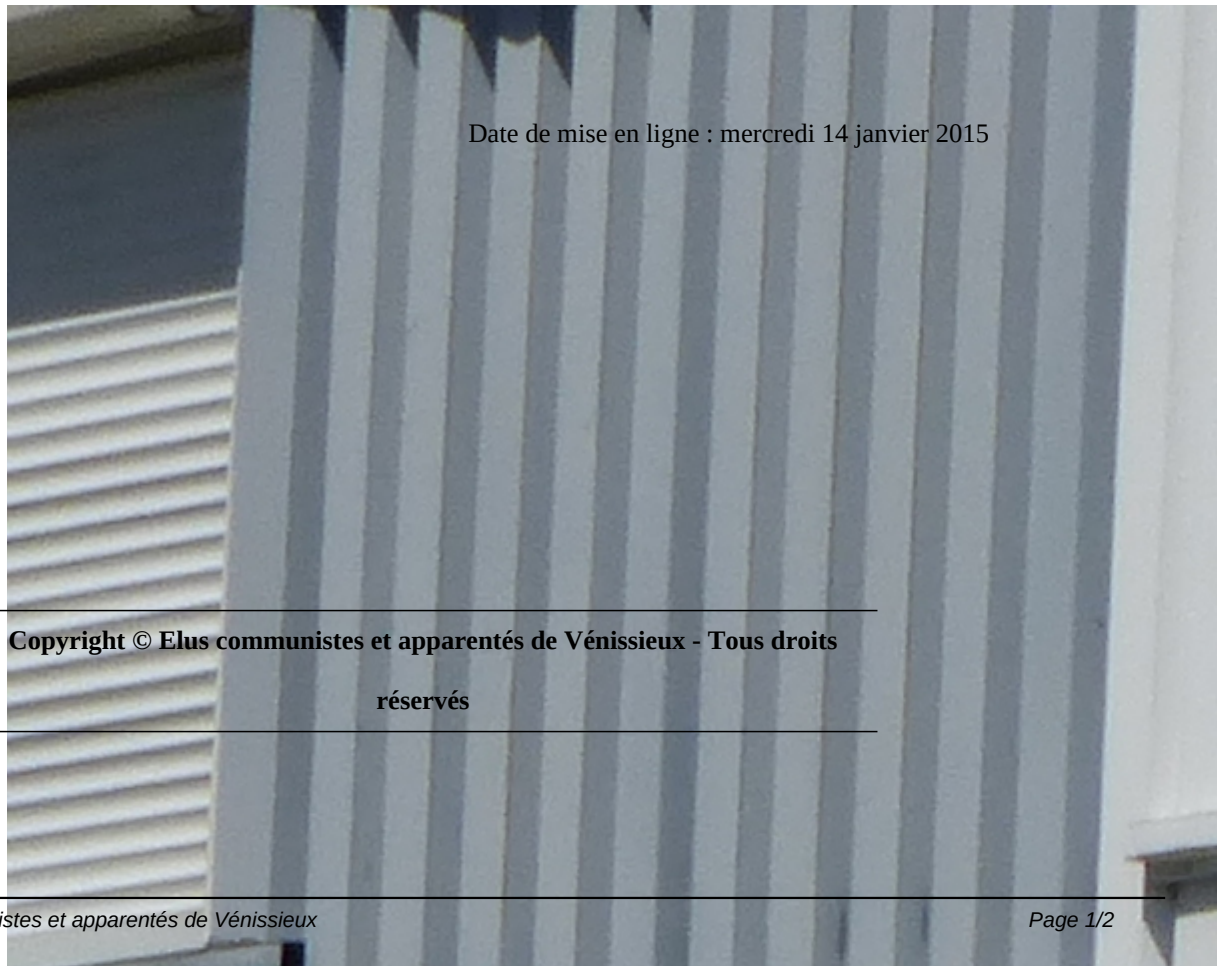
Extrait du Elus communistes et apparentés de Vénissieux

http://gec.venissieux.org/Construction-de-la-nouvelle

Construction de la nouvelle cuisine centrale

- Lettre des élus -



Date de mise en ligne : mercredi 14 janvier 2015

Copyright © Elus communistes et apparentés de Vénissieux - Tous droits réservés

Pierre Mateo

C'est une chance pour Vénissieux de se doter d'une nouvelle cuisine pour garantir un service public de qualité, efficace et apprécié par les enfants, les enseignants, les parents d'élèves, les personnes âgées.

C'est Edouard Chaulet, maire communiste de la commune de Barjac dans le Gard, qui fut l'un des premiers maires a instaurer des plats contenant de la nourriture bio, des aliments sains et gouteux, dans les cantines pour les enfants scolarisés de sa commune.

Depuis, de nombreux maires ont choisi pour leurs cantines scolaires une nourriture saine équilibrée avec du bio, et favorisant ce qu'on appelle, les circuits courts afin d'aider l'agriculture paysanne, de proximité et saisonnière.

Michèle Picard a insisté sur l'enjeu social qui relève aussi de la santé publique. Pour certains petits Vénissians, c'est le seul repas consistant de la journée, il est donc capital de leur fournir, à la fois la qualité des produits et un bon équilibre nutritionnel.

A Vénissieux, nous pouvons tous nous réjouir, de cette volonté politique de confectionner et distribuer des repas de qualité à nos écoliers avec une moyenne de 3 200 repas fabriqués chaque jour et des pics à 4 500 repas produits.

La nouvelle cuisine centrale est programmée pour la fin 2017.

Elle aura une capacité de production de 6 000 repas par jour et 300 repas pour le portage à domicile.

Le choix responsable, a été de construire sur un terrain appartenant à la Ville, ce qui réduit les coûts.

Cette nouvelle cuisine centrale, est un plus pour l'emploi de proximité à Vénissieux, quand on connaît le nombre de chômeurs sur notre ville.

C'est aussi la capacité de maîtriser de A à Z la chaîne de fabrication des repas, notamment avec les fruits et légumes de saison, et de donner du travail à nos agriculteurs, nos maraîchers et arboriculteurs.

Au dernier conseil municipal notre majorité a défendu cet investissement d'avenir. Afin que nos enfants étudient convenablement à l'école, ils doivent bénéficier de repas équilibrés et de qualité.

Parce qu'à Vénissieux, depuis toujours, les élus communistes placent la jeunesse au coeur de la politique de la ville.

De plus le prix du repas à l'unité est l'un des moins chers de l'agglomération avec seulement 3,45Euros pour le plus cher, alors que son prix de revient est de 10Euros.

L'opposition, et notamment le groupe socialiste a voté contre.

« Nous ne préférons pas par principe le recours à un prestataire ou la production en régie. Nous pensons que le bon choix dépend d'une situation particulière. » a déclaré L. Ben Khelifa. En clair, il n'est pas opposé à une privatisation de la cuisine centrale. Et propose de confier le fonctionnement à la métropole.

Métropole, mot magique pour L. Ben Khelifa. Ainsi, notre ville n'aurait plus aucune maîtrise sur la fabrication, la qualité et l'origine des fournisseurs.

D'ailleurs, la Métropole en a-t-elle la capacité ? On peut en douter quand on voit les conventions qu'elle passe pour d'autres compétences qu'elle ne peut assurer.

Quant à une mutualisation avec d'autres communes, Michèle Picard a rappelé qu'une démarche a été engagée, un travail mené pendant près de trois ans, mais les communes voisines ont finalement fait le choix de privatiser.

A Vénissieux nous avons la volonté politique de garantir la pérennité d'un service public de qualité malgré les politiques d'austérité et la réduction drastique des subventions et dotations imposées par le gouvernement.

Pour la santé de nos enfants scolarisés, et de nos aînés la majorité municipale a fait le bon choix.

Copyright © Elus communistes et apparentés de Vénissieux