

MARSEILLE À L'ÉCOLE DE LA POINTE-ROUGE (8E)

Pour la rentrée, les enfants plébiscitent les nouveaux repas Sodexo à la cantine

⌚ 3 min • N.P.



Hier midi, les 309 élèves de l'école de la Pointe-Rouge ont testé les menus Sodexo nouvelle génération... avec le sourire !

La Ville a demandé à ses prestataires de réduire la quantité de nitrates présents et a fait le choix, comme d'autres villes françaises, de bannir temporairement le thon de la cantine.

Salade de lentilles vertes, omelette bio fraîche et gratin de courgettes bio fraîches, raisin noir bio et jus de pomme. Hier midi, les 309 élèves de l'école de la Pointe-Rouge ont, comme tous les enfants des écoles publiques marseillaises, testé les menus Sodexo nouvelle génération... avec le sourire ! Finie la soupe à la grimace, hier, les élèves ont apprécié la pause déjeuner. "**C'est bien meilleur**

qu'avant, juge Lucio, 10 ans, en CM2. **Avant, en fait, l'omelette elle n'avait quasiment pas de goût, c'est comme si tu mangeais une feuille de papier. Là, elle a le goût de l'œuf. Les lentilles, aussi, la sauce n'était pas bonne, là, la vinaigrette a bon goût.**" À ses côtés, Émile, 8 ans, en CE2, confirme : "**J'ai beaucoup aimé l'omelette et les courgettes. Le pain, aussi, il était bon. L'an dernier, c'était moins bien, le goût était moins fort.**" Même verdict pour Assia, 7 ans, en CE2 : "**C'est bien meilleur qu'avant.**"

"Nous allons vers la remunicipalisation de la cantine"

Le prestataire reste pourtant le même. En février, Sodexo a remporté le principal lot de l'appel d'offres de la restauration scolaire, conservant par là même la production de 46 500 des 55 000 repas scolaires quotidiens, les deux autres lots revenant à Toque et Sens Provence, une filiale de la Sodexo, et à Elior. "**Mais le cahier des charges a été revu, avec 50% de produits bios, de la viande fraîche et sourcée, des légumes frais, des fruits frais en circuit court...**" insiste Benoît Payan, tout en dégustant son omelette. **Le raisin, par exemple, vient d'un agriculteur local. On lui a acheté quasiment toute sa production.**" Toujours pour "**offrir aux petits Marseillais une alimentation de meilleure qualité**", la Ville a demandé à ses prestataires de réduire la quantité de nitrates présents et a fait le choix, comme d'autres villes françaises (Grenoble, Lille, Lyon, Montpellier, Paris, Rennes notamment) de bannir temporairement le thon de la cantine. "**Le thon est porteur de métaux lourds, et de récentes études ont montré que cela pouvait être néfaste d'en consommer. Au nom du principe de précaution, nous n'en servons plus pour le moment**", poursuit l'élu.

Si les premiers repas de la Sodexo version 2025 semblent concluants, reste que la remunicipalisation de la cantine, promesse de campagne de 2020, n'est toujours pas effective. "**Nous allons vers la remunicipalisation de la cantine, mais cela prend du temps**, se défend l'élu. **Nous avons mis fin à 30 ans de délégation de service public (DSP) et revu le cahier des charges des**

prestataires. La prochaine étape, ce sont les cuisines de proximité. Petit à petit, nous sortons d'un système où les petits mangeaient mal."

Une première cantine de proximité pour la rentrée 2028

La Ville prévoit de construire une douzaine de ces unités, à même de produire 3 000 à 5 000 repas par jour, à moins de 15 minutes des écoles afin de pouvoir concocter des repas frais chaque jour. La première d'entre elles, Saint-Antoine Palanque (15^e), devrait être opérationnelle à la rentrée 2028 ; la deuxième, dans le 13^e arrondissement, dans le courant de l'année scolaire 2028-2029.