

Le fait du jour

Comment mieux manger à la cantine

Les menus servis dans les cantines scolaires prêtent toujours à discussion(s). Comment améliorer leur qualité ? Des spécialistes, mais aussi nos lecteurs, nous donnent des pistes.

Pascal Cabioch

1 La cuisine à l'école le cuisinier aussi

Aujourd'hui, il existe deux systèmes importants de gestion pour les cantines scolaires : la gestion directe (ou régie municipale) avec une structure qui prépare les repas et achète la matière première pour un ou plusieurs établissements, et la gestion concédée, confiée à un prestataire (type Sodexo). À première vue, une gestion directe semble préférable pour une meilleure qualité, mais encore faut-il que le nombre de menus à préparer ne soit pas trop important.

Pour de nombreux lecteurs interrogés, le retour de la cuisine, et d'un ou plusieurs cuisiniers, au sein même de l'établissement scolaire, est souhaité. C'était généralement le cas jusqu'à la fin des années 1980 et l'arrivée de nouvelles normes sanitaires et vétérinaires, qui ont accéléré le processus de délégation à des entreprises externes. « Les grandes sociétés ont aussi fait en sorte de montrer qu'elles étaient les seules capables d'appliquer les nouvelles règles en disant notamment : « Les règles sont de plus en plus compliquées. Nous, nous sommes capables, laissez-nous faire... », pointe Gilles Perole, référent « cantines scolaires » de l'Association des maires de France.

res » de l'Association des maires de France.

2 Du bio, mais pas n'importe quel bio

Depuis le 1^{er} octobre et la loi Egalim (loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous), un menu végétarien par semaine est obligatoire dans les cantines scolaires et 50 % des produits doivent être « de qualité et durables » (labels, mentions valorisantes...).

Au-delà de ces nouveautés bien appréciées, la demande d'aliments « bio » ne cesse de progresser. Attention, un menu végétarien ne veut pas obligatoirement dire un menu sain, tout comme un aliment bio ne veut pas toujours dire un aliment bon...

« Parfois, derrière un produit bio, qui est souvent un produit transformé, ce ne sont que des calories vides. C'est-à-dire de l'eau, du sucre, du glucose... mais pas de légumes, de nutriments, d'antioxydants, tous ces éléments dont les enfants ont besoin pour grandir. Ce peut être un produit bio, mais ce n'est pas pour cela qu'il va être sain et qu'il répondra aux besoins énergétiques des enfants », explique Sandra Franrenet, journaliste et auteure du « Livre noir des

cantines scolaires ».

3 Du circuit court... géographiquement

Quand on entend « circuit court », on peut penser à un circuit de courte distance. Ce qui n'est pas le cas. « Le circuit court veut dire qu'il n'y a pas d'intermédiaire. Mais vous pouvez très bien être en circuit court avec la Chine », rappelle Sandra Franrenet. Éviter les intermédiaires est une chose, éviter les transports trop longs en est une autre. Ce sont les deux que recherchent les parents d'élèves interrogés, en privilégiant les produits locaux, à l'image du maraîcher bio de Vannes qui alimente toutes les crèches de la ville. Dans son enquête publiée l'année dernière, l'Association des maires de France pointe cependant « l'insuffisance de l'offre de produits bio à l'échelle locale, les contraintes des marchés publics et l'incapacité des producteurs locaux à répondre aux cahiers des charges ». Avec des incongruités parfois incompréhensibles. Ainsi, le poisson sauvage pêché au large des côtes bretonnes n'est pas labellisé bio quand le saumon importé de Norvège peut l'être...

4 Des menus adaptés

Pour, notamment, une meilleure qualité, pour respecter



« Le circuit court veut dire qu'il n'y a pas d'intermédiaire. Mais vous pouvez très bien être en circuit court avec la Chine. »

l'environnement et pour éviter le gaspillage, des menus adaptés sont prônés par nombre de nos lecteurs. Adaptés selon les saisons et les fruits et légumes concernés, adaptés aussi en quantité selon l'âge des enfants. « Supprimer l'entrée souvent trop grasse ou inadaptée afin d'améliorer le plat principal (légumes, protéines et féculents) », « des produits plus simples, pas de gâteaux en dessert, une adaptation en fonction de l'âge, notamment chez les 3-5 ans », font partie des suggestions proposées par les lecteurs du Télégramme sur le sujet.

Les maires font de leur mieux, mais manquent de soutien



Gilles Perole, au centre : « De plus en plus de collectivités sont volontaires et vont dans ce sens en reprenant en gestion municipale des restaurations scolaires qu'elles avaient déléguées ». Photo JC. Tardivon/MaxPPP

● Référent « cantines scolaires » de l'Association des maires de France, Gilles Perole, adjoint au maire de Mouans-Sartoux, dans les Alpes-Maritimes, commune « modèle » dans l'alimentation à l'école, loue la bonne volonté des maires.

« Deux freins essentiels »

« Il existe deux freins essentiels : les maires ont toujours l'impression qu'améliorer la qualité va impacter le budget et ils connaissent aussi la difficulté de s'approvisionner en produits de qualité sur le territoire. Mais la qualité de la restauration collective a aussi pas mal bougé ces dernières années ».

« Des locomotives »

« Certaines villes sont des locomotives. Mouans-Sartoux (10 000 habitants), où je suis élu, en fait partie. On est 100 % bio depuis dix ans, sans surcoût, on a créé notre propre régie municipale agricole, donc on produit directement nos légumes pour la cantine. Il y a une cuisine dans chacune des trois écoles, 1 300 repas par jour, au total, sans liaison chaude ni liaison froide. Les plats sont cuisinés

le matin et durant le service.

« Des collectivités volontaires »

« De plus en plus de collectivités sont volontaires en reprenant en gestion municipale des restaurations scolaires qu'elles avaient déléguées. La transparence de ces entreprises n'est pas toujours évidente. »

« Une attente des parents d'élèves »

« Le « bien manger » est devenu une attente très fortement exprimée par les parents, qui mettent une certaine pression aux collectivités. Il y a un tel niveau de prise de conscience citoyenne que l'on ne peut pas ne pas bouger ».

« On connaît nos objectifs »

« Il ne faut pas que les contraintes réglementaires et le « tatillonisme » administratif viennent compliquer cet élan de volonté de bien faire. Qu'on nous laisse gérer nos collectivités, on connaît nos objectifs. La progression n'est pas seulement dans la loi Egalim, mais bien vers une meilleure qualité alimentaire pour le bien-être des enfants de nos écoles. »

Le fait du jour



Chaque semaine, un repas végétarien est servi aux écoliers. Photo DR



Photo Charliène Yves

Cinq questions à SANDRA FRANRENET

Journaliste et auteure du « Livre noir des cantines »

Recueilli par P. C.

La situation a-t-elle changé depuis la parution, en septembre 2018, de votre « Livre noir des cantines » où vous dressiez un bilan peu flatteur de la restauration scolaire ?

Non, malgré les beaux affichages, je n'ai pas l'impression qu'il y ait eu beaucoup d'améliorations.

Depuis, la loi Egalim (*) a-t-elle amélioré cette situation ?

La Loi Egalim est censée l'améliorer et le fait qu'il y ait davantage de produits bio, c'est une bonne chose. Après, reste le problème des produits transformés. Qu'ils soient d'origine biologique, c'est mieux. Mais, chez la plupart des gens, il y a une équation « bio égale bon ». Ce qui n'est pas vrai. Et, comme me l'avait fait remarquer la bio-nutritionniste Valérie Jaquier, on peut manger de la pizza bio à midi et de la choucroute bio le soir, ce n'est pour cela que ce sera équilibré. Le bio, c'est mieux, c'est en soi un progrès, mais ce n'est pas pour ça que c'est bien.

Vous estimez que c'était mieux avant ?

Tout a changé dans les années 1980 avec des normes vétérinaires et sanitaires qui ont fait beaucoup de mal aux cantines. Beaucoup de cantines ne répondaient plus à la réglementation. Et comme ça coûte cher, au lieu d'avoir un cuisinier par école, il a été décidé de mutualiser. Je peux entendre l'argument économique mais on se retrouve avec des cuisines centrales qui font parfois 40 000 repas, ça n'a pas de sens... À échelle industrielle, logique industrielle. Quand on produit 40 000 repas, on ne peut pas mitonner des petits plats « de grand-mère », ce n'est pas possible.

L'idéal serait un retour aux cuisines et aux cuisiniers dans les écoles ?

Oui, bien sûr. Cela a un coût, mais

« Le bio, c'est mieux, mais ce n'est pas pour ça que c'est bien »

c'est aussi de l'emploi. Tout dépend comment on regarde le problème. Avec des cantines intégrées ou si on mutualise pour quelques écoles seulement, on peut se permettre de cuisiner. Après, l'élément très compliqué pour les collectivités, ce sont les marchés publics. Il y a tout un tas de règles qui font que ce n'est pas aussi facile de s'achalander avec des producteurs, et cela peut être un motif de découragement supplémentaire. La volonté politique est indispensable mais, seule, elle ne suffit pas. Il faut que cela devienne un enjeu central.

Vous êtes optimiste ?

Il y a une prise de conscience, le « bien manger » est devenu important. L'aliment est le premier médicament et, pour rester en bonne santé, c'est important de bien manger. Ce n'est pas juste le goût, c'est manger sainement. Les parents sont aussi de plus en plus soucieux et inquiets par ce qu'il se passe dans l'assiette de leurs enfants. On l'a d'ailleurs vu aux dernières élections municipales, la restauration scolaire a été un vrai enjeu politique. Maintenant, j'invite les parents à ne pas se laisser endormir et à aller voir ce qu'il se cache derrière les termes employés, d'être vigilants. Car c'est très facile de manipuler deux-trois termes, d'appliquer une petite couleur verte et de faire croire que la cantine, c'est super.

(*) Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

5 Une volonté politique indispensable

Du fait maison, des produits locaux, un cuisinier sur place... Personne n'est contre mais, au-delà des contraintes techniques et sanitaires, une volonté politique est indispensable.

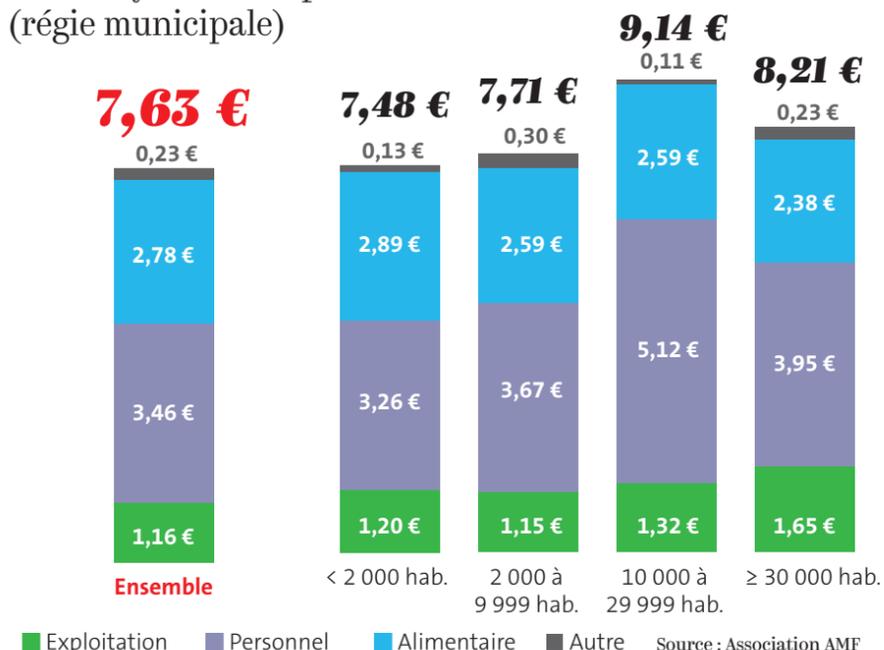
Mais « il faut en avoir envie, parce que c'est compliqué. Quand on fait appel à une société de restauration collective, on délègue son pouvoir. Les maires ont peur car ce sont eux qui sont responsables », estime Sandra Franrenet. Cette dernière n'oublie pas l'aspect financier : « Ça a un coût

mais c'est aussi une volonté politique. Est-ce qu'on décide d'allouer des budgets parce que l'on considère que bien nourrir les enfants, c'est important, que c'est une mission de service public ? Tout dépend comment on considère l'alimentation des enfants, si c'est une priorité ou pas ».

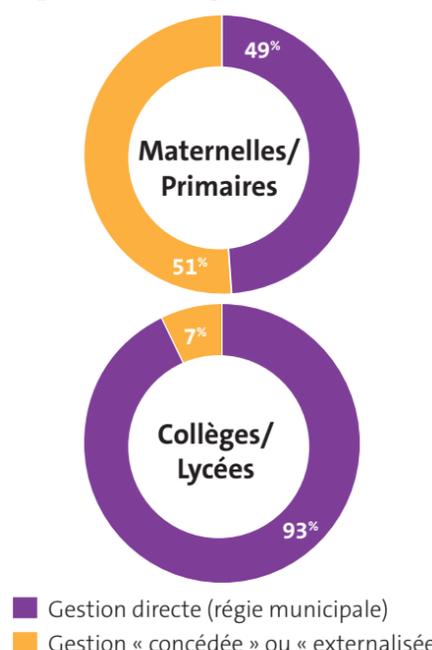
« Nous attendons de l'État qu'il ne réglemente pas à outrance mais qu'il laisse des moyens aux collectivités pour bien travailler, indique Gilles Perole. L'État devrait être beaucoup plus en soutien des territoires et accompagner l'innovation en venant avec des programmes de sou-

tien au développement des bonnes idées plutôt que de légiférer sans donner les moyens d'atteindre les objectifs. Quand on voit l'impact de la crise sanitaire sur la restauration scolaire... Les collectivités ont racheté du matériel, réorganisé, embauché... Et l'aide de l'État a été criante par son absence. Ce n'est pas engageant. Qu'il laisse les compétences aux communes et qu'il nous donne des moyens financiers pour bien travailler. Il faut libérer la créativité des territoires et les accompagner dans l'innovation. »

Coût moyen d'un repas en restauration scolaire (régie municipale)



Répartition de la gestion des cantines



Quatre points de la loi Egalim pour les cantines scolaires

Un menu végétarien dans les cantines (depuis le 1^{er} novembre 2019)

50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques (au 1^{er} janvier 2022)

Démarche de lutte contre le gaspillage (depuis le 21 octobre 2019)

Substitution des contenants en plastique (au 1^{er} janvier 2022)