

► Peut-on concilier qualité, sécurité et faibles prix ?

RESTAURATION SCOLAIRE : NOUVELLES RECETTES

Les maires sont les premiers restaurateurs de France : 300 millions de repas servis chaque année, principalement aux scolaires, par 10 000 restaurants ! Mais la qualité de la cuisine laisse encore à désirer. Comment l'améliorer ? Voici quelques pistes...



▲ Si l'aménagement des cantines scolaires a fait beaucoup de progrès en 10 ans, la qualité des repas laisse encore souvent à désirer. Et un quart des aliments finissent à la poubelle.

« **M**oi, j'ai tout aimé ! » Ce n'est pas demain que la majorité des enfants s'exclameront ainsi au sortir de la cantine scolaire. Et, pourtant, crise de la vache folle et épidémies de salmonellose aidant, élus et professionnels se soucient désormais, au moins en paroles, de la qualité des aliments. Impossible de rester sourd aux attentes des parents qui veulent savoir ce que mange leur progéniture.

Changements à Argonay

Il y a 5 ans, les pionniers de l'amélioration de la restauration municipale n'étaient encore qu'une poignée. Depuis l'année dernière, bon nombre de restaurants communaux, en régie directe ou concédés, avancent à marche forcée dans la même direction. Effet de mode ou transformation durable ? Lorsque Bernard Dufournet s'est posé cette question pour la première fois, il y a 3 ans, le coût alimentaire de chaque repas servi à

ses enfants était de 0,76 à 0,91 € (5 à 6 F). Ce parent d'élève préside l'Association périscolaire d'Argonay (APA), en Haute-Savoie, en charge de l'accueil de 235 élèves et de la fourniture de 150 repas journaliers.

Après avoir frôlé 2 fois l'intoxication alimentaire avec du poulet et du hachis parmentier déclaré « bactériologiquement inconsommable » par le laboratoire des services vétérinaires, la décision a été prise de servir des produits frais et d'abandonner la liaison froide (les aliments sont cuisinés jusqu'à 3 jours à l'avance, refroidis à 3 °C, livrés froids puis réchauffés avant d'être servis), au profit de la liaison chaude (les aliments sont préparés juste avant d'être consommés et maintenus à une température minimale de 63 °C pendant la livraison).

Le prestataire Sodexho, numéro 1 du marché de la restauration concédée avec 350 collectivités clientes, n'avait jamais répondu aux

« Nous avons introduit des protéines végétales une fois par quinzaine et diminué les quantités pour limiter le gaspillage. Si l'on incluait, dans le prix des aliments conventionnels, le coût de traitement de la vache folle et les subventions à l'agriculture intensive, on s'apercevrait qu'ils sont, en fait, plus onéreux que les produits de qualité. »

questions de l'association sur la traçabilité des aliments. Avec l'aide de Dominique Vincent, secrétaire national de l'Association des directeurs de restauration municipale (ANDRM - 400 adhérents), un cahier des charges a été élaboré, fixant les proportions de produits frais et leur origine.

Désormais, 90 % des entrées chaudes, 80 % des entrées composées, 70 % des légumes et 80 % de la viande sont frais (non surgelés). L'origine des légumes et crudités est française à 100 %, la viande est de qualité Label Rouge ou biologique. Fromage à la coupe et desserts fabriqués sur place à 90 % complètent le menu, garanti (théoriquement) sans OGM.

Sodexho ayant déclaré qu'il ne pouvait pas répondre à ce cahier des charges et que « la liaison chaude n'était pas compatible avec ses méthodes de fabrication », l'appel d'offres a été remporté par Mille et un repas, implanté à 10 kilomètres, qui transporte les plats dans des conteneurs isothermes.

Choisir des produits de qualité

Pour sélectionner le nouveau prestataire, Bernard Dufournet n'a pas hésité à s'inviter, avec l'accord des gestionnaires de restaurants mais de façon inopinée, pour goûter *in situ* les repas servis aux enfants. Et à prendre son temps : la mise en place du nouveau système a duré 1 an.

Les résultats sont là : depuis 2 ans, le nombre d'enfants qui déjeunent à l'école augmente de 20 % par an. « Nous avons introduit des protéines végétales une fois par quinzaine et diminué les quantités pour limiter le gaspillage », précise Bernard Dufournet. Si l'on incluait, dans le prix des aliments conventionnels, le coût de traitement de la vache folle et les subventions à l'agriculture intensive, on s'apercevrait qu'ils sont, en fait, plus onéreux que les produits de qualité. »

Avec la nouvelle formule, le coût des denrées alimentaires est de 1,22 à 1,37 € (8 à 9 F) par repas, 1,52 € (10 F) pour les menus incluant une viande sous Label Rouge et 1,83 € (12 F) si la viande est de qualité biologique. Le repas 100 % bio (servi une fois par mois) est à 1,98 € (13 F).

▼ CIRCULAIRE DU 25 JUIN 2001 : PLUS DE FIBRES, DE FER ET DE CALCIUM

« **L'**alimentation des élèves a une importance capitale pour leur développement physique et mental. » C'est sur ce poncif que débute la circulaire interministérielle du 25 juin 2001 intitulée *Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité alimentaire*. Cinquante pages bien tassées, préparées sous l'égide du ministère de l'Éducation nationale, sont enfin venues rafraîchir la circulaire de 1971 et celle sur l'hygiène de 1968.

Le nouveau texte définit la composition nutritionnelle des repas, revoyant notamment à la hausse les apports de fibres, de vitamines, de fer et de calcium. Des crudités ou fruits crus doivent désormais être présents dans 15 repas sur 20 au minimum ; des légumes autres que secs dans 10 repas sur 20 ; des légumes secs ou des féculents ou des céréales dans 10 repas sur 20. La viande rouge doit être proposée dans 4 repas sur 20 au minimum, ainsi que le poisson en filet ou nature. Des fromages ou produits laitiers doivent être présents dans au moins 18 repas sur 20.

La circulaire précise également les grammages recommandés pour chaque type d'aliment. Ils sont revus à la baisse sur la base d'études montrant que pour des enfants de 6 à 11 ans, « la quantité moyenne totale d'aliment consommé par repas est de 300 grammes ».

Il y est également mentionné que le temps des repas doit être d'une demi-heure minimum et ne doit pas comporter d'attente pour le service.

La formation continue des personnels de restauration est désormais obligatoire, notamment sur les mesures destinées à garantir la qualité hygiénique des aliments.

Cette circulaire (n° 2001-118 du 25 juin 2001) a été publiée dans un numéro spécial (n° 9) du *Bulletin officiel du ministère de l'Éducation nationale* du 28 juin 2001. Elle est consultable sur Internet (www.legifrance.gouv.fr) mais difficile à obtenir par courrier. Essayez en préfecture ou auprès des inspections académiques...

L'essentiel du texte a été publié dans le cahier « TO » du *JdM* de septembre, p. 14 à 18.

La démarche de Bernard Dufournet doit beaucoup à l'engagement de la commune : elle finance 2 postes supplémentaires et accorde à l'association une subvention annuelle de 9 900 € (65 000 F). C'est ainsi la municipalité qui a pris en charge la majeure partie du surcoût, dont les 0,76 à 0,91 € (5 à 6 F) supplémentaires de frais de personnel, en remplacement de celui de Sodexho. Sur un coût total moyen de 8,38 € (55 F) par repas, le montant répercuté aux parents est de 2,13 € (14 F), 2,90 € (19 F) ou 3,66 € (24 F), selon le quotient familial.

Aujourd'hui, ce qui empêche l'APA d'aller aussi loin qu'elle voudrait, c'est la faiblesse de l'offre de produits locaux de qualité.

L'implication des cuisiniers

Dans le Gard, au contraire, et dès 1993, l'initiative est venue d'un groupe de producteurs

en agriculture biologique qui voulaient que leurs enfants consomment leurs produits à l'école. Aujourd'hui, Manger Bio fournit 400 000 repas par an en Languedoc-Roussillon, Provence-Alpes-Côte-d'Azur et Rhône-Alpes, forme des cuisiniers et des animateurs-repas, réalise des animations basées sur des jeux et une bande dessinée, et dispose d'une équipe technique pour assister les collectivités qui se lancent dans la démarche (l'APA a d'ailleurs bénéficié de son soutien).

Quarante agriculteurs, réunis dans RACINES (Réseau d'agriculteurs choisissant d'inviter à la nature les enfants), sont formés pour accueillir des classes à la journée. Un kit « Manger bio en restauration collective » a été diffusé à plus de 500 exemplaires. Destiné à susciter la réflexion des acteurs (élus, gestionnaires, cuisiniers, éducateurs) et à concrétiser leur souhait de faire évoluer le repas vers plus de qualité, il contient un guide pratique, 48 recettes et des fiches pédagogiques.

« La mise en place de produits de qualité ne suffit pas, explique Stéphane Veyrat, l'initiateur de Manger Bio. Le changement des comportements alimentaires est une démarche éducative qui suppose l'implication des enseignants, des parents et des élus. Sans quoi, les enfants, surpris par la nouveauté des goûts, peuvent se bloquer. Et le personnel se plaindra de devoir jeter des produits chers... »



▼ GUIDE DES BONNES PRATIQUES : EN PRÉPARATION... DEPUIS 6 ANS !

Le Guide des bonnes pratiques hygiéniques en restauration collective à caractère social, en préparation depuis 6 ans, n'est, semble-t-il, toujours pas prêt à sortir. Il suscite en effet des controverses entre les parties en présence, tant sont éloignées les positions des régies directes et celles des prestataires, les exigences des petites et celles des grandes cuisines. Prudentes, la direction générale de l'alimentation du ministère de l'Agriculture (DGAL) et la direction de l'enseignement scolaire du ministère de l'Éducation nationale (DESCO) se gardent bien de trancher...



Autre condition de réussite : l'implication des cuisiniers. « Ils doivent modifier leurs habitudes pour cuire les aliments de façon à mieux respecter leur valeur nutritionnelle », souligne le docteur Lilian Le Goff, qui a créé le concept de « bio-gastronomie » et consacre un chapitre à la restauration collective biologique dans son livre *Manger Bio*.

Produits de substitution...

« Le prix des denrées a trop longtemps été le seul critère de choix », déplore Myriam Desfours, responsable du département Qualité, Produits et Méthodes du groupe Azur Restauration, filiale de SOGERES, créée il y a 14 ans pour répondre aux besoins de la ville de Nice.

« Il est certain que, pour 0,76 € [5 F] dans l'assiette, on ne peut pas parler de produits alimentaires, mais de produits de substitution », renchérit André Nizard, président de l'ANDRM, qui a élaboré une charte qualité à laquelle 12 communes ont adhéré depuis 1998. Le prix plancher pour un repas normal se situe, selon lui, entre 1 et 1,2 € (7 et 8 F) pour des enfants de 4 à 6 ans, et entre 1,4 et 1,5 € (9 et 10 F) pour des enfants jusqu'à 10 ans.

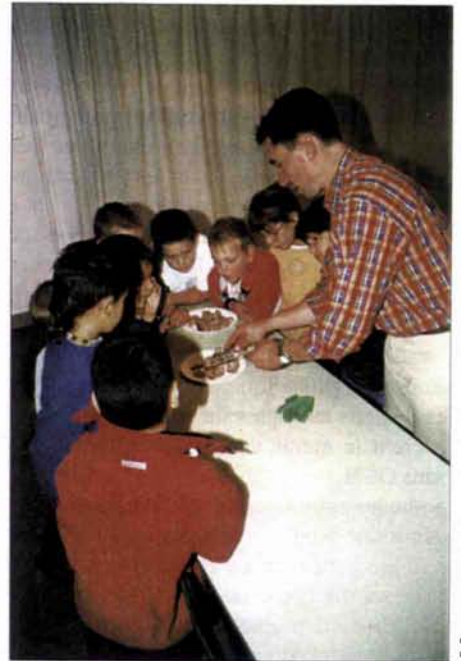
Suffit-il pour autant de hausser les prix pour avoir la qualité et réduire ainsi les gaspillages ? D'autres facteurs entrent en jeu : l'agencement des locaux et l'encadrement du repas, par exemple. Le rôle des animateurs-repas est même primordial. Or, « on place trop souvent à ces postes des cas

sociaux, des mères de famille ou des jeunes en contrat précaire de 2 heures par jour, qui n'ont ni la motivation, ni la maturité, ni la compétence requises », regrette André Nizard. Depuis 1986, il tire les sonnettes d'alarme : « Un enfant bien nourri apprend mieux à l'école. Mais, quand on a avalé des gâteaux 1 heure avant, on n'a pas faim à l'heure du repas. Il est urgent que l'Etat dégage des moyens pour éduquer les parents, les enseignants et les animateurs afin d'éviter le grignotage des enfants. »

Un tiers de ceux-ci arrivent ainsi à table sans avoir faim, ce qui explique pour partie qu'un quart de la nourriture servie soit jeté, même quand de réels efforts sont faits pour améliorer la qualité des aliments.

Améliorer le confort

Pour le réaménagement des salles de restaurant, c'est l'insonorisation qui a été privilégiée à Athis-Mons (Essonne). Les plafonds ont été abaissés et recouverts de dalles absorbantes, ainsi que les sols et les murs ; le mobilier a été renouvelé. « Tous les fournisseurs de mobilier proposent l'option insonorisation pour les plateaux de table, de façon à amortir les chocs des assiettes et des couverts. Certains mettent simplement des nappes sur les tables. Une autre action significative et peu onéreuse a été de recouvrir de caoutchouc les pieds de chaise », explique Chantal Loubières, responsable du service Enfance. En incluant la restructuration des cuisines, le montant des travaux a été de 120 000 € (800 000 F) pour 210 repas quotidiens en 2 services.



D.R.

▲ Initiation à la gastronomie à l'occasion de la Semaine du goût : une pédagogie qui mériterait d'être étalée sur l'année entière.

Former les personnels, rendre l'environnement agréable, améliorer la qualité de la matière première... mais avec quels moyens ? Le gouvernement a bien publié une circulaire interministérielle en juin dernier (voir l'encadré, p. 69), mais aucun engagement financier n'est venu appuyer ses recommandations. Quant à faire supporter une partie du surcoût aux parents, ce n'est guère possible puisque les tarifs sont sévèrement encadrés par arrêté ministériel publié chaque année au *Journal officiel* (l'augmentation maximale était de 2 %, l'an dernier). Autant dire que l'effort des parents portera, au plus, sur des centimes d'euros... Des augmentations budgétaires pour les communes sont donc inévitables, d'autant que l'exonération fiscale dont bénéficiait l'intégralité de la restauration municipale depuis 1942 a été supprimée pour les repas servis au personnel administratif et aux personnes âgées (désormais assujettis à la TVA)...

Commission « menus » à Lorient

Le boycott de la viande bovine, initié en novembre 2000, de par l'ampleur de ses conséquences, mérite qu'on s'y attarde. Daniel Gras, directeur de la restauration de la ville du Mans (7 000 repas par jour), se souvient encore des 80 appels téléphoniques de parents alertés par les révélations de la presse sur le risque de contamination humaine par l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et s'opposant à la distribution de bœuf dans les restaurants scolaires. Le maire avait décidé sa suppression en novembre 2000. Depuis septembre 2001, il a été réintroduit, mais avec une

▼ LANGUEDOC : BIO OU PAS BIO ?

La TVA à 5,5 % a augmenté légèrement le prix (6 € - 39 F) que Geneviève Arjol, gestionnaire du restaurant scolaire de Bedarieux (Hérault), facture à la quinzaine de personnes âgées qui viennent prendre leur repas dans une salle adjacente à celle des enfants. « Avec la nourriture biologique, ils retrouvent des saveurs perdues. Le poulet, le cassoulet et les lentilles sont particulièrement prisés. En revanche, le pain complet ne passe pas : ils ne veulent que du pain blanc », raconte-t-elle.

Pour les 170 repas fournis chaque jour, elle a misé sur quelques ingrédients de base : huile d'olive, pâtes mi-complètes, riz, pain, lentilles, pois chiches et haricots, bœuf et poulet, auxquels s'ajoutent parfois des produits laitiers. L'expérience fait tache d'huile : les lycées proposent eux aussi des repas bio.

Autre contexte, autres réactions. A la maison de retraite de Ganges (Gard), c'est le tollé

général quand Thierry Rieutord, chef de la cuisine municipale et économiste, annonce que les produits sont bio. Désormais, il se tait. Et constate que, ces jours-là, on jette moins. Thierry Rieutord, a également vu s'arrêter le défilé de parents chez le directeur de l'école et augmenter la fréquentation de la cantine quand il a changé ses approvisionnements. Mais il se sent seul à tirer la charrue : il a dû réduire le rythme des repas biologiques et arrêter les animations pendant lesquelles des agriculteurs venaient présenter leurs produits. Thierry Rieutord ne veut pas passer sous silence le problème des rémunérations et des statuts des personnels en charge de la restauration : « Entre les emplois-jeunes et les emplois consolidés, ceux qui ont en charge le service de table savent qu'au bout de leur contrat, il n'y aura rien. Pourquoi se fatiguer ? Même la responsable de la cantine n'est là que pour 5 ans et ne gagne pas plus que les autres... »

origine exclusive des Pays-de-la-Loire.

Le même scénario s'est reproduit chez tous les intervenants contactés pour cette enquête : suppression puis réintroduction après examen attentif (et parfois remise en cause) des filières d'approvisionnement. Certains ont réintroduit le bœuf en Label Rouge, d'autres en qualité biologique. Les prestataires de services s'y sont, eux aussi, pliés. Azur Restauration sert du bœuf biologique, produit en Lozère, dans 3 000 repas par jour. Christophe Bouilloux, directeur de la restauration à la ville de Lorient (3 800 repas par jour, y compris le personnel administratif et les repas portés à domicile pour les personnes âgées) a mis en place une commission « menus » composée de parents et d'enseignants : une façon habile de dépassionner le débat. Désormais, le bœuf qu'il achète est labellisé, un Label Rouge qui augmente le prix d'environ 20 %, le portant de 5,8 à 6,9 € (38 à 45 F) le kilo. « Certains achètent de la viande à 3 €, mais que peut-on avoir pour ce prix ? Des vaches de réforme, des laitières envoyées aux abattoirs ! », dénonce-t-il. En 2001, volaille et lapin labellisés ont fait leur entrée. En 2002, ce sera le tour du porc. La progression est imposée par l'offre de produits de qualité, qui ne se développe que lentement. « La commune consacre 4 à 5 % de son budget général à la restauration municipale et a chargé un maire-adjoint de la politique d'approvisionnement. Cette implication d'un élu est importante », estime Christophe Bouilloux. Son conseil à ceux qui veulent se lancer dans l'aventure de l'amélioration de la qualité ? Confier un audit à un cabinet de conseil en restauration collective non lié à une société privée de restauration.

Annie Lobé

Documentation

- Kit « Manger bio en restauration collective », CIVAM du Gard, tél. 04 66 77 11 12.
- Formation des cuisiniers à la bio-gastronomie : association AEDB (Jean Bretagne), tél. 01 30 71 69 58.
- Manger Bio, par le docteur Lilian Le Goff. Editions Flammarion, collection « Dominos ».

Contact

✉ Association nationale des directeurs de la restauration municipale (ANDRM), 12, rue de l'Aérostation-maritime, 78210 Saint-Cyr-l'École (Sylvie Etienne). Tél. 01 34 60 09 26. Fax 01 30 58 46 80. Internet <http://perso.wanadoo.fr/andrm>