

La Fourchette verte jusqu'au bout dans les cantines !

Suite à l'instauration de l'horaire continu, les écoles ont mis en place des cantines scolaires permettant aux enfants de pouvoir manger sur place lors de la pause de midi, ce que de nombreuses familles apprécient.

Ces cantines offrent un choix varié de menus dont le « fourchette verte » tendant à assurer un repas équilibré aux élèves. Cependant, cette volonté d'éviter la « malbouffe » et ses effets secondaires est entachée par les « à côtés ». En effet, à la pause de 10h00 sont mis en vente : des boules de Berlin, des tartines au Nutella, et autres viennoiseries qui ne correspondent pas à un en-cas équilibré.

Tenant compte du fait que certains élèves ne peuvent pas prendre un petit déjeuner avant de partir à l'école et qu'il s'agit là de pallier à ce manque ne serait il pas plus judicieux d'offrir uniquement des en cas plus équilibrés tels que fruits, bircher, pain complet pour les pauses ? Car afficher le label fourchette verte sur un menu de cantine tout en proposant des confiseries hyper caloriques semble contradictoire et annuler tout effet positif.

A l'instar de la démarche de Madame la Conseillère d'État, Cesla Amarelle, qui a décidé d'un moratoire (Décision 165) sur les distributeurs de boissons énergisantes et/ou d'aliments dans les écoles Secondaires II, Nyon envisage t elle d'être fourchette verte au-delà du menu ?