



Étude

# Cantines scolaires En progrès... mais peuvent mieux faire

60 MILLIONS DE CONSOMMATEURS

Régies par les mairies, les cantines scolaires ont pour mission de nourrir les enfants via des repas équilibrés et de qualité, selon des règles précises. Mais sur le terrain, notre étude menée auprès des communes de tout l'Hexagone pointe une grande disparité.

**C**onvivialité, découverte de nouvelles saveurs, apports nutritionnels, éducation à la lutte contre le gaspillage, aux saisonnalités des produits... Autant d'enjeux alimentaires et sociaux que l'on est en droit d'attendre des cantines scolaires. Sans compter qu'elles interviennent dans la transition écologique, via la loi Egalim : celle-ci impose désormais un repas végétarien hebdomadaire pour toutes les cantines scolaires ainsi que 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits bio. L'engagement est-il tenu ? De façon inégale selon la taille des communes, comme le montre notre nouvelle étude, basée sur les réponses de plus de 2 570 mairies. Nous avons également questionné l'organisation de la cuisine, le service, la fréquence des repas végétariens, des produits bio ou durables, et bien entendu, le prix demandé aux familles.

## UNE GESTION PUBLIQUE EN MAJORITÉ

► C'est l'un des premiers enseignements de notre étude : les quelques six millions d'enfants du 1<sup>er</sup> degré (maternelle et primaire) ne sont pas tous logés à la même enseigne. Mises à part les règles de sécurité et d'hygiène ainsi que les normes nutritionnelles (rendues obligatoires en octobre 2011), chaque collectivité locale fait en fonction de son budget, de ses moyens humains et de sa volonté politique.

► On apprend aussi que les mairies assurent majoritairement le service de restauration, les autres

(40 %) le délèguent à une société privée. Les premières fonctionnent via une cuisine centrale « qui a l'avantage d'assurer le principe d'égalité, en fournissant à tous les enfants un même repas, explique Marie-Cécile Rollin, directrice de Restau'co. Mais cela n'empêche pas de réinventer ce dispositif, par exemple en remplaçant un peu partout les barquettes en plastique par des récipients en inox, et en réfléchissant aux plats qui ne perdent pas en qualité comme le mijotage. »

Des plats comme les grillades ou l'assaisonnement des crudités sont préparés, autant que possible, dans l'école elle-même. Et comparé à notre précédente étude menée en 2015, les cuisines centrales approvisionnent davantage d'écoles, en moyenne 5,2 établissements.

► Quel que soit le modèle, deux systèmes de préparation des repas

**coexistent** : la liaison chaude et la liaison froide, la plus répandue. « La liaison chaude est pratiquée seulement là où l'on peut garantir la fin de cuisson au même endroit que la consommation, poursuit Marie-Cécile Rollin. La seconde consiste à préparer les plats, qui seront refroidis puis réchauffés sur le lieu du repas. »

○ Dans la majorité des cas, les repas sont servis à table.

► Dans la majorité des cas, les repas sont servis à table (81 % des cas) ; sinon, il s'agit d'un self-service (14 %), voire d'un système mixte : les petits servis à table et les plus grands, au self.

► Tout compris (service et temps à table), nos écoliers déjeunent en quarante-cinq minutes mais c'est une moyenne, sachant que le repas

## Comment nous avons procédé

### L'ÉTUDE RÉALISÉE PAR NOTRE CENTRE D'ESSAIS COMPARATIFS

• Cette étude est basée sur un questionnaire en ligne diffusé auprès des mairies de tout l'Hexagone. Le fichier de contact a été acheté sur [donneespubliques.fr](https://donneespubliques.fr), la mise à jour datant du 13 juin 2023. Au total, 34 600 mairies ont été contactées, soit près de 99 % des établissements.

• Ce questionnaire comportait une quarantaine de questions portant sur tous les

aspects de la cantine scolaire : type de restauration, service, fréquence des repas végétariens, des produits durables et bio, gestion du gaspillage, etc.

• 3 177 mairies ont répondu entre le 16 novembre et le 29 décembre 2023, parmi lesquelles 390 ont indiqué ne pas avoir de service de restauration scolaire au sein de leur commune. Ainsi, notre étude tient

compte des réponses des 2 572 mairies dotées d'un service de restauration scolaire.

• L'analyse des résultats a fait l'objet de tris croisés, selon la taille (jusqu'à 50 000 habitants) et la répartition régionale (notamment avec les découpages « UDA 5 » ou « UDA 9 »). Les statistiques ont été développées lorsqu'elles étaient significatives.



# Parents et enfants... Ce qu'ils pensent de la cantine

Les principaux intéressés des cantines, ce sont les écoliers. Un sondage mené par l'Ifop pour l'Association de l'alimentation durable auprès des parents et de leurs enfants nous éclaire sur les ressentis des uns et des autres.

Que pensent-ils de leur cantine ? Qu'en attendent-ils ? Pour le savoir, l'Ifop a mené une étude auprès d'un échantillon de 933 parents d'enfants déjeunant régulièrement à la cantine de leur école. Il s'agissait d'un questionnaire en ligne auquel ils étaient invités à répondre seuls sur une majeure partie, puis avec l'enfant concerné.

Disons-le d'emblée : la cantine ne suscite pas l'enthousiasme général,

Seul un tiers des enfants interrogés aime manger à la cantine.

plus impliquées dans la gestion de la cantine...). Pour les écoliers, ce n'est guère mieux : seul un tiers aime « beaucoup » manger à la cantine. Et encore observe-t-on de grandes

déjà du côté des parents. Voire les divise, avec autant de satisfaits que de mécontents. S'ils y inscrivent leur enfant, c'est à défaut d'une autre solution pour 73 % (principalement des femmes,

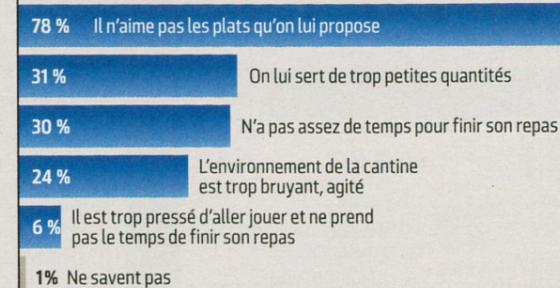
disparités, les plus satisfaits vivant dans une commune rurale (43 %) alors qu'ils sont plus rares parmi les petits habitants de l'Île-de-France (28 %).

## DES PARENTS SOUCIEUX DE REPAS ÉQUILIBRÉS

Mais pour la majorité, c'est « bof, ça dépend des jours », en particulier chez ceux de CM1 et CM2. Peut-être lassés par cinq ans de cantine, ou aspirant à des aliments plus « ados » ? Quoi

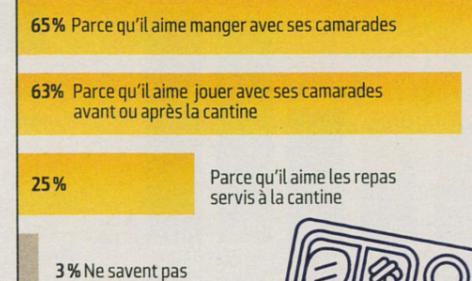
## L'étude de l'Ifop pour l'Association de l'alimentation durable

### Pourquoi votre enfant ne mange pas assez à la cantine ?



\*Total supérieur à 100 car les interviewés pouvaient donner plusieurs réponses

### Pourquoi votre enfant aime manger à la cantine ?



THOMAS LOUARE/DIVERGENCE



qu'il en soit, cette réponse marque un manque d'appétence pour les plats servis. On entre dans le vif du sujet, ou plus exactement de l'assiette.

Or, son contenu préoccupe avant tout les parents, soucieux de la variété des plats et de l'équilibre nutritionnel. Sur ces deux aspects, le sondage montre toutefois un taux de satisfaction plutôt élevé de leur part (65 %). C'est d'ailleurs l'une de leurs priorités, à savoir des repas équilibrés (80 % des sondés), des ingrédients de qualité (77 %), des repas qui « seront mangés et ne produiront pas de déchets » (51 %), qui soient très variés (30 %) et enfin, « adaptés aux goûts des enfants » (27 %).

## LES ENFANTS APPRÉCIENT PEU LES PLATS SERVIS

« Les parents veulent, avant tout, que leur enfant mange à sa faim et pour cela, il faut qu'il ait envie de consommer ce qu'il y a dans son assiette », précise Marie-Pierre Membrives, ingénieure en agroalimentaire et cheffe du projet Cantines révolution (pour des cantines de rêve où les enfants se régaler) pour l'Association de l'alimentation durable.

Mais pourquoi autant d'enfants (les trois quarts) ne finissent pas toujours leur assiette, voire « presque jamais » ? Principalement parce qu'ils

n'aiment pas les plats servis (82 %) et loin derrière, parce qu'ils manquent de temps (23 %). Ce qui leur plaît, ce sont – sans surprise – les féculents, les yaourts et les desserts, fruits

Trois quarts des enfants ne finissent pas toujours leur assiette.

frais compris. Alors que les plats végétariens ou avec du poisson arrivent en fin de classement. En cause, on peut supposer un manque d'habitude, une faible appréciation gustative

ou encore une présentation du plat pas assez appétissante... Résultat : plus de 50 % des parents pensent que leur enfant ne mange pas toujours assez à la cantine (contre un quart des enfants), surtout les plus grands,

### À retenir

- › La majorité des mairies gèrent elles-mêmes la cantine via une cuisine centrale. Dommage qu'elles aient très peu recours à un diététicien pour les menus.
- › Le repas végétarien hebdomadaire et obligatoire est servi dans seulement deux tiers des cantines. Quant au prix demandé aux parents, il est de 3,70 € en moyenne.
- › Si les parents craignent surtout que leurs enfants ne mangent pas à leur faim, il apparaît que près de la moitié des enfants n'aiment pas les repas servis...

les garçons et ceux d'Île-de-France. « Le personnel de cuisine fait au mieux pour respecter les grammages recommandés par les textes officiels, reprend Marie-Pierre Membrives. Mais ceux-ci sont les mêmes du CP au CM2 et ce, quel que soit l'appétit de l'enfant. »

Établis par le Groupe d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEM-RCN), ces grammages sont identiques pour toute l'école élémentaire. Par exemple, le steak haché doit peser 70 g, la portion de plat protidique (paëlla, hachis parmentier, brandade, raviolis...) 250 g, ou encore de légumes cuits, 100 g. Des quantités parfois trop grosses pour les petits, mais insuffisantes pour leurs aînés. Or, quand un enfant n'aime pas ou qu'il n'a pas assez mangé, il se rabat sur le pain, qui plus est, trop souvent industriel.

## DES PRODUITS FRAIS ET CUISINÉS MAISON

On est donc loin d'un repas complet et de qualité, comme le souhaitent légitimement les parents. Pour eux, une « bonne » cantine passe par des repas sans aliments ultra-transformés, cuisinés maison et avec des produits frais. « Même si toutes les cantines ne sont pas vertueuses, nous avons énormément de chance en France d'avoir des cantines dans les écoles », souligne Marie-Pierre Membrives. Et n'oublions pas que la cantine est aussi un lieu de socialisation et de convivialité : les deux tiers des enfants apprécient la cantine pour manger ou jouer avec leurs camarades. •

PATRICIA CHAIROPOULOS