SUD OUEST.fr
Retrouvez l'actualité régionale, nationale et internationale sur notre site

Le dossier du samedi

Nos enfants préfèrent-ils manger à la cantine ?

ALIMENTATION De la maternelle jusqu'au lycée, plus de la moitié des élèves déjeunent à la cantine. Où des petits-déjeuners gratuits seront bientôt servis

Dossier réalisé par Sylvain Cottin
s.cottin@sudouest.fr

Soixante-cinq ans après que Mendès France, alors président du Conseil, a imposé sa tournée générale de lait sucré à tous les petits écoliers, voilà donc que le gouvernement remet le couvert. Point cette fois de boisson lactée, puisque l'Agence française de sécurité sanitaire l'a sacrifié sur l'autel de l'obésité au milieu des années 2000, mais un vrai petit-déjeuner.

1 À la rentrée, un petit-déjeuner gratuit pour certains élèves

Dès la rentrée prochaine, 100 000 élèves scolarisés dans des « territoires prioritaires » profiteront ainsi d'une collation gratuite. Déjà testée dans huit académies, la mesure se veut à la fois sanitaire et pédagogique, une étude scientifique ayant démontré – on aurait pu s'en douter – que les résultats scolaires faiblissent en même temps que les forces de l'élève. « L'objectif est de leur permettre de ne pas commencer la journée le ventre vide et de rester ainsi concentrés pendant toute la matinée », explique Christelle Dubos, secrétaire d'État auprès du ministre de la Santé. Sachant qu'une enquête auprès des enseignants du primaire laisse deviner que trois à quatre enfants par classe arrivent systématiquement à jeun, la marge de progression semble en effet prometteuse.

2 Ils mangent souvent mieux à la cantine qu'à la maison

Apparues en Bretagne au milieu du XIXe siècle, d'abord par charité, les cantines se généraliseront du fait de la loi rendant l'instruction obligatoire à partir de 1882. Aujourd'hui, plus de la moitié des douze millions d'élèves déjeunent au réfectoire, de la maternelle jusqu'au lycée. À Bordeaux comme à Mérignac (Gironde), la proportion dépasse même les 97 %, soit près de 20 000 repas à préparer quotidiennement dans l'unique cuisine centrale des deux villes (lire reportage).

Soupçonnés par certains de n'être que des usines d'assemblage, ces laboratoires géants ne semblent pourtant pas avoir dégradé le contenu des assiettes scolaires. Selon la dernière enquête du Crédoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie), les déjeuners à la cantine sont plus complets que ceux pris à l'extérieur, y compris à la maison. Chez eux, d'ailleurs souvent seuls et devant un écran, l'absence de l'entrée est deux fois plus courante, quand celles du pain, de produits laitiers ou de dessert le sont une fois et demie. Ainsi la réglementation de 2011 n'aura fait qu'accélérer le déclin de l'empire de la saucisse-frites, imposant un nombre de six à sept « composantes » dans la gamelle, notamment des légumes. Loin du temps où des cuisiniers solitaires pouvaient encore donner libre cours à leur imagination débordante de graisse ou de sucres, tout est désormais pesé à l'aune de la santé publique, sous le regard de diététiciens apparus voilà une quinzaine d'années dans l'arrière-cuisine de la restauration scolaire.

3 Les adolescents ne jurent (presque) que par les pâtes

Pour autant, si les élèves de maternelle et élémentaire montrent plutôt l'exemple en la matière nutritionnelle, leurs aînés se font davantage monomaniaques dès lors que sautent à leurs yeux pommes de terre et autres pâtes (35 % des accompagnements au lycée). Plus les années passent, plus la variété trépasse. Rêvant davantage de fast-food ou de sodas que d'équilibre alimentaire, ceux-là pourtant ne sont pas si ingrats qu'on pourrait le supposer. « Même si, lorsque les enfants se transforment en adolescents, les attitudes deviennent plus critiques et revendicatrices, la nourriture étant parfois même (re)jetée », note le Crédoc. Qu'ils se souviennent alors de ces heures pas si lointaines où le céleri rémoulade était littéralement jetés en pâture à leurs parents.

4 La cantine perpétue un style d'alimentation à la française

Face à la montée influences anglo-saxonnes et nordiques, les chercheurs du Crédoc notent que « l'équilibre des repas servis à la cantine reste un facteur primordial » de résistance. « Tout comme ceux pris en famille de façon traditionnelle, ils permettent notamment de structurer la journée alimentaire à heure fixe. » Las, le comportement des lycéens et des collégiens montrent qu'avec l'âge, les bonnes manières apprises à la cantine comme la maison ne résistent guère.

Votée à l'automne dernier, la loi Egalim promet de leur faire encore la leçon. Au plus tard en janvier 2022, les repas scolaires devront afficher au moins 50 % (en valeur) de produits répondant à des critères de qualité. Qu'il s'agisse du bio (20 % minimum), des labels ou bien de marchandises issus de circuits courts.

À signaler, enfin, la disparition annoncée des bouteilles d'eau comme des barquettes de conditionnement en plastique.

École du Parc, Mérignac (33). L'équilibre des repas pris à la cantine est désormais réglementé. La loi Egalim prévoit d'ajouter à ces normes des critères de qualité des aliments. PH. THIERRY DAVID/« SUD OUEST »

« Des usines d'assemblage, hélas »

SANDRA FRANRENET Son « Livre noir des cantines scolaires » dénonce la fin du fait maison

« Sud Ouest » Selon vous, les cantines scolaires ne sont plus que le dernier maillon d'une chaîne d'alimentation industrielle ?

Sandra Franrenet Je suis la maman d'une petite fille qui ne cessait de me répéter que ce n'était pas bon à la cantine… Et je trouvais ça normal. Jusqu'au jour où, avec d'autres parents, nous avons décidé de pousser la porte de l'établissement. Depuis que les cuisines ont été sorties des écoles, certaines sont devenues de véritables usines. La cuisine centrale dont dépend l'école de ma fille, par exemple, fabrique 14 000 repas par jour. À cette échelle, on se doute bien que les employés n'ont pas le temps d'y éplucher eux-mêmes les carottes…

D'un point de vue sanitaire, ces cuisines centrales auront au moins garanti un progrès quasiment vital ?

Je ne me souviens pas que l'on tombait si souvent malade que ça autrefois… Mais, sur le plan de l'hygiène, c'est en effet irréprochable aujourd'hui. Sauf que ce sont justement toutes ces normes hygiénistes qui nécessitent d'avoir recours à des produits industriels. Des denrées qui arrivent déjà transformées, c'est-à-dire souvent bourrées de sucres, de sel, de graisse, d'additifs ou bien d'arômes artificiels.

Le renfort des diététiciens scolaires semble pourtant avoir sérieusement rééquilibré l'assiette de nos enfants depuis une quinzaine d'années…

Sur le plan nutritionnel, l'idée n'est pas de dire que c'était forcément mieux avant, surtout lorsque certaines cantines ne servaient que des frites ou des pâtes aux enfants. Le souci, c'est que la disparition du fait maison a ouvert le règne des calories vides. Ces aliments transformés sont pour la plupart pauvres sur le plan nutritionnel, même lorsqu'ils sont bio.

Ce n'est pas nouveau, mais votre livre rappelle aussi la présence d'un marketing assez insidieux dans nos écoles ?

Sandra Franrenet. PHOTO DANIEL FOURAY/POR

Et jusque dans les cantines, oui. Par le biais d'affiches faussement pédagogiques par exemple, ou bien avec de petits livres à colorier, les enfants sont peu à peu conditionnés.

(1) « Le livre noir des cantines scolaires », LEDUC.S. ÉDITIONS, septembre 2018.

REPÈRES

6

Six millions d'enfants et d'adolescents fréquentent les cantines scolaires. 60 % des lycéens y déjeunent au moins trois fois par semaine, 66 % des collégiens et la moitié des 3-10 ans.

20 %

C'est la part minimum de produits issus de l'agriculture biologique qui devront être intégrés aux repas scolaires au plus tard le 1er janvier 2022.

20

En moyenne, la majorité des élèves y déjeunent en moins de vingt minutes.

70%

Selon CLCV (Consommation logement et cadre de vie), 70 % des élèves du primaire (50 % dans le secondaire) considèrent que les repas de la cantine sont bons.

Quand les petits écoliers carburaient au gros rouge

DÉSINTOXICATION Il aura fallu attendre 1981 pour que l'alcool soit officiellement banni des réfectoires

Si les nutritionnistes aujourd'hui partent en guerre contre les graisses et les sucres nappant certaines popotes scolaires, c'est un combat contre l'alcool que l'on menait encore il n'y a pas si longtemps à l'école. C'est à l'automne 1956, soit deux années après avoir imposé son verre de lait sucré et matinal, que Pierre Mendès France s'attache ainsi à faire disparaître le pinard de la cantine. S'attirant aussitôt les foudres d'une partie cette France où nombreux considèrent encore le vin comme la plus saine des boissons, a fortiori dans les régions viticoles.

Extirpée des archives de l'ORTF, cette interview du Dr. Suzanne Serin vaut alors son pesant de cacahuètes apéritives : « Un certain nombre de parents mettent dans le panier de l'enfant la boisson de leur choix, et qui est souvent un demi-litre de vin, de cidre ou de bière suivant la région. J'ai eu vent récemment dans la région parisienne d'un petit drame, puisque le directeur refusait que la boisson soit donnée aux enfants, les parents ont décidé qu'ils boiraient le vin avant d'aller à l'école, car c'était indispensable à leur santé. » Et quelques septuagénaires de se souvenir aujourd'hui combien les après-midi de classe pouvaient alors se révéler soporifiques.

Pas plus de trois degrés

Mais si Mendès France arrache finalement l'interdiction de l'alcool à la cantine, ce ne sera finalement que pour les moins de 14 ans. Collégiens et autres lycéens profitant encore légalement de la pause déjeuner pour gentiment biberonner, à condition toutefois que leur breuvage coupé à l'eau ne titre pas plus de trois degrés. Et avec l'autorisation des parents. « Par exemple, pas plus d'un huitième de litre de vin coupé d'eau par élève », stipule la circulaire. Sans que ce soit à proprement parler l'une des promesses de campagne de François Mitterrand, c'est à son premier ministre de l'Éducation que l'on doit alors d'avoir définitivement rayé le jaja de la carte scolaire. Par ce décret signé le 3 septembre 1981 de la main d'Alain Savary, l'eau est depuis considérée comme « la seule boisson hygiénique recommandable à table. » Santé !

Du vin rouge à l'école, en 1908. PHOTO « SO »

C'est la plus grande cuisine de la région

BORDEAUX-MÉRIGNAC Chaque jour, dès 5 heures du matin, près de 20 000 repas sont ici préparés pour les élèves des écoles maternelles et élémentaires

Longeant la voie ferrée qui relie l'agglomération bordelaise à la Pointe de Grave, l'immense bâtiment ne laisse pourtant échapper qu'une noria de camions réfrigérés. Si quelque uns de ces dix-sept engins s'en vont réchauffer les assiettes et le cœur des résidents de maisons de retraite, le gros du chargement sera bientôt livré aux cantines des 135 écoles maternelles ou élémentaires de Bordeaux et de Mérignac.

1 500 recettes au catalogue

Lundi prochain, ce sera salade de haricots verts bio, cuisse de poulet – lui aussi bio – et purée de pommes de terre pour tout le monde. « Les repas sont préparés et mis sous vide trois à cinq jours avant leur consommation », explique Christophe Simon, le maître de ce lieu où l'on touille et ratatouille dès 5 heures du matin. Dans les entrailles de cette cocotte géante – la plus grande cuisine centrale de Nouvelle-Aquitaine – près de 23 500 repas sont en effet quotidiennement « fabriqués », la plupart pour les écoliers. À ceux qui le soupçonneraient de n'être alors que le directeur d'une vaste usine d'assemblage alimentaire, Christophe Simon dissèque ses factures d'approvisionnement comme autant d'arguments faits maison . « Un faux procès, puisque douze à quinze tonnes de denrées brutes ou semi-brutes sont ici transformées chaque jour, soit les deux tiers de ce que nous reçevons. Comme ces deux tonnes et demi nécessaires à chaque service de bœuf. »

En d'autres termes moins comptables, disons que ses quinze cuisiniers (sur 110 employés) ne se contentent pas de faire bouillir la marmite. Où l'on épluche, taille, émince et tranche dans le vif comme à la chaîne. « Les seules choses que nous ne fabriquons pas sont le pain, les pâtisseries, les laitages ou encore les omelettes. Il faut aussi que les parents sachent que 40 % des produits sont issus de la région, 30 % sont bios et 10 % sous label. » Voilà pour un cahier des charges plutôt vertueux sur le papier. Mais là ne s'arrête pas le sacerdoce, lorsqu'il s'agit ensuite de convaincre les élèves de ne pas faire la fine bouche. Tandis que cuisiniers, parents et diététiciens renouvellent les menus tous les trimestres parmi un catalogue de 1 500 recettes, les élus veillent eux aussi au bon grain. Et tiennent à le faire savoir, tant l'enjeu de la restauration scolaire est désormais politique, pour ne pas dire électoral. « Évidemment que nous n'imposons pas des tripes à des élèves de maternelle, mais l'idée est de varier les aliments », insistent Emmanuelle Cuny et Régine Marchand, respectivement en charge des questions scolaires à la mairie de Bordeaux et de Mérignac.

On a sauvé les frites !

« On ne les oblige pas non plus à tout manger, mais au moins à goûter. Prenez les courgettes, avant ils en avaient horreur, mais depuis qu'elles sont cuisinées en gratin ils en redemandent. En primaire, chacun s'engage d'ailleurs à terminer ce qu'il se sert dans l'assiette. » Mais Christophe Simon de nuancer quelque peu cette ouverture pédagogique au monde gustatif. « Rappelons qu'un élève ne prend au final que deux repas sur dix à l'école, le rôle des familles reste donc essentiel. »

Cuites et conditionnées jeudi, les cuisses de poulet seront servies lundi midi aux élèves. PHOTO THIERRY DAVID/« SUD OUEST »

Toujours plus fréquentées, les cantines de Bordeaux et de Mérignac frôlent tout de même le record de France avec 97 % de demi-pensionnaires, quand une ville comme Nantes n'atteint pas les 65 %. Si un menu végétarien y est désormais de rigueur une fois par semaine, 12 % des élèves s'astreignent quotidiennement au menu sans viande (mais avec œufs ou poisson) proposé à la carte. Autre évolution majeure notée par Chrisophe Simon, l'influence croissante et parallèle des normes de nutrition et d'hygiène, lorsque toutes les marchandises passent désormais ici par une désinfection à l'ozone avant d'être cuisinées. « C'est très contraignant, mais ceux qui nous reprochent d'en faire trop doivent regretter le temps des toxi-infections, non ? »

Restent quelques fondamentaux, à l'image des frites que les deux villes ont heureusement choisi de soustraire au diktat du diététiquement correct. « Nous avons maintenu de vraies friteuses dans les écoles », assument les deux élues.