

# Questions autour d'une enquête sur la qualité des repas de cantines

Peut-on noter, en se basant sur les menus publiés sur Internet, la qualité des repas servis aux enfants dans les écoles ? L'UFC-Que choisir répond oui... et s'attire les foudres des municipalités mal évaluées.

**Q**ue valent les cantines scolaires du département ? Dans le cadre d'une enquête réalisée en début d'année, l'association UFC-Que choisir a ciblé les écoles élémentaires publiques (du CP au CM 2) de dix communes. Un choix limité, lié au fait que ces villes publiaient leurs menus sur Internet. « En 2010, la loi de modernisation de l'agriculture impose de nouvelles obligations nutritionnelles pour la restauration scolaire. En septembre 2011, un arrêté l'a complétée en définissant l'équilibre nutritionnel sur la durée », explique Olivier Andraut de l'UFC-Que choisir.

laitiers, légumes verts), ainsi que le nombre maximal de plats à ne pas présenter car les enfants en consomment trop (produits hachés, panés ou frits).

« Le nerf de la guerre, c'est l'argent. Certaines municipalités délèguent cette prestation à une société de restauration qui prétend proposer des repas équilibrés. Or, certains délégués font des économies pour augmenter leur marge. Au lieu de présenter du poisson ou de la viande rouge, ils proposent des nuggets et des burgers : moins de viande et plus de gras... »

SOPHIE BORDIER

## ■ Pour certains délégataires c'est nuggets et burgers !

D'où son enquête menée pendant vingt jours en France, et notamment en Seine-et-Marne. « Nous ne nous sommes pas rendus sur place mais nous avons consulté les menus sur Internet. En ligne, rien sur les collèges ni les lycées, à part Jean-Vilar à Meaux », admet-il (*lire encadré*). Une analyse aléatoire ? « Les services vétérinaires font comme nous. Certes, ils se déplacent une fois et inspectent sur place. Mais ils ne reviennent jamais vingt jours de suite. Ils demandent les menus sur cette période et les analysent ».

Durant ces vingt jours, l'UFC-Que choisir a défini le nombre minimal de fois où étaient servis des aliments que les enfants ne mangent pas souvent avec plaisir (crudités, viande rouge non hachée, poisson, produits

## Les cantines citées en Seine-et-Marne

En écoles élémentaires publiques	Note sur 20
Mitry-Mory	17,2
Meaux	16,9
Ozoir-la-Ferrière	16,6
Nemours	15,7
Claye-Souilly	14,9
Melun	13,6
Brie-Comte-Robert	13,5
Coulommiers	13,3
Montereau	13,2
Savigny-le-Temple	9,8



Bobigny (Seine-Saint-Denis), le 23 avril. Des agents du Siresco ajoutent manuellement la sauce provençale préparée sur place aux quenelles fournies par un traiteur industriel. Elles sont servies avec une ratatouille de légumes issus de l'agriculture biologique. (L.P.F.L.E.)

## Savigny se dit « dans la norme »

**A**Savigny-le-Temple, cette étude irrite les élus. « Nous avons un contrat avec un traiteur départemental choisi sur la base d'un cahier des charges très précis et contrôlé régulièrement. La ville d'Ozoir a ce même prestataire mais obtient la note de 16,6/20 quand nous avons 9,8 : on ne comprend pas », réagit Alain Traca, directeur général des services à la mairie. « Avoir le même prestataire ne suffit pas ; tout dépend du cahier des charges fixé par la ville, sur les conseils d'une personne formée à la nutrition. Est-il précis et contrôlé par un tiers indépendant ? », note Olivier

Andraut, de l'UFC-Que choisir. « A Savigny, beaucoup de plats principaux sont hachés » « En outre, Savigny est la seule ville du département à avoir remporté en 2011 le label qualité ISO 9 001 par Afnor Certification. Enfin, nous sommes régulièrement contrôlés par les services vétérinaires et nous n'avons jamais eu de remarques négatives. Nous servons environ 2 500 repas par jour, les familles paient en moyenne 3 ou 4 € le repas alors qu'il coûte plus de 8 € à la commune... » La ville réfléchit à déposer un recours contre l'UFC-Que choisir. S.B.

## « A Mitry-Mory, les écoliers réclament la soupe potiron-châtaigne ! »

**TÉMOIGNAGE** Fabrice Bourdon, chef des cuisines du Siresco à Bobigny (93)

**A**ussi étrange que cela puisse paraître, la soupe potiron-châtaigne est le plus gros succès du syndicat intercommunal pour la restauration collective (Siresco) qui fournit 20 000 repas par jour aux écoliers de seize communes franciliennes dont Mitry-Mory, Compans, Roissy-en-Brie ou encore Brou-sur-Chantereine en Seine-et-Marne. « Les enfants la réclament », se réjouit Fabrice Bourdon le chef des cuisines basées à Bobigny (Seine-Saint-Denis) et à Ivry-sur-Seine (Val-de-Marne).

Dans les chambres froides, très peu de stock mais des yaourts et des fromages bio. « Nous travaillons à flux tendu et fabriquons la veille pour le lendemain », explique Fabrice Bourdon. Des bananes et des ananas attendent d'être découpés, preuve que le syndicat privilégie les produits frais. En 2012, 64 % des entrées étaient des crudités et 49 % des desserts des fruits frais. Si les carottes et les concombres bio arrivent lavés et épluchés, ils sont râpés sur place et accommodés avec une sauce maison qui produit son effet. « Quelqu'un nous a écrit: pour avoir la re-

« Il aurait fallu que l'UFC s'intéresse à ce que nous mettons dans les assiettes »

**Anna Duhamel, la responsable de la communication au Siresco**

cette », s'amuse Fabrice Bourdon, qui a le souci du détail. Pour apprendre à préparer au mieux la sauce des raviolis qui eux, sont commandés à un sous-traitant, le Siresco a demandé à celui-ci de venir montrer comment il faut la réaliser. « Si la sauce est trop liquide ou trop épaisse ce n'est pas bon », assure le chef. Les agriculteurs de proximité sont sollicités. Ainsi, les lentilles viennent de la ferme de Morsains en Seine-et-Marne et les pommes de moins de 300 km. Le pain, depuis la rentrée, est entièrement bio et réalisé par deux boulangers à 75 % avec du blé francilien.

Une diététicienne est employée à temps complet pour concocter les menus. « Et ils sont réalisés sur un cycle de 40 jours et non de 20 comme l'impose la loi », insiste Anna Duhamel, la responsable de la communication au Siresco.

Au final, le Siresco n'est pas tellement surpris d'avoir obtenu 17,2/20 sur les menus des écoles de Mitry-Mory. « Mais ils n'ont pas tenu compte des mercredis. Nous aurions alors eu une meilleure note, assure Anna Duhamel. Il aurait fallu que l'UFC s'intéresse à ce que nous mettons dans les assiettes et vienne sur place pour voir comment nous éduquons les enfants au goût. Chez nous, pas de burgers ni de nuggets ! »

Chaque repas est facturé aux communes 3,11 €. La part des denrées alimentaires représente 1,90 €. « C'est 30 % de plus que la moyenne nationale, avance Franck Sureau, vice-président du syndicat et conseiller municipal (PC) à Mitry-Mory. Mais comme nous mutualisons nos moyens entre seize communes, nous pouvons, grâce aux économies d'échelle, privilégier une grande qualité pour nos menus ».

À Mitry-Mory, les parents paient entre 1,07 € et 5,85 € le repas en fonction de leurs revenus. « Mais il revient à 7,95 € à la commune, si l'on compte le personnel et tous les frais annexes », rappelle Franck Sureau. FAUSTINE LÉO

## A Meaux, Jean-Vilar se défend

**S**eul lycée étudié à la loupe parce que ses menus figuraient sur Internet, le lycée Jean-Vilar de Meaux obtient la note de 9,6/20. « Il est mal noté car il présente trop de produits hachés et pas assez de viande rouge. Sur les hors-d'œuvre et les desserts, il n'y avait aucun détail. C'est un choix délibéré d'avoir mis une mauvaise note », explique Olivier Andraut qui a réalisé l'enquête de l'UFC-Que choisir. Proviseur du lycée qui sert 750 repas par jour, Daniel Djimadom se dit « scandalisé ». « A aucun moment, quiconque n'est venu

se présenter auprès des élèves, des parents ou de la direction de l'établissement. Qu'ils viennent manger chez nous pendant vingt jours et j'accepterai les critiques ; mais là, je ne comprends pas et je condamne la méthode qui n'est pas scientifique et fondée sur un panel biaisé. C'est dramatique de porter du tort ainsi à un restaurant scolaire. Nous n'avons jamais eu aucun problème en matière d'équilibre alimentaire et de respect des normes. Les élèves ont toujours du choix entre des produits de nature différente ». S.B.