

# Une charte qualité dans les assiettes !

Depuis hier, la Ville de Vittel a officiellement adopté la "Charte nationale de qualité pour la restauration municipale". Concrètement, il s'agit de mieux maîtriser les coûts des repas tout en améliorant la sécurité alimentaire. Les explications.

Lorsqu'Anne-Marie Messerlin, l'adjointe aux affaires scolaires, avait présenté le projet en séance de conseil municipal le mois dernier, aucune objection particulière n'avait été soulevée dans les rangs. Il faut dire que le sujet est plutôt du genre consensuel. Qui à Vittel, pourrait en effet s'élever contre une volonté affichée d'améliorer la sécurité alimentaire du restaurant scolaire tout en privilégiant une cer-

taine qualité de nourriture ? Personne. C'est donc en toute logique que le maire, Jean-Claude Millot, a signé officiellement cette charte hier matin, en présence du président de l'ANDRM (Association Nationale de la Restauration Municipale), Christophe Hébert.

## Pourquoi la Ville a signé cette charte ?

C'est le voisin contrexévillois qui avait donné l'exemple dès janvier 2006 en étant la

première ville du département à signer cette fameuse charte. "Nous étions en réflexion sur le sujet depuis un certain temps", expliquait Jean-Claude Millot tout en saluant au passage le travail effectué par Caroline Deguigne (la responsable du service jeunesse) et Anne-Marie Messerlin. Et cette charte répond parfaitement à nos attentes, elle permettra de valoriser le travail de toute une équipe." Car entre les employés de l'hôpital où sont préparés chaque jour les quelque 400 repas servis au restaurant scolaire et le personnel d'encadrement de ladite cantine, c'est un véritable travail de groupe qui est fait chaque jour pour servir au mieux les bam-

## Quels sont les objectifs affichés ?

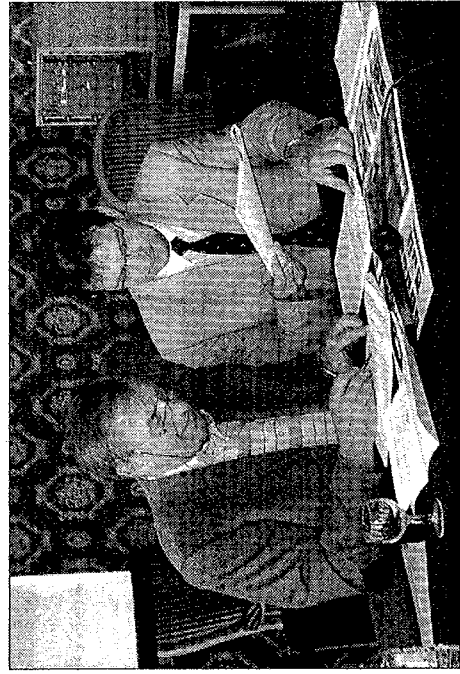
Depuis sa création en 1986, l'ANDRM n'a eu de cesse d'aider les collectivités locales à "mieux gérer" leurs services de restauration. "Il s'agit de mieux maîtriser les coûts, de mettre en place une "professionnalisation" des services de tout en assurant une parfaite sécurité sanitaire", avance son président. Et amélioration de la qualité ne rime pas forcément avec augmentation des dépenses comme le souligne



L'un des objectifs de cette charte est de faire découvrir des produits régionaux aux enfants déjeunant au restaurant scolaire. (Archive)

Christophe Hébert. "Réfléchir à la maîtrise des coûts permet justement de financer la qualité", indique-t-il. L'autre aspect majeur prévu par cette charte, c'est la traçabilité des aliments servis dans les assiettes, en mettant l'accent sur les productions locales, le tout dans "une démarche de développement durable." Mais ce n'est

pas tout, car la mission d'un restaurant scolaire va bien au-delà, notamment en terme d'éducation au goût. "On sait que les repas pris à la cantine ont aussi une incidence sur les habitudes alimentaires des familles", appuie Christophe Hébert. Autrement dit, les enfants demandent à manger à la maison, ce qu'ils ont pu découvrir au restaurant scolaire. L'approche voulue par cette charte qualité est donc globale, et son champ d'action va donc bien au-delà du simple repas. Reste ensuite à en évaluer les retombées, ce qui sera fait à Vittel, comme dans les dizaines d'autres villes françaises déjà signataires de la charte, en fin d'année. F.S.



Jean-Claude Millot a signé la charte hier matin aux côtés du président de l'ANDRM, Christophe Hébert.