « Lire et relire Gene les jeunes à le décou manière à moi de rest cette amitié », écrit L dans le dernier Cahier consacré à l'écrivain cent ans. C'est au ti du poète révolté que li générale de la Palesti de l'Union européenne au colloque intitulé « Genet, Marseille, une le journal d'un voleur » sé par l'école des Bea le Centre international