

360° À LA CANTINE!

PHOTOS LÉA CRESPI | Reportage réalisé au collège Anne-Marie Javouhey, à Senlis (Oise).
La rédaction remercie l'établissement pour la qualité de son accueil.



Le temps du repas sera suivi d'une pause méridienne avec de multiples activités.

La cantine est un sujet majeur de discussion. Au cœur du débat, le coût des repas et un dispositif législatif qui ne garantit toujours pas une égalité de traitement entre les familles de l'enseignement catholique et celles de l'enseignement public. Les collectivités territoriales ne sont effectivement pas tenues de faire bénéficier les enfants inscrits dans l'enseignement catholique des mesures sociales et des subventions qui permettent d'alléger, dans le public, des frais de cantine très élevés. L'Apel nationale et l'ensemble du mouvement des Apel continuent de mener un combat pour réclamer des mesures d'équité sociale et mettre en place avec leurs partenaires de l'enseignement catholique des actions qui allègent les contributions des familles. Cela bouge dans certains départements et communes mais encore insuffisamment, à une époque où la restauration scolaire doit faire face à de multiples enjeux. Équilibre alimentaire, lutte contre le gaspillage, qualité des repas... sont aujourd'hui des engagements incontournables prévus par la loi Egalim de 2018. Beaucoup d'établissements relèvent déjà le défi avec succès. Celui d'une alimentation saine et accessible au plus grand nombre. Au-delà de l'équilibre des menus, un enjeu de société.

OBJECTIF MIEUX ET PAS CHER

La restauration scolaire est confrontée à de nombreux défis. Les établissements, qui comptent toujours autant de demi-pensionnaires, s'efforcent d'y répondre. PAR MARIE QUENET

1 → POUR CONTENIR LES DÉPENSES, DES FORMULES À LA CARTE

En Île-de-France, selon le Secrétariat général de l'Enseignement catholique, les parents du privé déboursent environ 7,50 € par repas, quand ceux du public bénéficient d'aides des collectivités territoriales, en fonction du quotient familial. « Les aides à la cantine devraient bénéficier à toutes les familles, que les enfants soient scolarisés dans le privé ou le public », martèle le secrétaire général de l'Enseignement catholique, Philippe Delorme. Il propose d'accorder des aides, déjà aux plus modestes. Des collectivités font exception. Dans le Morbihan, par exemple, 92 % des écoles catholiques d'enseignement bénéficient d'une restauration municipale ou d'une subvention.

Ailleurs, il faut bien négocier. Dans l'Aude et les Pyrénées-Orientales, un contrat cadre permet à l'ensemble des écoles catholiques de bénéficier de prix groupés avantageux sur toutes les matières premières. Autre levier : « On privilégie la qualité sur la quantité, explique-t-on chez Elios. Ainsi on peut réduire le choix : deux desserts et non quatre, ou passer de cinq composants – entrée, plat, garniture, laitage et dessert – à quatre. »

Certains établissements concoctent des tarifs à la carte. Au lycée Saint-Joseph, à Saint-Martin-Boulogne (Pas-de-Calais), le restaurant scolaire propose cinq formules, de la totale « entrée-plat-dessert » à l'entrée seule. « Mais la majorité de nos élèves, enfants d'ouvriers et d'employés, prennent le plat unique à 2,50 € », confie Philippe Descamps, le chef d'établissement. Plus de la moitié déjeunent désormais sur place (contre 20 % avant).

2 → POUR BIEN MANGER, DES PRODUITS LOCAUX

La loi Egalim, votée après les états généraux de l'alimentation, en 2018, avait fixé le cap : au moins 50 % de produits durables et de qualité (dont 20 % de bio) au 1^{er} janvier 2022. Beaucoup d'établissements privilégient les circuits courts. Au lycée Saint-Joseph, à Lamballe

360°
→ À la cantine!

HÉLÈNE LAUBIGNAT

PRÉSIDENTE NATIONALE DE L'APEL

« LES PARENTS ONT DEUX PRÉOCCUPATIONS : LA QUALITÉ ET LE COÛT »

« En matière de restauration scolaire, les parents ont deux préoccupations : le coût et la qualité. L'État demande à l'Enseignement catholique d'accueillir plus d'enfants de milieu modeste, mais les frais de cantine y sont élevés. Dans un souci d'équité, nous demandons aux collectivités de subventionner également les repas des élèves de l'Enseignement catholique. Pour le reste, l'Apel siège souvent au sein de la commission cantine. Nos représentants déjeunent de temps en temps sur site. Ils ont un œil sur la composition des menus et la provenance des produits. »



Des pâtes, oui, mais aussi du melon, de la compote pour un repas équilibré.



En cuisine, la cuisson des plats commence tôt.



Le repas au self, c'est aussi un moment de tranquillité.

(Côtes-d'Armor), la cantine s'approvisionne dans un rayon de 20 km, pour moitié en produits labellisés « Bleu Blanc Cœur », gage d'une démarche agricole et alimentaire durable. Au collège Saint-Cœur, à Beaune, on prépare des repas 100 % Côte-d'Or, une fois par semaine, en échange de subventions départementales (2,44 € par repas).

Le must? Des lycées agricoles qui produisent eux-mêmes une partie des aliments servis à la cantine. À Dol-de-Bretagne (Ille-et-Vilaine), la ferme de l'établissement Les Vergers fournit le lait du petit déjeuner des internes, des crèmes et des yaourts. À Ressins, dans la Loire, l'exploitation procure de la viande de porc, des charcuteries et du fromage.

Au sein de l'ensemble scolaire Saint-François d'Assise, à Aubenas (Ardèche), engagé dans la démarche *Mon restau responsable*, on cuisine sur place. « On essaie de proposer des choses simples mais de qualité : des produits des environs, de saison... Jamais de tomates en janvier », assure Jean-Marie Robert, le gérant des cuisines. « De bon produits et de vrais cuisiniers, c'est l'essentiel », insiste la société Alterrenative Restauration, qui travaille avec 18 établissements catholiques d'enseignement.

3 CONTRE LE GASPILLAGE, BUFFETS ET PESÉES

Dans le viseur de la loi Egalim : le gaspillage alimentaire. À l'Institution Sévigné, à Granville (Manche), on a profité de travaux d'agrandissement pour remplacer la ligne de self par trois îlots entrées, plats chauds, desserts. « Les enfants prennent ce qu'ils veulent au buffet. La contrepartie, c'est qu'on leur demande de finir leur assiette », explique Stanislas Loiret, le chef d'établissement. On est passé de 75 à 25 grammes de déchets par convive. »

Au lycée Marie-Joseph, à Trouville-sur-Mer (Calvados), c'est même un slogan : « Je prends, je mange ». Les élèves se servent eux-mêmes en entrée puis en garniture. Les déchets sont pesés chaque jour, et les grammages affichés le lendemain. À certains endroits, les enfants choisissent leur assiette, petite ou grande, selon leur faim.

Du côté de Françoise-Cabrini, à Noisy-Le-Grand (Seine-Saint-Denis), il existe une table de « re-service » : « Si un élève ne mange pas sa pomme ou son yaourt, il y pose le produit et un camarade peut le récupérer gratuitement », décrit Xavier Mancel, le chef d'établissement.

« On travaille aussi avec des associations sur les dons alimentaires », précise-t-on chez Elior. Les déchets restants peuvent être transformés en compost redistribué aux agriculteurs locaux.

4 POUR UNE ALIMENTATION ÉQUILIBRÉE, L'ÉDUCATION AU GOÛT

En 2017, 20 % des élèves de 6 à 17 ans étaient en surpoids (Ameli.fr). Le régime alimentaire est donc suivi de près. Au Cours Secondaire d'Orsay (Essonne), Christelle Ollivier, la cheffe d'établissement, a ouvert une cafétéria pour les lycéens. Au menu : sandwiches, plats chauds ou froids, accompagnés de salade ou de crudités. Des repas plus équilibrés que dans les restaurants de kebabs et fast-foods du quartier. Depuis l'ouverture, le nombre de demi-pensionnaires au lycée a doublé.

À Saint-Joseph, à Lamballe, on organise des animations : atelier sur les légumes d'autrefois, repas spécial insectes avec des brownies aux vers de farine, ou encore 100 % algues. « À nous d'élargir les horizons des élèves », estime Ludovic Calvez, le responsable restauration. Il

PIERRE-VINCENT GUÉRET

PRÉSIDENT DE LA FÉDÉRATION NATIONALE DES ORGANISMES DE GESTION DE L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE (FNOGEC)

« LES FRAIS DE CANTINE SONT UNE ENTRAVE AU LIBRE CHOIX DE L'ÉCOLE »

« Près de 70 % des 2 millions d'élèves du privé sont demi-pensionnaires. La restauration scolaire est donc pour les Ogec un enjeu central. Si un repas coûte environ 6 €, multiplié par 140 jours par an, le budget cantine atteint vite près de 900 € par élève. Sur ces 6 €, il faut compter 2 € pour l'alimentation, 1 € pour l'immobilier et les fluides, 3 € pour le personnel. Les coûts ont augmenté de 15 % par an après le Covid. Et faute de subventions publiques, tout se répercute sur les parents. Ces frais deviennent une entrave au libre choix de l'école. »

forme actuellement son équipe à la cuisson basse température, qui préserve les nutriments tout en économisant l'énergie. Enfin, dans certains établissements, il est possible, via une application, de consulter les menus, le Nutri-Score et les allergènes, voire de précommander ses repas.

5 POUR LA PLANÈTE, MOINS DE VIANDE ET MOINS DE PLASTIQUE

La loi Egalim prévoit des menus végétariens une fois par semaine. « Ces plats aident à réduire l'empreinte carbone et à diminuer le coût des repas », analyse Olivier Ohanian, consultant en restauration. Colombo de patates douces, chili sin carne, potimarron rôti au four avec haricots rouges, raisins secs et graines de tournesol... Les cuisiniers varient les plaisirs. Certains établissements vont au-delà des obligations. À Françoise-Cabrini, les élèves ont ainsi la possibilité de choisir un plat végétarien trois fois par semaine : « Cela permet de fédérer les jeunes, quelles que soient leurs convictions ou leur confession. »

Le plastique, lui, est censé disparaître des cantines en 2025. Chacun cherche déjà les parades : plateaux à compartiments, fromages à la coupe et pâtisseries maison à Saint-François d'Assise, à Aubenas. Ou encore fontaines à soda et à eau, l'an prochain, à Françoise-Cabrini. Vaisselle lavable, suppression des pailles et des verres en carton, bar à yaourt sont à l'étude à Marie-Joseph. ☘

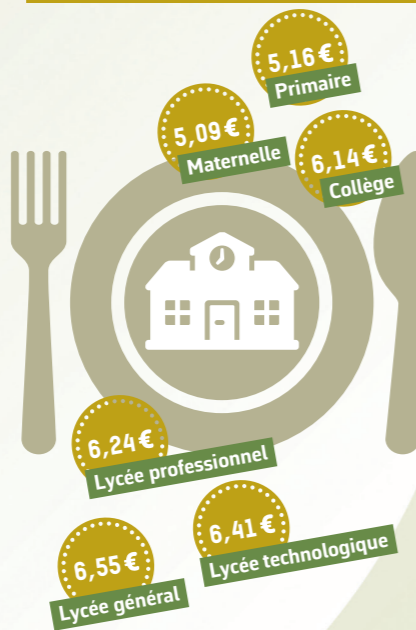
COMMENT ÇA MARCHE, COMBIEN ÇA COÛTE ?

PAR CLAIRE ALMÉRAS

EXEMPLE DU COÛT D'UN REPAS



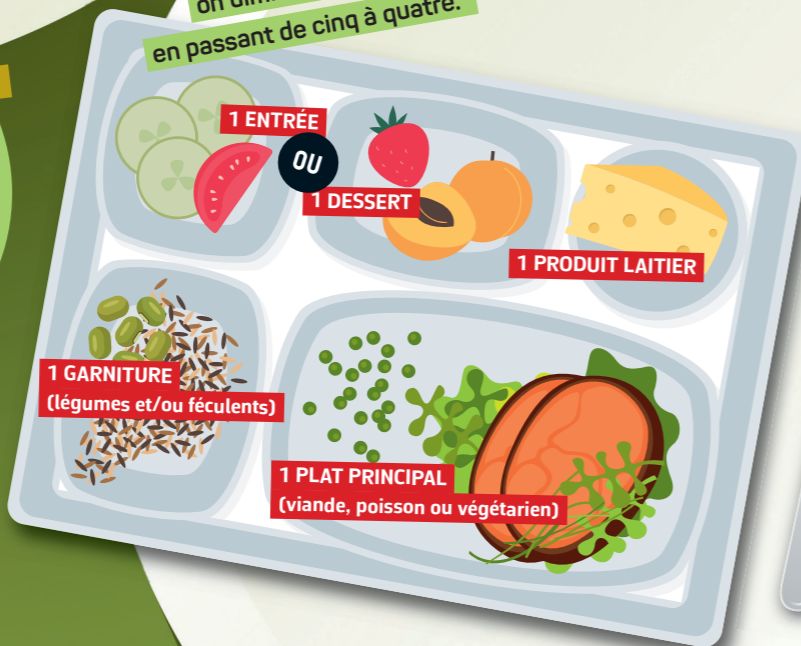
PRIX MOYEN D'UN REPAS DANS L'ENSEIGNEMENT CATHOLIQUE



LE COÛT

LE PLATEAU REPAS

Pour ne pas augmenter le coût d'un repas, on diminue souvent le nombre de composants en passant de cinq à quatre.



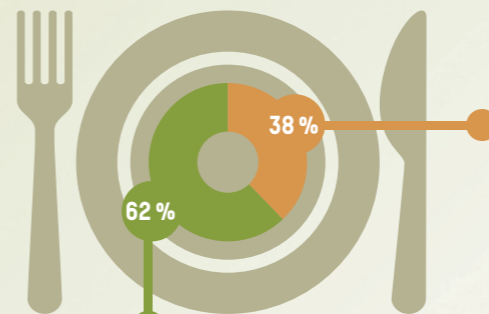
GASPILLAGE ALIMENTAIRE

115g de nourriture sont jetés par personne et par repas dans les établissements scolaires

0,98€ C'est le coût par assiette du gaspillage.

Sources : ECA Hors-série, mars 2024 ; Le Mag des Ogec, janvier-février 2021. Ademe, 2023 et 2024.

LE FONCTIONNEMENT



des établissements de l'enseignement privé gèrent en direct leur restauration.



PAS DE CUISINE



La cuisine est gérée par une société de restauration collective.



Les repas sont préparés à l'extérieur de l'établissement.



Ils sont livrés en liaison froide (réchauffés sur place) ou en liaison chaude (livrés et maintenus chauds).

CUISINE SUR PLACE



Les repas sont élaborés et cuisinés dans des locaux dédiés à la prestation.

LOI EGALIM

Cette loi indique que les menus doivent comporter :

- AU MOINS 20% DE PRODUITS BIO.
- 50% DE PRODUITS DURABLES ET DE QUALITÉ (DONT DES PRODUITS LOCAUX).

RECOMMANDATION : PAIN ET EAU EN LIBRE ACCÈS, CONTRAIREMENT AU SEL ET AUX SAUCES (MAYONNAISE, KETCHUP, VINAIGRETTE).



LE PAI (PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ)

Établi par le médecin traitant à la demande des parents, le PAI définit les adaptations à apporter à la scolarité de l'élève. En matière d'allergie ou d'intolérance alimentaire, il permet l'autorisation des paniers repas préparés et apportés par les élèves ou les parents. À noter que si le panier repas est autorisé, l'établissement n'est pas tenu de proposer un repas spécifique pour les enfants allergiques.



LE TEMPS D'UN REPAS

Le collège Anne-Marie-Javouhey, à Senlis (Oise), nous a ouvert les portes de son self. Une pause déjeuner rythmée et joyeuse. PAR SYLVIE BOCQUET

LE COMPTE À REBOURS commence tôt et la préparation des repas n'attend pas. 6 heures du matin, les produits du jour sont livrés. 6h30, Gilles, le second en cuisine, commence la cuisson des 60 kilos de pâtes qui seront servis au déjeuner. 7h15, une autre partie de l'équipe lance les préparations froides, entrées et desserts... Puis, tout s'enchaîne jusqu'à 11h30, lorsque les premiers groupes d'élèves du collège Anne-Marie-Javouhey, à Senlis (Oise), s'installeront dans le grand et le petit selfs de l'établissement. Dix personnes veillent au nettoyage des locaux, à la préparation des 900 repas quotidiens et à la plonge.

UNE ORGANISATION SANS FAILLE

En cuisine, la cadence est soutenue. « On se débrouille », avoue en souriant le chef, Frédéric Brossard. « Tu veux qu'on fasse quoi avec les tomates ? », lui demande l'une des cuisinières. « Tu les coupes en tranches mais n'oublie pas les concombres au milieu », répond Frédéric, en gardant un œil sur la pendule.

En poste depuis plus de vingt ans dans l'établissement, après avoir travaillé dans des cliniques et maisons de retraite, le chef est toujours autant passionné par la restauration collective. Ses tâches sont multiples. Veiller à l'équilibre et à la diversité des menus : un légume vert et un féculent par jour, le choix entre quatre entrées et desserts, des produits de saison, des allergènes bien identifiés... « J'ai régulièrement une réunion avec la nutritionniste d'Elior qui est le prestataire du collège. Les frites et les pizzas, c'est avec modération. » À cela s'ajoute le respect des règles d'hygiène – une société extérieure réalise un audit tous les trimestres –, les tâches administratives : les bons de livraison, les factures, la réception des matières premières, le stockage... L'organisation doit être sans failles : « Un réfrigérateur ou un four tombe en panne ? Il faut qu'il soit réparé tout de suite, nous n'avons pas le choix », souligne Frédéric Brossard.

Le long d'un mur tapissé de bambous, les premiers élèves descendent au self. Juliette, en 5^e, a un livre de recettes sans gluten sous le bras, apporte son panier repas. « Je suis cœliaque, précise-t-elle, j'apporte donc mon propre plat qui est réchauffé ici en cuisine. Je pourrai le consommer en même temps que le repas de cantine des autres. » Chaque groupe d'élèves aura 20 minutes

pour déjeuner jusqu'à 13h45. Attentive au bon déroulement de cette pause repas très minutée, Samira Hallaq, aidée par deux autres surveillants et parfois des parents bénévoles, veille au respect des règles et de la propreté des lieux. « Je suis également vigilante sur l'équilibre des repas. Si un élève mange très peu plusieurs fois de suite, j'en informe ses parents. De la même façon, si je repère qu'un élève déjeune souvent seul, je me renseigne auprès de lui pour savoir si c'est son choix ou pas. »

En cette fin d'année scolaire, la bonne humeur des élèves est perceptible. « Aujourd'hui, c'est excellent », avoue Nathaniel, en 5^e, l'air gourmand devant son plat de pâtes à la carbonara. De table en table, les commentaires fusent. « Ce n'est pas toujours très varié », avance Chloé. « Moi, j'ai pris le premier plat que j'ai vu sur le présentoir », reconnaît Marius, également en 5^e. C'est-à-dire... des pâtes, qui ont décidément beaucoup de succès. Philosophe, un élève de 3^e le reconnaît : « Fina-



L'Apel a financé un réfrigérateur pour conserver les produits frais non consommés.

Frédéric Brossard, le chef cuisinier, attentif aux élèves.



lement, on aime tous la même chose. » Soucieuse d'un repas équilibré, Clémentine, elle, fait remarquer qu'elle a choisi en plat principal les pâtes, mais sans sauce, et en dessert, deux tranches de pastèque. Honnête, Alex avoue ne plus avoir faim : « Je donne mon plat à Raphaël, mon copain antigaspi. »

LA COMMISSION SELF ET SES NOMBREUX PROJETS

Équilibre alimentaire, lutte contre le gaspillage, respect de l'environnement, tout en maîtrisant les coûts... des exigences que toute la communauté éducative de l'établissement a bien l'intention de continuer à assumer. Les élèves en sont les premiers ambassadeurs. Chaque année, au sein d'une classe à projet éco-citoyen, des élèves de 5^e expérimentent et témoignent auprès des autres. L'an dernier, accompagnés par Mme Goudenhooff, leur professeur de SVT, et de Florence Giraudet, professeure documentaliste, ils ont découvert la réalité

du tri collectif en visitant le centre de collecte de Villers-Saint-Paul (Oise), qui transforme les déchets en énergie. Ils ont également participé au tri des restes alimentaires au sein de l'établissement.

La commission self, qui réunit une fois par trimestre, les élèves délégués, les représentants de l'Apel, le chef d'établissement, l'adjoint à la vie scolaire et le chef cuisinier, a lancé de nombreux projets. Un exemple : l'installation, dès novembre prochain, de plusieurs bacs pour trier les biodéchets. À l'étude également : la valorisation des déchets alimentaires par un méthaniseur extérieur. « Nous avons à cœur de mettre en œuvre ensemble tous ces projets pour aller vers un meilleur équilibre alimentaire », affirme Elisabeth Rouyer, la cheffe d'établissement. Dans ce collège où viennent chaque jour des élèves de 70 communes environnantes, la cantine tient une place essentielle pour les familles. Lilian Verschuere, le président de l'Apel, en est convaincu : il ne faut pas hésiter à améliorer les pratiques. L'an dernier, l'Apel a ainsi financé un réfrigérateur pour conserver les produits frais qui n'ont pas été consommés. Dès la rentrée, les élèves pourront tester l'extracteur de jus. Et pourquoi pas des plats plus épicés, une nouvelle recette par semaine, l'ouverture à des menus du bout du monde ?

« Lors de cette pause méridienne assez longue, la restauration scolaire a une place très importante », souligne Elisabeth Rouyer. C'est un vrai temps de détente, dans la joie de vivre et la sérénité. » L'alliance réussie d'une logistique bien pensée et d'une attention portée au bien-être des élèves. ☺



DÉCOUVREZ NOTRE REPORTAGE SUR UNE AUTRE CANTINE ENGAGÉE DANS UNE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE EN SCANNANT LE QR CODE CI-DESSUS.