



## « Cantines » au sein des écoles : la construction se poursuit

### restauration scolaire

La mode des transports en bus pour aller manger est en train de passer. Au moins en partie. En effet, la commune de Pamiers a progressivement mis en place des cantines (ou restaurants scolaires) au sein des écoles maternelles, quatre au total.

Le transfert de tout le monde à Las Parets était cohérent, rationnel certes, mais il n'était pas de tout repos pour les enfants.

Les objectifs sont donc aujourd'hui de limiter les déplacements, et par conséquent la fatigue des enfants en leur permettant un temps de repos supplémentaire entre 12 heures et 14 heures. Les plus jeunes sont évidemment les plus concernés par cette démarche. Après l'expérience réussie saluée tant par les enfants, les enseignants que les parents, la ville continue son programme d'aménagement des cantines scolaires cette fois au sein des écoles élémentaires. Les premiers travaux ont démarré à l'école élémentaire de Cazalé dès le mois d'octobre avec la réalisation d'une salle de restauration d'environ 115 m2 accompagnée d'une cuisine de 71 m2 en rez-de-chaussée.

Cette cantine, une fois en service, pourra accueillir et servir 84 rationnaires. La livraison des repas sera effectuée en liaison froide par la cantine centrale de Las Parets. La ville profite de cette modification sur un bâtiment en rez-de-chaussée pour ajouter des sanitaires internes et améliorer le confort et la sécurité des enfants de l'école.

Ce sont 308 000 euros HT qui seront investis, financés par la ville, le DETR. La démarche va se prolonger par l'école

élémentaire des Canonges, l'école primaire des Carmes, qui seront les suivantes à bénéficier de leurs salles de restauration.

### Le label « En cuisine » à nouveau attribué

Dans le prolongement de son action en matière de restauration scolaire, la ville a bénéficié, à nouveau en 2017, du label Ecocert (fondé en 1991). La démarche de labellisation Ecocert est engagée depuis 2013 à Pamiers et vise à respecter le cadre du référentiel « En cuisine ». Soit un catalogue de prescriptions qui impose du bio et du local dans les assiettes, ainsi qu'une démarche de développement durable globale déployée sur tous les sites de restauration. Cela va du tri des déchets à la lutte contre le gaspillage alimentaire, la valorisation du compost... Les enfants sont impliqués dans cette démarche, qui les forme aux réflexes futurs de leur vie d'adultes. Il faut noter que la cuisine de Pamiers est engagée dans une démarche de niveau 3, soit une des plus élevées dans le label (et les moins nombreuses) car elle impose au moins 50 % de bio ! Rappelons que 950 à 1 000 repas sont produits chaque jour dans les cuisines centrales de Pamiers.

### l'essentiel t

84 rationnaires mangeront à Cazalé en travaux depuis le mois d'octobre.