

Salon-de-Provence : agir sur l'environnement et l'offre en restauration scolaire

Emmanuelle Cosson,
directrice du département
enfance et jeunesse,

Michèle Lafont-Battesti,
élue déléguée à la restauration
collective, Salon-de-Provence.

La restauration collective est un service municipal directement géré par la commune, lui permettant de garder le contrôle de ses approvisionnements, des conditions de service des repas aux enfants et de développer une politique alimentaire exigeante. L'amélioration des conditions de service des repas dans la commune de Salon-de-Provence s'est faite en agissant d'une part sur l'environnement des repas scolaires et, d'autre part, sur la qualité de l'offre alimentaire par une sélection stricte des denrées entrant dans la fabrication des repas.

Repenser l'environnement des repas

D'importants investissements financiers ont été réalisés dans les restaurants scolaires afin d'améliorer la qualité de l'accueil des enfants. Un environnement agréable étant un facteur d'influence majeur sur l'appréciation des repas et le bien-être à la cantine, plus d'un million d'euros a été investi depuis trois ans pour rénover les cantines scolaires dans les écoles élémentaires et les transformer en selfs. Les principales actions concernant l'accueil et l'ambiance de la cantine ont été réalisées en collaboration avec l'architecte de la collectivité. Elles portent sur la luminosité (jeu de lumière), la sonorisation (insonorisation des sols, installation de faux plafonds et de tables avec revêtement insonorisant), des couleurs vives, une hauteur adaptée du self à la taille des enfants pour la distribution des plats et une mise à disposition pratique des plats et des

couverts. Un centre de débarrassage (tri des déchets, rangement des assiettes, couverts, verres) a également été mis en place afin de responsabiliser les enfants, de leur apprendre l'autonomie, mais aussi de permettre au personnel de consacrer plus de temps à l'accompagnement des enfants pendant le repas.

Améliorer la qualité de l'offre alimentaire

La ville de Salon-de-Provence s'engage depuis 2013 avec l'association « 1+bio » et le club de territoires à rendre l'alimentation biologique accessible à tous, à tisser des liens sur les territoires par des choix de restauration cohérents, à rétablir des relations équitables entre les acteurs de la restauration collective, à inscrire la protection de l'environnement au menu des « cantines » tout en agissant favorablement sur la santé des enfants et adolescents en leur servant des repas de bonne qualité nutritionnelle.

L'action sur la qualité des aliments composant les repas s'inscrit dans un programme mené progressivement par la collectivité depuis 2010. Cette action comprend notamment l'intégration dans l'offre d'achat de plus de 20 % d'aliments issus de l'agriculture biologique et de 20 % d'aliments issus de circuits courts, achetés directement auprès de producteurs locaux du bassin salonais via des marchés publics segmentés en petits lots comme l'y autorise le code des marchés publics. Ce type d'aliments provenant de circuits courts a généré en particulier une augmentation de la consommation de fruits par les enfants, fruits jusqu'alors souvent

gâchés. Ceci s'explique par la livraison de fruits mûrs à point, « juste cueillis » la veille de la livraison, et ne transitant donc plus par des chambres froides de grossistes. Ils sont alors plus goûteux et d'autant plus appréciés des enfants.

Deux diététiciennes interviennent à la fois en cuisine centrale pour garantir l'équilibre des menus et veiller à l'hygiène dans la préparation et le service des repas, et dans les restaurants scolaires où elles mènent des actions d'information et d'éducation sur l'alimentation auprès des enfants.

Lutter contre le gaspillage

Depuis 2014, la commune s'est également lancée dans un programme « anti-gaspi à la cantine » permettant la diminution des déchets et le réinvestissement des économies réalisées dans l'achat de produits de qualité. Plusieurs mesures ont été initiées dans le cadre de ce programme. Elles concernent l'achat de la quantité de matières premières strictement nécessaire à la préparation des repas (bonne gestion des stocks) et la commande d'un nombre précis de repas (inscription préalable des familles à la cantine).

D'autres actions « anti-gaspi » sont menées d'une part auprès des enfants pendant le repas en mettant à leur disposition une balance (appelée le « gâchimètre ») pour peser les quantités gâchées de pain tous les jours. D'autre part, le personnel de cantine est formé pour préparer et servir des portions adaptées prenant en compte l'appétit des enfants.

Ces mesures ont permis de réaliser une économie de 7 tonnes à l'achat de nourriture dès la première année du plan et de réinvestir l'argent éco-

CANTINES SCOLAIRES : LE CADRE POSÉ PAR LES TEXTES OFFICIELS

L'alimentation d'un enfant d'âge scolaire est essentielle pour sa croissance, son développement psychomoteur et ses capacités d'apprentissage. Le temps du repas est l'occasion pour les élèves de se détendre et de communiquer. Il doit aussi être un moment privilégié de découverte et de plaisir. La fréquence de présentation des plats doit être respectée afin de préserver l'équilibre alimentaire, entre autres proposer quatre ou cinq plats à chaque déjeuner ou dîner, dont nécessairement un plat principal comprenant une garniture, et un produit laitier. Il est recommandé aux chefs d'établissement de consulter des professionnels de la diététique ou de la nutrition.

Dans le premier degré, la restauration scolaire est généralement prise en charge par les municipalités et gérée par la caisse des écoles, qui apporte son avis sur les tarifs et la composition des menus. La participation financière des familles est fixée par la commune, sur la base du quotient familial. Les familles qui rencontrent des difficultés financières doivent contacter l'assistante sociale du territoire. Dans le second degré, le prix du repas est fixé par la collectivité territoriale compétente. Le fonds social pour les cantines peut aider les familles. Le secrétariat d'établissement peut les renseigner.

Les recommandations sur les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents sont les suivantes : diminution des apports de glucides simples ajoutés et de lipides, notamment les acides gras saturés ; meilleure adéquation des apports de fibres, de minéraux et de vitamines, pour aboutir à un équilibre global satisfaisant des repas. Il convient de prendre en compte le confort des élèves, lors de la prise du repas, dans un environnement agréable : aménagement des locaux, mobilier adapté, attention portée aux nuisances sonores, temps suffisant, etc.

Source : <http://www.education.gouv.fr/cid45/la-restauration-a-l-ecole.html>



© Mairie de Salon-de-Provence

L'ESSENTIEL

La ville de Salon-de-Provence met en œuvre une politique alimentaire globale afin d'augmenter les niveaux de qualité et d'accessibilité de ses cantines scolaires : locaux et services adaptés aux enfants, recours pour partie aux produits bio et locaux, élaboration des menus par des diététiciens, accessibilité financière avec un prix des repas calculé au plus juste selon le quotient familial, etc. Premier résultat, la fréquentation des cantines est passée de 50 à 70 % entre 2010 et aujourd'hui.

nomisé dans des achats plus qualitatifs. La diminution du gaspillage a permis globalement de diminuer les coûts, même si des produits de meilleure qualité sont achetés.

Agir en limitant les inégalités sociales

Ces différentes améliorations de l'environnement des repas et de l'offre alimentaire se sont faites sans augmentation du prix du repas, fixé en fonction du quotient familial (QF) depuis 2010 (prix du repas 2017-2018 s'échelonnant de 1,63 € à 4,27 €, en 8 tranches de QF). Le bilan est positif puisqu'on assiste à une augmentation du taux de fréquentation de la cantine, de 50 % en 2010 à 70 % en moyenne aujourd'hui, variant entre 60 % et 90 % selon les quartiers et les écoles (60 % dans les quartiers « po-

litique de la ville », 90 % sur l'ouest de la commune). Depuis 2010, ce taux de fréquentation augmente en moyenne de 4 % par an alors que les inscriptions à l'école augmentent seulement de 1 %.

Des pistes de perfectibilité

Néanmoins, des limites à l'approvisionnement de la commune de Salon-de-Provence via les circuits courts ont été identifiées ; elles sont liées aux marchés publics qui complexifient le recours aux producteurs locaux. Ce point a été notifié lors des débats menés dans le cadre des États généraux de l'alimentation. Par ailleurs, l'éducation au goût étant un critère important pour la réduction du gaspillage alimentaire, il sera nécessaire de sensibiliser également les parents à cet apprentissage pour que les enfants puissent avoir envie de goûter à tous les plats.

Plus généralement, on peut considérer que deux missions essentielles à attribuer au service public de restauration scolaire sont, d'une part, de permettre un accès égal à une alimentation saine et de qualité pour tous les enfants et, d'autre part, d'assurer des débouchés stables aux agriculteurs locaux. En ce sens, le législateur pourrait fixer un certain pourcentage de produits bio et de produits locaux dans les menus des cantines, ce qui pourrait représenter une avancée notable de notre point de vue. ■