

Pour une cantine saine, durable et accessible à tous.

[Télécharger le diaporama](#) du webinaire FCPE "Parents, Agir pour une restauration scolaire de qualité".

Sommaire des questions :

■ Prix, tarifs, qualité.....	1
■ Manger à la cantine.....	1
■ Loi Egalim, "ma cantine", produits locaux.....	2
■ Coûts et gaspillage.....	2
■ Action des parents, commissions, conseil d'administration, conseil d'école.....	3
■ Temps du repas, périscolaire, éducation.....	4
■ Allergies, PAI.....	4
■ Cuisine sur place / cuisine centrale, liaison chaude / en liaison froide.....	4
■ Tarification sociale, cantine à 1€.....	5
■ Subvention Lait et Fruits à l'Ecole.....	6
■ PAT, subvention et accompagnement.....	6
■ Nutrition, PNNS, GEMRCN, grammages, menus.....	6
■ Menus VG, sans porc, poisson, économies.....	7
■ Appel d'offre, cahier des charges, marchés.....	8
■ Bio, conventionnel, Egalim.....	8
■ Liens, ressources :	9

■ Un tarif cantine élevé est-il un gage de qualité dans l'assiette des enfants ?

Pas forcément, un tarif cantine élevé signifie surtout que la collectivité ne participe pas beaucoup au financement de la cantine. En général, la collectivité assure 25 % à 50 % du coût global du repas, qui s'élève en moyenne entre 8€ et 15€.

■ Une cantine gratuite ou peu chère est-elle de mauvaise qualité ?

Pas forcément, cela signifie que la collectivité s'engage pour permettre à tous les enfants de manger un repas équilibré par jour. En général, la collectivité assure 25 % à 50 % du coût global du repas, qui s'élève en moyenne entre 8€ et 15€. Certaines collectivités proposent la cantine gratuite, ex : St Denis (93). En Côte d'Or, 2€ pour tous. Sans pour autant sacrifier la qualité.

■ Comment les parents peuvent-ils connaître la qualité des repas servis aux enfants ?

En participant aux commissions cantine, en discutant avec les convives et les cuisiniers, en demandant les fiches techniques, les quantités de gaspillage, en allant manger à la cantine, en visitant les cuisines. En rassemblant toutes les informations sur la cantine.

■ Les parents ont-ils le droit de manger à la cantine pour observer ?

Aucune loi n'impose aux cantines de faire déjeuner les parents, mais en général, les établissements acceptent de faire déjeuner les parents, au moins 1 fois / an. Si la collectivité ou le prestataire refuse la venue de parents, vous pouvez faire une demande par écrit adressée à la collectivité et l'inscrire à l'ODJ du CA / conseil d'école.

Il semble normal que les parents proposent de **payer leur repas**, car il a un coût pour l'établissement. Souvent, l'établissement ou la collectivité décident de le prendre en charge, mais ce n'est pas obligatoire. Les prix pour les visiteurs sont fixés dans le règlement intérieur.

■ Conseils pour les parents qui déjeunent à la cantine

Il est **impossible de pénétrer dans une cantine de façon inopinée**, pour des questions d'hygiène, de sécurité, par courtoisie envers les professionnels, et parce que les quantités sont calculées pour éviter le gaspillage. De nombreux détails peuvent être observés :

- Temps d'attente ? Le réfectoire est-il bruyant ? agréable ? Des carafes d'eau sont-elles sur les tables ou les élèves doivent-ils se lever et traverser le self à chaque fois qu'ils veulent remplir leur verre ? Une gourde est-elle nécessaire ? (la FCPE milite contre le poids du cartable)
- Comment sont présentés et servis les plats ? Manque-t-il des agents ? Que font les animateurs / surveillants pendant le service ?
- Y a-t-il de l'éducation à l'alimentation (panneaux, animateurs...) ?
- Y a-t-il un salad bar (permet de réduire le gaspillage) ? Les portions de pain sont-elles suffisamment petites (mais à volonté) pour éviter le gaspillage ? Y a-t-il un système « grosse faim / petite faim » ?
- Des plats sont-ils en rupture dans les présentoirs ? Comment sont gérés les choix d'entrées / plats / desserts par le personnel en fonction des arrivées d'élèves ? Peut-on se resservir ? Les élèves finissent-ils leur assiette ? Les déchets sont-ils triés ? Que deviennent les restes d'excédents (non touchés par les convives) ? Y a-t-il un « gâchimètre » de pain ?
- Des informations sur la qualité des plats sont-elles affichées : fait maison / bio / allergènes / produit local / label de qualité / provenance producteur ? Le menu est-il affiché ? Correspond-il à ce qui est servi ?

Il est fortement **conseillé de finir votre assiette et votre morceau de pain quand vous déjeunerez à la cantine**. Vous montrerez ainsi que vous participez à la lutte contre le gaspillage, que vous êtes sensibilisé aux problèmes quotidiens de l'équipe de cuisine, et vous gagnerez leur écoute.

Souvent, à l'issue d'un repas pris par les parents à la cantine, le chef cuisinier peut proposer de **faire visiter la cuisine** en fin de service. Car il doit nettoyer après de toute manière. Mais il est aussi intéressant de demander à visiter une cuisine centrale vers 7h le matin, en phase de préparation, pendant la pause des cuisiniers.

■ En quoi consiste la loi Egalim ?

La loi Egalim de 2018, associée à la loi Agec de 2015 et Climat et résilience de 2021, exige :

50 % de produits SIQO* sous label de qualité dans les approvisionnements dont 20 % de bio.
60 % de viandes et pêches durables (si achetées crues)
Interdiction des plastiques au 01/01/2025
Diversification des protéines : 1 menu VG / semaine + expérimentation d'1 alternative VG / j
Lutte contre le gaspillage : -50 % par rapport au niveau de 2015
Information des convives : affiché dans le réfectoire (qualité des produits, origine des viandes) + 1 fois / an par courrier

■ La loi Egalim est-elle appliquée dans toutes les cantines ?

La loi est **obligatoire** dans toute la restauration collective, publique et privée (cantines, hôpitaux, prisons, restaurants d'entreprise...), mais son non respect n'est pas sanctionné. En 2024, 18 % des écoles respectent la loi. En 2022, les cantines servaient 27 % de produits SIQO sous label de qualité au lieu de 50 % et 13 % de bio au lieu de 20 %.

Par contre de plus en plus de cantines servent des menus 100 % bio, locaux et faits-maison, pour un coût global peu élevé. C'est donc qu'il est possible de faire mieux que la loi Egalim, et sans surcoût ! Ex cuisine sur place en régie: collège de Lézignan Corbières (11), les collèges de Dordogne (24), le collège de Lisle-Jourdain (32), les villes de Bruz (35), Mouans Sartoux (06), Margny les Compiègnes (60), l'école Maryse Bastié de Romainville (93)...

■ Les produits locaux sont-ils concernés par la loi Egalim ?


Non, les **produits locaux** n'entrent pas dans la loi Egalim. Sans doute à cause du principe européen de libre concurrence dans les marchés publics. Et parce qu'il n'existe pas de logo / cahier des charges / certification "local". Mais les collectivités ont tout intérêt à favoriser les produits de leur territoire. Cependant, les labels de qualité SIQO et bio concernent souvent des produits français.

■ Comment favoriser les approvisionnements locaux et le fait-maison ?

Avantages des **produits locaux** : réduire l'empreinte carbone de l'alimentation, consommer des produits frais et de saison, dynamiser l'économie du territoire, préserver les variétés locales et de diffuser la culture locale (cassoulet, tartiflette...).

Passer un marché avec un fournisseur local peut être difficile car la règle européenne de libre concurrence s'applique aux marchés publics. La rédaction du cahier des charges doit alors définir de **nombreux "lots"** très précis, en parfaite adéquation avec le marché local. Une aide de spécialiste peut être nécessaire (acheteurs, aide extérieure : FNAB...).

Passer par des **plateformes** d'approvisionnement (Agrilocal, Occitalim...) et des groupements de producteurs permet de trouver des producteurs locaux. Les collectivités peuvent aider à structurer le marché pour mettre en relation tous les acteurs d'un territoire à travers un **PAT***.

Avantages du **fait-maison** : recommandé par le CNRC* pour la santé, il ne contient pas d'additifs, conservateurs, exhausteurs de goûts, colorants... et contient plus de nutriments (vitamines, oligo-éléments, sels minéraux...). Le fait-maison est défini par un décret de 2014 = 100 % à partir d'ingrédients crus, logo officiel .

Des cantines avec cuisines sur place parviennent à servir des menus **100 % bio locaux et faits-maison**, et ce **n'est pas forcément plus cher**. Au global, c'est même moins cher car les produits bruts en circuits courts coûtent moins cher. Le coût global* du repas au collège de Lézignan est d'environ 10€/repas, ce qui est dans la moyenne.

Exemples: collège de Lézignan Corbières (11), les collèges de Dordogne (24), le collège de Lisle-Jourdain (32), les villes de Bruz (35), Mouans Sartoux (06), Margny les Compiègnes (60), l'école Maryse Bastié de Romainville (93)...

En cuisine centrale, c'est plus difficile : cuisinier maison nécessite des installations particulières, surtout si on veut travailler des produits bruts (légumerie*). Exemples : cuisines centrales de Lyon, Nice, Montpellier.

■ Pourquoi mon établissement ne figure pas dans le site officiel "ma cantine" ?

Les gestionnaires des cantines sont obligés de déclarer leur établissement sur le site ma cantine. Mais aucune sanction n'est prévue s'ils ne le font pas. Les établissements peuvent aussi choisir de ne pas publier leurs chiffres. Le site ma cantine est interfacé avec les logiciels de gestion de stock et d'achats des établissements (Easily) pour éviter les ressaisies.

=> demander en CA / conseil d'école quels sont les chiffres Egalim et pour quelles raisons ces chiffres ne sont pas communiqués...

L'information des convives est une obligation de la loi Egalim au moins 1 fois / an par mail et en permanence dans le réfectoire (sur les chiffres Egalim : part du bio, des labels de qualité). L'indication de la provenance des viandes est aussi obligatoire.

<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/information-des-usagers>

■ Quelle différence entre le coût denrées et le coût global ?

Tarif payé par les parents ≈ 25 % à 50 % du coût global de la cantine supporté par la collectivité.

Les collectivités sont libres de fixer les tarifs pour les cantines.

Coût global = coût denrées 25 % + salaires 50 % + fluides 14 % (eau, énergie : gaz, électricité...) + bâtiment et équipements (amortissements, déchets, produits entretien) 10 % + périscolaire (en écoles).

Enquête <https://www.60millions-mag.com/2024/09/06/d-une-cantine-scolaire-l-autre-un-repas-facture-40-fois-plus-cher-23425>

■ Que représente le gaspillage en établissement scolaire ?

70g en primaire, 135g au collège, 150g au lycée gaspillés / assiette / jour.

C'est l'établissement scolaire qui paie le traitement et l'évacuation de ses déchets, comme les entreprises (6.000€ / lycée environ)

■ Quelles astuces pour lutter contre le gaspillage ?

Placer le pain à la fin de la ligne de self, préférer les petits morceaux (à volonté), veiller à ce que les jeunes ne jouent pas avec.

Proposer des portions **Grosse faim / Petite faim**. Organiser des **pesées**. Cahier de liaison "Pourquoi avez-vous jeté ? "

Les produits pris par un élève dans le self et non consommés peuvent être laissés sur une "**table de don**", plutôt que jetés en fin de service: fromage emballé, yaourt, banane, pomme, orange... Il est interdit de remettre ces produits dans les présentoirs car ils sont sortis de la chaîne du froid. Un **petit frigo** peut être mis à cet effet dans le self. Un autre convive ou un agent pourra le prendre avant la fin du service. Certaines cantines proposent ces "dons" aux goûters du périscolaire le jour-même.

Outils Ademe : <https://economie-circulaire.ademe.fr/collectivites/alimentation-durable-collectivites> et <https://economie-circulaire.ademe.fr/restauration-collective>

- Guide « [Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective](#) »
- Guide « [Vers une alimentation plus durable en restauration collective](#) »
- Outils « [alimentation durable, enjeux planétaires](#) »: posters, fiches pédagogiques, quizz
- [Guide de bonnes pratiques concernant la gestion des biodéchets en restauration](#)

Videos de Guillaume le cantinier: <https://www.facebook.com/reel/579893531362586>

■ Comment amener un travail de groupe sur la cantine ?

Commencez par informer les parents et **proposer un groupe cantine** aux intéressés avec l'objectif d'améliorer la cantine. Chacun peut exprimer ses attentes et ses récriminations. Appuyez-vous sur les attentes des parents, dans le respect des valeurs FCPE.

- Rassemblez les informations sur votre cantine (vieux PV de CA, de commissions, menus). Présentez éventuellement le **diaporama du webinaire FCPE** en réunion et partagez les ressources FCPE (**Revue des parents n°425, 437, 446, 452, campagne FCPE Du Bio j'en veux**) : <https://www.fcpe.asso.fr/revue-des-parents> et <https://www.fcpe.asso.fr/conseils-aux-parents/parents-agir-pour-une-restauration-scolaire-de-qualite>
- Informez-vous des bonnes pratiques : site officiel "**ma cantine**", référentiel Ecocert "En cuisine", colloques cantine <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

Au nom du groupe de travail, vous pouvez demander à **manger à la cantine, visiter les cuisines**, obtenir des **fiches techniques**...

■ Comment faire un état des lieux de ma cantine ?

Commencez par créer un groupe de travail cantine avec des parents. Les informations collectées vous permettront de savoir :

- Mode de gestion ? Mode de production ? nb de repas / j ? nb de personnes en cuisine ? formations réalisées ?
- Un **audit** de votre cantine a-t-il été réalisé par la collectivité ? Si oui, demandez à la consulter.
- Quel est le **coût denrées** ? Comment se décompose le **coût global** ?
- De quand datent les installations en cuisine ? Un salad bar dans le self ?
- Y a-t-il une **légumerie*** en cuisine ? Pouvez-vous travailler des produits frais ? Faire des desserts / pâtisseries maison ?
- Un **diététicien** participe-t-il à l'élaboration et validation des menus ?
- Les **plats industriels ultra-transformés** sont-ils fréquents ?
- Le **gaspillage** est-il calculé régulièrement ? Quel gaspillage / assiette ? Coût d'évacuation des déchets ?
- Des enquêtes auprès des convives ont-elles été menées ? Causes du gaspillages ? Mesures prises ?
- Y a-t-il des contenants en **plastique** encore utilisés ?

Si vous ne parvenez pas à récolter ces informations, vous pouvez les demander en CA / Conseil d'école.

■ Dans quelles instances traiter les sujets cantine ?

En commission cantine, ou en conseil d'école ou CA. Le sujet de la cantine peut aussi être traité en CESCE* (Comité d'Education à la Santé, la Citoyenneté et l'Environnement), en Conseil de Vie Lycéenne ou CVC, en commission Fonds Social.

Les commissions définies au lycée / collège ne sont pas toujours réunies. C'est le chef d'établissement qui décide, en fonction des sujets à traiter et du temps disponible. Les parents peuvent demander en CA la réunion d'une commission s'ils estiment qu'il y en a besoin pour traiter un sujet particulier.

■ Comment agir s'il n'y a pas de commission cantine ?

Les parents peuvent demander la création d'une commission cantine. L'intérêt est de pouvoir traiter le sujet de façon plus approfondie qu'au CA / conseil d'école, et de réunir les professionnels concernés : cuisinier, infirmier, gestionnaire, chef d'établissement, animateurs, parents d'élèves, élèves, éco-délégués... La cantine peut être abordée en commission hébergement quand il y a un internat. En attendant, vous pouvez mettre le sujet cantine à l'ODJ du CA / conseil d'école.

■ Quelle est la commission où les parents peuvent siéger même s'ils ne sont pas élus titulaires ?

Le **CESCE*** : Comité d'Education à la Santé, la Citoyenneté et à l'Environnement. Il se réunit en début et en fin d'année en général dans le secondaire. Mais il est aussi important de siéger au CA, au conseil d'école, et la commission cantine.

■ Les horaires de la commission cantine sont incompatibles avec mes horaires

Les cuisiniers finissent souvent leur travail entre 13h et 15h, mais ils commencent souvent à 6h ou avant.

Heures de réunion : selon la [Circulaire n° 2006-137 du 25 août 2006](#), les réunions des conseils d'école, des conseils d'administration, des conseils de classe et des conseils de discipline sont fixées de manière à permettre la représentation des parents d'élèves, c'est-à-dire en prenant en compte leurs contraintes, notamment professionnelles. Mais rien n'est précisé pour les autres commissions (cantine...).

■ Quelles questions poser en CA / conseil d'école sur la cantine ?

Il n'y a pas de limite dans le nombre de questions diverses. L'essentiel est de les envoyer au moins 48h à l'avance. Les questions sont traitées dans l'ordre du document que vous avez fourni. Si toutes n'ont pas pu être abordées lors du conseil, le chef d'établissement peut apporter une réponse écrite peu après. Veillez à intégrer les questions et les réponses dans le PV de réunion avant de le signer.

- Avez-vous un **label** : E3D (Établissement en Démarche globale de Développement Durable), Ecocert, Assiettes Vertes, ville active PNNS ?
- La **loi Egalim** est-elle respectée? Son application est-elle inscrite dans le **projet d'établissement** ?

- Quelles quantités de produits de qualité et de bio ? Gaspillage : quantité ? Coût annuel ? Traitement des déchets ?
- Les convives sont-ils informés des chiffres Egalim ? Avez-vous publié votre démarche dans le site "ma cantine" ?
- Y a-t-il des **projets éducatifs** : éducation au goût - lutte contre gaspillage – nutrition / santé - protection de l'environnement ?
- Quels sont les projets menés par les **éco-délégués** ?
- Quelles est la date de renouvellement du **marché** (restaurateur ou approvisionnements) ?
- Les parents peuvent-ils être associés en amont du cahier des charges pour prendre en compte leurs attentes ?
- **Approvisionnement** : qui sont les fournisseurs ? Utilisez-vous une plateforme d'approvisionnement comme Agrilocal ? Ou des groupements de producteurs locaux ? Y a-t-il des commandes groupées avec d'autres établissements ? La collectivité vous aide-t-elle à trouver des fournisseurs locaux de qualité ?
- Bénéficiez-vous du **programme Lait et Fruits à l'école** ? du dispositif "**Plaisir à la cantine**" ? de **Formation d'Initiative Locale (FIL*)** ?
- Bénéficiez-vous d'un **Projet Alimentaire Territorial** grâce à votre collectivité ?

■ Le temps du repas assis à table est souvent trop court

La pause méridienne doit durer 1h30 en primaire et au collège. Le temps du repas assis doit durer 30 minutes du primaire au lycée.

■ Comment animer le temps du repas pour en faire un moment éducatif ?

En primaire, le projet pédagogique du périscolaire peut prévoir des actions autour de la cantine : éducation au goût, gaspillage... Des enseignants ou des commissions (Conseil de vie lycéen CVL / CVC...) du secondaire peuvent être à l'origine de projets pédagogiques sur l'éducation à l'alimentation, le gaspillage, l'environnement, la santé où les élèves peuvent s'impliquer.

Des établissements font appel à des **services civiques** sur le temps de midi pour accompagner ces projets.

Voir vidéos de Guillaume le cantinier sur les "brigades anti-gaspi" : <https://www.facebook.com/reel/1203913157553305>,

<https://www.facebook.com/reel/8487988404571696> , <https://www.youtube.com/watch?v=0gypq4LPmlc>

■ Quel est le taux d'encadrement des enfants pendant le repas à la cantine ?

La restauration scolaire n'est pas soumise à la réglementation des accueils de loisirs péri ou extrascolaire tel que défini à l'article R. 227-1 du Code de l'action sociale et des familles (CASF). Il n'y a donc pas de textes fixant un taux d'encadrement obligatoire.

La commune peut s'inspirer des règles relatives à l'encadrement des enfants en accueils de loisirs périscolaires :

- 1 adulte encadrant pour 10 enfants de moins de 6 ans
- 1 adulte encadrant pour 14 enfants de 6 ans et plus.

Pour les collèges et lycées, les gestionnaires s'inspirent de la norme de service NFX50-220 "Service de la restauration scolaire" qui préconise un taux d'encadrement d'1 adulte pour 50 convives en collège et 1 pour 100 en lycée.

■ Qui est responsable des enfants pendant le repas ?

En primaire, la commune est responsable des enfants pendant le temps du repas, même si la restauration est déléguée à un prestataire privé. Au collège et au lycée, c'est le chef d'établissement qui est responsable.

■ Des menus spécifiques peuvent-ils être servis aux élèves allergiques ?

Les élèves allergiques peuvent bénéficier d'un **PAI***. Les allergies alimentaires peuvent être prises en charge, mais cela dépend des cantines et des allergies. Selon l'Association des Maires de France, seules 26 % des cantines d'école prennent en charge les PAI intégralement. 42 % le font selon les PAI de l'enfant, 26 % demandent aux enfants allergiques d'apporter un panier repas, et 6 % exigent un panier-repas uniquement les jours d'allergènes.

Certaines cantines affichent les allergènes via une application qui donne accès aux fiches techniques des menus (Toulouse). D'autres préparent des repas pour les élèves allergiques (360 r/j à Nice).

<https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F21392>

■ Cuisine sur place / cuisine centrale, liaison chaude / en liaison froide : quelles différences ?

On trouve des cantines de qualité et des mauvais exemples dans tout mode de production.

Les convives se plaignent parfois du manque de saveur en **liaison froide**, faisant penser à des aliments de mauvaise qualité. Or il peut s'agir de produits de qualité et locaux, mais élaborés avec des recettes qui ne plaisent pas, mal adaptées à la liaison froide, ou mal réchauffés en satellites. Les cuisiniers de satellites doivent être formés à la réchauffe et disposer d'installations adéquates.

En **cuisine sur place**, on peut aussi trouver beaucoup de plats industriels ultra-transformés ou de l'assemblage de produits bas de gamme. Les causes : si les approvisionnements ne sont pas étudiés, si le personnel est en nombre insuffisant, peu formé, avec beaucoup d'absentéisme, et si les installations sont inadéquates (absence de légumerie*...).

En **gestion déléguée**, le prestataire peut économiser sur la qualité des produits et du service, ne pas jouer la transparence. Tout dépend du marché qui a été signé avec la collectivité (voir le cahier des charges).

Type de cantine	Description	Avantages	Inconvénients	Bons exemples
Cuisine centrale	1 unité de production livre plusieurs établissements satellites	. Logistique, approvisionnements facilités donc approvisionnements locaux possible . Coûts de personnel réduits (baisse en nombre et en qualification dans les satellites) . Management des équipes	. Gaspillage dans les satellites . Perte du lien cuisinier / convives . Perte de vitamines et fraîcheur (repas préparés 2 à 5 j avant) . Conditions de travail en cuisine centrale (bruit, postures, gestes répétitifs) . Perte de motivation en satellite . Difficulté de cuisiner des fruits et	Ville de Bruz (1.400 r/j) Ville de Bordeaux (23.000 r/j) Ville de Montpellier (16.000 r/j)

		simplifié . nécessite peu d'espace dans les écoles	légumes bruts si pas de légumerie (=> surgelés, 4ème gamme, conserves) . Pâtisseries maison très rares . Coût livraison (froide ou chaude) . Perturbateurs endocriniens et déchets si barquettes en plastique . Choix impactant l'avenir vu le montant des investissements	Ville de Lyon (25.000 r/j) Ville de Nice (30.000 r/j)
Cuisine sur place	Les repas sont confectionnés dans l'établissement scolaire	. Santé : fraîcheur, vitamines et nutriments si fait-maison . Goût et textures optimum . Lien convives / cuisiniers : éducation facilitée . Gaspillage peut être limité . Motivation des équipes en cuisine	. Coût de personnel et formation . Investissement installations pour chaque cuisine . Logistique approvisionnements + compliquée pour approvisionnements locaux . Engagement du chef cuisinier nécessaire pour la qualité . Management des équipes . Difficile de trouver des cuisiniers	Ecoles du Havre (8.500 r/j) Ecole de Romainville (330 r/j) Collèges de Lézignan (550 r/j) Collèges de Dordogne (jusqu'à 1.000 r/j) Lycée de Bressuire (1.1000 r/j)
Liaison froide	les repas sont préparés 2 à 5 jours à l'avance, refroidis à 10° (en - de 2h), puis livrés et stockés à 3° au satellite pour être réchauffés (en - d'1h) et servis (dans les 2h suivantes sinon poubelle)	. Garantie de service régulier . Sécurité sanitaire . Planification simplifiée du personnel et des livraisons	. Perte de goût et texture . Coût énergie et installations (refroidissement, stockage, conditionnement, réchauffe) . Coût des camions frigo avec chauffeur	Ville de Montpellier (16.000 r/j) Ville de Lyon (25.000 r/j) Ville de Nice (30.000 r/j)
Liaison chaude (peu fréquent)	livrés à 63° ou +, juste après la fabrication (dans les 2h sinon poubelle)	Fraîcheur, vitamines si fait-maison	Complicé à mettre en œuvre techniquement Agrandissement d'une école à proximité de la cuisine d'origine	Les Marmites volantes (à vélo) à Aubervilliers (93) Castelnaud d'Estretfonds (31)

Exemples de cuisines sur place :

- Les écoles du Havre n'ont pas de cuisine centrale mais une cuisine sur place par groupe scolaire : 52 sites de production pour 91 écoles. **Liaison chaude** en vélos électriques dans quelques écoles.
- La Dordogne investit en moyenne 100.000€ / collège pour améliorer les cuisines et atteindre le 100 % bio local et fait-maison.
- l'école Maryse Bastié de Romainville (93) prépare 330 r/j 100 % bio locaux et faits-maison

Exemples de cuisines centrales :

- Lyon a investi 17 millions € en 2014 dans la création d'une cuisine centrale municipale HQE (25.000 repas/j) + 4 millions en 2022. Légumerie capacité 6t/j et pâtisseries maison. En gestion mixte.
- Nice a investi 32 millions € en 2019 pour sa nouvelle cuisine centrale (30.000 r/j) + 4 millions en 2024. Légumerie capacité 1t/j et pâtisseries maison. Durée de vie prévue : 30 ans. 104 employés.
- Montpellier prévoit de passer de 16.000 à 25.000 r/j avec légumerie, pâtisserie, conserverie, en s'implantant à côté du Marché Gare (équivalent du MIN)
- Bordeaux : budget 26 millions € en 2025 pour 23.000 repas/j, 66 % bio, 73 % produits SIQO, 52 % produits locaux, 15 % de commerce équitable, viandes 100 % françaises, label Ecocert niv 2.

■ Rester une cuisine satellite dépendant d'une cuisine centrale ou investir dans une cuisine sur place ?

Contrairement aux idées reçues, mettre en place une cuisine sur place n'est pas si compliqué.

Ex : l'école Maryse Bastié de Romainville (93) quitte sa cuisine centrale en régie en 2023. Elle investit dans sa cuisine sur place, remplace son self par un service à table, embauche un chef cuisinier, forme ses agents et parvient à servir 330 repas / jour 100 % bio, locaux et faits maison. Le gaspillage est divisé par 3, les restes sont réutilisés (dans le respect des règles sanitaires), les recettes plaisent aux enfants, un lien s'établit entre les enfants et les cuisiniers. Le coût denrées passe de 1,30-1,50€ en cuisine centrale à 1,94€ / repas actuellement. Mais le coût global hors périscolaire diminue passant de 7,35€ en cuisine centrale à 6,38€ / repas actuellement. Les enfants, les parents et les agents sont satisfaits : plaisir et convivialité. Leur objectif est d'étendre ce fonctionnement aux 16 autres écoles de la ville en 10 ans.

4'19 <https://www.france.tv/france-2/la-maison-des-maternelles/6667367-a-romainville-retour-a-la-cantine-fait-maison.html>
3h25 : <https://www.youtube.com/watch?v=aakwUTthUs4>

■ La tarification sociale fonctionne au détriment des parents qui n'en bénéficient pas ?

C'est généralement la collectivité qui paie la plus grosse part du coût global, tarification sociale ou non. Comparer le **coût global** du repas et le tarif payé par les parents.

Si le tarif est calculé sur la base du quotient familial, les familles les plus aisées paieront plus que les familles précaires. Certains parents sont prêts à payer plus pour avoir de la qualité. Conseil : même pour les tranches les plus hautes du barème, la cantine doit être moins cher que de manger à l'extérieur, sinon les élèves n'y mangeront pas.

■ "Ce sont les collectivités qui paient la tarification sociale ?"

Définir la tarification de la cantine est très politique. Une tarification sociale vise à s'adapter aux ressources des familles **pour que tous les élèves puissent manger à la cantine**. C'est généralement la collectivité qui paie la plus grosse part du repas, même sans tarification sociale. Comparer le **coût global** du repas et le tarif payé par les parents.

Certaines cantines sont gratuites, d'autres collectivités proposent une aide en fonction du quotient familial ou du revenu fiscal.

■ Comment s'organise la tarification sociale en collège et au lycée ?

Certaines collectivités disposent de logiciels qui peuvent s'interfacer avec les données de la CAF ou des impôts, si bien que les parents n'ont aucun papier à fournir, juste leur prénom + nom + date de naissance et lieu de naissance. Sinon fournir feuille d'impôt. Comme les recettes de la cantine payées par les parents sont collectées par l'établissement, il y a un risque de budget cantine inégal d'un établissement à l'autre. Ex : un lycée général de centre-ville peut récolter plus qu'un lycée professionnel en REP+. La collectivité se doit donc de redistribuer équitablement ces recettes pour que l'on mange aussi bien dans tous les établissements. Des expérimentations sont menées dans les lycées de Bretagne, Centre Val de Loire, Nouvelle Aquitaine, dans les collèges de Versailles...

■ Comment bénéficier de "la cantine à 1€" ?

Dispositif proposé par l'État aux petites communes rurales éligibles. C'est à la commune de choisir d'opter ou non pour ce dispositif. S'il est choisi, alors les familles éligibles (quotient familial CAF inférieur ou égal à 1.000€) pourront bénéficier de la cantine à 1€. Les communes recevront 3€ / repas de la part de l'État en compensation.

Communes concernées :

- les communes éligibles à la fraction « péréquation » de la dotation de solidarité rurale
- les regroupements pédagogiques intercommunaux (RPI) et les établissements publics de coopération intercommunale dont au moins les deux tiers de la population sont domiciliés dans des communes éligibles à la DSR Péréquation.

https://solidarites.gouv.fr/sites/solidarite/files/2022-12/faq_tarification_sociale_des_cantines_1.pdf

Depuis 2024, 1€ de plus est accordé aux communes qui se sont déclarées dans "ma cantine" et respectent la loi Egalim.

■ Le programme européen Lait et Fruits à l'École est-il possible dans tous les établissements scolaires ?

Oui, la subvention Lait et Fruits à l'École (LFE) est possible :

- dans les cantines en gestion déléguée à un prestataire et en gestion directe
- dans les écoles, collèges et lycées, publics et privés, en métropole **et en Outre-mer (même s'il n'y a pas de cantine, dans ce cas pour les goûters)**

La France bénéficie d'un budget de 35 millions / an au titre de ce programme de l'Union européenne, **mais seuls 16% de ce budget a été consommé** en 2021-2022 ! L'objectif est de soutenir la distribution de **fruits et légumes frais** et de **produits laitiers nature**. Des **mesures éducatives** doivent être menées en parallèle, pour promouvoir un comportement alimentaire plus sain, améliorer les connaissances sur les produits et les filières agricoles et agroalimentaires.

Pour le déjeuner, seuls les produits labellisés SIQO (bio, AOP, AOC, label rouge...) sont subventionnés.

La demande d'agrément doivent être faites par la mairie pour les écoles. On peut être agréé pour les 3 périodes de distributions.

- <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Lait-et-Fruits-a-l-ecole>
- <https://agriculture.gouv.fr/fruits-et-legumes-lecole-et-lait-et-produits-laitiers-lecole-un-programme-europeen-pour-eduquer-au>

■ Qu'est-ce qu'un PAT ?

Projet Alimentaire Territorial, dispositif proposé par le ministère de l'agriculture aux collectivités (communautés de communes, métropoles, départements, villes) pour fédérer les acteurs d'un territoire. Les PAT lauréats peuvent toucher une subvention de l'état. => Les parents peuvent demander à leur collectivité si celle-ci adhère à un PAT.

L'État a annoncé **20 millions d'€ pour aider les PAT en 2024**. Les thèmes traités :

- La justice sociale : lutter contre la précarité alimentaire
- L'éducation alimentaire : développer l'éducation à l'alimentation de la jeunesse et valoriser le patrimoine alimentaire
- La lutte contre le gaspillage alimentaire
- La restauration collective : avec la loi EGAlim, engager la transition vers une alimentation de qualité et durable
- Les accompagnements réunissant plusieurs Projets Alimentaires de Territoire (PAT) sur des aspects précis, thématiques ou méthodologiques.

Un nouvel appel à projet 2024-2025 vient d'être lancé : "vers la stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat".

<https://france-pat.fr> et <https://agriculture.gouv.fr/mots-cles/projet-alimentaire-territorial>

■ Le PNNS* s'applique-t-il à tous les repas ?

Le **PNNS** doit s'appliquer à tous les repas (PD, déjeuner, dîner) pour tout le monde.

Le diaporama ne détaille que les nouvelles recommandations du PNNS 4 (fibres, féculents complets, éducation à l'alimentation, réduction de la viande). Les recommandations générales sont présentées schématiquement dans le tableau page 16. Elles sont consultables en détail le site du ministère de la santé : <https://www.mangerbouger.fr>

■ Les grammages du GEMRCN sont-ils obligatoires ?

Le GEMRCN* **recommande** des grammages par tranches d'âge, mais ce n'est pas obligatoire. C'est un système pratique pour calculer de grosses quantités en cuisine. Le but d'origine était d'assurer une quantité et une qualité minimum. Mais le dernier guide

réalisé par le GEMRCN date de 2015 (avant la loi Egalim de 2018). Il ne tient donc pas compte des menus VG. Il est en cours de réécriture depuis plusieurs années...

Des collectivités utilisent le GEMRCN pour calculer les quantités de légumes et féculents à mettre dans les plats, mais pas pour la viande. A charge ensuite aux agents de service de distribuer des grosses parts et petites parts en fonction des convives.

■ Les mêmes portions sont servis aux CP et aux CM2, les grands ont faim !

Le GEMRCN définit en effet les mêmes grammages pour tous les élèves de l'élémentaire, du CP au CM2. Il est généralement suivi par les cuisiniers, mais il n'est pas obligatoire, c'est une recommandation. Si la cuisine centrale calcule ses approvisionnements et ses recettes avec l'aide du GEMRCN, la cuisine satellite doit s'arranger pour répartir différemment les portions entre les petits et les grands. La cantine peut mettre en place un système **Grosse faim / Petite faim** et donner la possibilité de se resservir à ceux qui ont faim. Les efforts pour réduire le gaspillage ne doivent pas laisser des élèves sur leur faim. Un **espace de don** peut être défini dans le réfectoire où les élèves laissent les fromages / desserts qu'ils n'ont pas consommés, et que d'autres élèves pourront prendre (avant qu'ils ne partent à la poubelle parce que la chaîne du froid a été rompue).

■ Pourquoi ne pas servir des menus simplissimes pour que les élèves mangent à leur faim ?

Servir du jambon + purée tous les jours est tentant pour être sûr que les enfants mangent suffisamment, lutter contre le gaspillage et faciliter la formation des cuisiniers. Mais l'enjeu de la cantine est aussi d'apprendre à manger varié pour être en bonne santé. Travailler les produits locaux et de saison (donc variés) permet de bénéficier de produit frais riches en nutriments et vitamines et de faire découvrir la culture culinaire d'un territoire. L'éducation à l'alimentation est au programme de l'Education Nationale pendant tout le cursus d'un élève. Faire découvrir de nouvelles saveurs aux jeunes constitue souvent une motivation pour l'équipe en cuisine.

■ Est-il dangereux pour la santé des petits de servir des repas VG en maternelle ?

La proposition de menus VG tous les midis en maternelle ne pose pas de problème sur la plan nutritionnel. Par contre, il est regrettable qu'un enfant de maternelle ne mange jamais de viande à l'école. Car la cantine a pour but de faire découvrir de nouvelles saveurs et textures dans le respect de l'équilibre nutritionnel. Si on ne propose que des aliments mous ou liquides à un jeune enfant, il ne prendra pas l'habitude de mâcher et risque de prendre des mauvaises habitudes. Plus tard, il aura du mal à apprécier les viandes de qualité qui sont un peu plus consistantes que les viandes d'élevage à croissance rapide et que les plats industriels.

■ Les menus VG peuvent-ils remplacer les menus sans porc ?

Le menu VG ou alternatif est le menu qui convient à toutes les religions, il est bon pour la santé, pour l'environnement et pour le budget. Cependant, des cantines souhaitent proposer des menus sans porc avec viande, pour les enfants qui ont l'habitude de manger de la viande, et ne pas les "défavoriser".

Ex : La ville de Toulouse a remplacé le menu sans porc par un menu sans viande. La ville de Montpellier propose aux parents de choisir entre 4 menus lors de l'inscription : flexitarien / sans porc / sans viande / végétarien. La ville de Lyon laisse le choix entre menu normal / menu VG / menu flexitarien. Chaque option est équilibrée et validée par un diététicien.

La loi Egalim recommande d'expérimenter une alternative VG quotidienne, en plus du menu "normal".

- <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/mesures-phares/diversification-des-menus>
- <https://www.vegecantines.fr/decryptage-de-la-loi-menus-veges-pour-les-cantines-scolaires>

Préférer le terme "**diversification des protéines**" ou menu "**alternatif**" plutôt que "végétarien".

■ Les repas VG permettent de faire des économies mais ne font pas baisser les tarifs de la cantine !

Les repas VG coûtent moins cher, à condition de les cuisiner à base de produits bruts (légumineuses), car les plats VG industriels coûtent cher. L'objectif des menus VG dans la loi Egalim, est de protéger la santé, l'environnement et lutter contre le réchauffement climatique. L'économie réalisée **doit permettre d'acheter de la viande / poisson de meilleure qualité** (bio / label rouge / pêche durable), pas à baisser le tarif de la cantine.

■ Des menus VG peuvent-ils être proposés tous les jours ?

Ce n'est pas une obligation. La seule obligation d'Egalim est de servir 1 menu VG / semaine. Mais la loi Egalim recommande d'expérimenter une alternative VG quotidienne, en plus du menu "normal". Ce qui permet d'éviter qu'un plat simplement sans viande et sans protéines (donc non équilibré) soit servi aux élèves végétariens les jours, quand il n'y a pas de menu VG.

■ Comment sortir de la viande à chaque repas ?

Vous pouvez proposer à l'établissement un **projet pédagogique sur l'éducation à l'alimentation dans le cadre du CESCE***, en associant le cuisinier, l'infirmière scolaire, des enseignants... S'appuyer sur le PNNS et la loi Egalim.

Dans les lycées, des garçons réclament à manger de la viande à chaque repas. Ils subissent probablement l'influence de certains Youtubeurs très connus qui disent que pour avoir de gros muscles, il faut manger beaucoup de viande. Ces mêmes garçons sont parfois prêts à manger de la poudre de protéines. Beaucoup de lycées avec internat servent de la viande matin + midi + soir tous les jours, ce qui est déconseillé pour la santé (voir PNNS*). Montrer que la consommation de viande n'est pas un critère de réussite puisque des sportifs de haut niveau sont végétariens.

■ Manger moins de viande peut-il être compensé par une augmentation du poisson ?

Non, la diversification des protéines voulue par la loi Egalim ne doit pas entraîner une augmentation de la consommation de poisson. Si les parents / enfants choisissent les menus sans viande, ils ne doivent pas pouvoir consommer plus de poisson en remplacement, mais se tourner vers des menus VG. En effet, la plupart des populations de poissons sont surexploitées, surtout ceux consommés en collectivité (colin, cabillaud, thon...), et les poissons d'élevage sont nourris avec des poissons surpêchés.

■ Quels sont les poissons labellisés Pêche Durable ?

La labellisation concerne une espèce dans une zone géographique précise. Seul le label "Pêche durable" du ministère français est reconnu par la loi Egalim, car il protège les milieux marins et le renouvellement des espèces. Le label MSC autorise parfois des techniques de pêche destructrices pour les fonds marins, les prises annexes et la capture de juvéniles. En résumé, ne pas se limiter au cabillaud (morue), thon, colin et saumon, mais plutôt le tacaud... Voir liste de l'Ifremer.

■ Marché de délégation de service à un restaurateur privé

Les parents peuvent demander à leur collectivité d'intégrer ces idées au cahier des charges, lors du renouvellement de marché :

- respecter la loi Egalim
- proposer une option VG quotidienne dans les menus
- Autoriser les parents à manger à la cantine au moins 1 fois / an, de façon concertée
- donner accès aux fiches techniques à la demande des parents (application smartphone, internet, mail...)
- Provenance des produits : viser 50 % de produits régionaux, provenance française pour les produits bio (riz, sucre, pâtes...), label commerce équitable pour les produits exotiques (café, chocolat, banane...), 200km pour les fruits, légumes et viandes...
- servir des menus respectant les PAI et afficher les allergènes
- Aller vers 30-40 % de produits bio minimum et 50 % de produits SIQO sous label de qualité
- proposer des animations, éducation à l'alimentation sur le temps de midi : nutrition, environnement, gaspillage...
- aller vers une labellisation Ecocert

■ Conseils pour la rédaction du cahier des charges du Marché approvisionnement :

- Définir des critères de choix dans l'appel d'offre : 80 % sur la qualité et 20 % sur le prix (cas de la ville de Montpellier)
- Attribuer une bonne note aux produits venant de moins de 200 km (cas de ville de Mouans-Sartoux)
- allotissement : définir de nombreux petits lots pour correspondre à la production locale (cas de la ville de l'Union)

■ Pourquoi favoriser le bio par rapport aux autres labels dans Egalim ?

Le bio est à part car c'est le seul label capable d'assurer une haute valeur environnementale, zéro résidu de pesticide et aucun OGM. Il dispose d'un cahier des charges strict, contrôlé régulièrement par un organisme certificateur indépendant. C'est un label européen (même cahier des charges partout en Europe). L'agriculture bio préserve la santé humaine, l'environnement, la qualité de l'eau et le climat. Enfin, les produits bio contiennent plus de nutriments (oméga 3...) que les conventionnels. Et 83 % du bio consommé en France est d'origine française (hors produits exotiques).

■ Quelle différence entre œufs bio / plein air / conventionnel ?

Tous les œufs à la vente portent un numéro sur la coquille : 0, 1, 2 ou 3.

27 % des œufs produits en 2023 sont issus de poules en cage (CNPO, Comité national pour la promotion de l'œuf)

	Œuf 0 = Bio	Œuf 1 = plein air	Œuf 2 = au sol	Œuf 3 = en cage
Élevage	Accès au Plein air	Accès au Plein air	Au sol en bâtiment	En cage en bâtiment
Densité	6 poules/m ²	9 poules/m ²	9 poules/m ²	13 poules/m ²
Alimentation	Aliments bio, sans OGM de la même région			
Coloration du jaune de l'œuf	Colorants de synthèse interdits	Colorants de synthèse interdits	Alimentation avec colorant de synthèse	Alimentation avec colorant de synthèse

■ Quelle différence entre poulet bio / label rouge / conventionnel ?

	Poulet Bio	Poulet Label Rouge	Poulet conventionnel
Origine	Parents bio	Race au goût reconnu	Race à croissance rapide
Age d'abattage	81 à 110 jours	81 à 110 jours	35 à 40 jours
Densité dans le poulailler	10 poulets par m ² max Hors sol interdit	11 poulets par m ² max	20 à 25 poulets par m ² (dans le respect de la directive 2007/43/CE)
Élevage	Accès au Plein air	Accès au Plein air	Au sol en bâtiment
Alimentation	Aliments bio, sans OGM de la même région	75% minimum de céréales	
Antibiotiques	En cas de maladie uniquement	Les antibiotiques a diminué de 68 % entre 2011 et 2021	
Hormones de croissance	Interdit en France		
Contrôle indépendant	Organisme certificateur sur tous les critères de qualité. 1/an minimum	Organisme certificateur sur tous les critères de qualité	-

■ Les caractéristiques d'un lait bio ?

Alimentation bio obligatoire : 60 % de fourrage frais, séchés ou ensilés. Pâturage le plus souvent, sauf conditions climatiques défavorables (météo, état des sols). Elles ne doivent pas être attachées ou isolées.

Les vaches laitières doivent être nées dans un élevage bio. Mélange d'animaux élevés en bio et non bio interdit dans un troupeau.

Antibiotiques limités, uniquement en cas de maladie : 3 traitements / animal / an max.

Traitements hormonaux, transferts d'embryons, clonage, OGM, vitamines de synthèse sont interdits.

■ Pour aller plus loin :

- Webinaire **éducation à l'alimentation** de la région et DRAAF PACA (2h15) : https://www.youtube.com/watch?v=8_N3aPQkF4o
- La démarche de la ville de **Montpellier** expliquée dans "ma cantine" : <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/blog/4>
- Reportage dans un **collège du Gers** 100 % bio local (2'18) : <https://www.youtube.com/watch?v=xmAhQSrmGc>
- Reportage sur les **collèges de Dordogne** et une **école de Romainville** passés à 100 % bio local et fait maison (37') : <https://reseau-partage.fr/des-cantoches-pas-moches-replay-dun-reportage-envoye-special-en-dordogne/>
- **Mouans Sartoux (06)** 2020 (31') : **Bio, quand les cantines font leur révolution** : <https://www.youtube.com/watch?v=skBGJ6OQTOQ>, la 1ère ferme bio maraîchère pour alimenter une cantine 100 % bio locale.
- **Mouans Sartoux (06)** (6'34) : reportage Brut <https://www.youtube.com/watch?v=XPHPwb3NTwA>
- **Bruz (35)** (9') : reportage De la graine à l'assiette <https://www.ville-bruz.fr/menus-cantine>
- **Castelnau d'Estretfonds** (3'42) : <https://www.youtube.com/watch?v=TzE-3EWxNco>
- Les astuces de **Evelyve Debourg**, élue meilleure cantinière de France pour que les élèves finissent leur assiette et mangent de tout, à Ebreuil, 120 repas. **Atelier cuisine** (4'35) : <https://www.facebook.com/neotvofficiel/videos/1021311971780434/>
- Livre "**Plat de résistance: Soigner les cantines pour réparer le monde**", Germinal Peiro (président du département de la Dordogne) et Serge Added, édition Les penseurs sociaux.
- Livre **Une autre cantine est possible**, Pierre-Yves Rommelaere et Marc Perrenoud, édition du Croquant
- **La cantine des possibles**, documentaire autour de Pierre-Yves Rommelaere, <https://kovisuel.com/la-cantine-des-possibles>, teaser d'un film en cours de réalisation sur l'expérience de Pierre-Yves en restauration collective
- Livre "**Secrets de cantine**", **Guillaume Delsaux**, Hachette, sortie janvier 2025.
- Livre "**Les cuisines de la nation. Eduquer, nourrir, industrialiser**" de Geneviève Zoïa et Laurent Visier, janvier 2025
Reportage dans l'émission La Terre au carré : [Cantines scolaires, quand l'agro-industrie s'impose dans les assiettes](#)
- Reportage <https://www.france.tv/france-2/envoye-special/5246568-des-cantoches-pas-moches.html> et <https://reseau-partage.fr/des-cantoches-pas-moches-replay-dun-reportage-envoye-special-en-dordogne/>

* Les mots avec une * sont définis dans le lexique du diaporama FCPE présenté lors du webinaire du 13/11, disponible en ligne.