



**Union des Délégués Départementaux de
l'Education Nationale des Pyrénées Orientales**

**UNIVERSITE D'ETE DES DDEN
Samedi 2 septembre 2023**

Table ronde : La restauration scolaire

En présence de :

- ✓ Madame Marie-Pierre SADOURNY, vice-présidente du Conseil Départemental, vice-présidente de l'UDSIS ;
- ✓ Monsieur Robert RAYNAUD, président du SYM Pyrénées-Méditerranée ;
- ✓ Madame Valérie FRANCO, adjointe au maire de la commune de Baixas ;
- ✓ Monsieur Georges GUARDIA, adjoint au maire de la commune de Bages ;

Animateurs :

- ✓ Madame Jessica MORENO, directrice générale de l'UDSIS assistée de Madame Emmanuelle HUGUET, chargée de la restauration scolaire ;
- ✓ Madame Nicole PHILIPPE, directrice générale du SYM Pyrénées-Méditerranée assistée de Madame Françoise LABORDE, animatrice pédagogique, restauration scolaire et de Monsieur Bruno BELLOIS, chargé de la restauration scolaire

Rapporteur : Jean-Michel SOLER, délégué départemental de l'Education Nationale

L'article D. 421-34 du code de l'Education précise le rôle du délégué départemental de l'Education Nationale (DDEN) en matière de restaurant scolaire. L'article L.241-4-5° confie au DDEN, une mission d'inspection mais aussi d'incitation et de coordination.

Afin de connaître la situation de la restauration scolaire dans les départements, la Fédération Nationale des DDEN lance régulièrement une enquête (2020, 2023, 2024).

Pour répondre aux attentes des DDEN des Pyrénées-Orientales, le conseil d'administration a décidé d'inscrire cette thématique d'importance à l'ordre du jour de l'un des 3 ateliers de l'université d'été 2023.

L'objectif majeur de ces travaux étant d'associer à la réflexion, l'ensemble des partenaires concernés par les questions relatives à la restauration scolaire ;

- ✓ De sensibiliser à la qualité des repas, au confort des locaux de restauration,
- ✓ De prendre en compte les nouvelles préconisations d'approvisionnement des restaurants scolaires, en application des dispositions de la loi du 30 octobre 2018, pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite « loi EGALIM ».

I/ Quelques informations sur ladite loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite « loi EGALIM ».

Complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, la loi EGALIM prévoit plusieurs mesures très ambitieuses, à mettre en œuvre progressivement, pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective, dans l'ensemble des restaurants scolaires : crèches, écoles maternelles, primaires, enseignement secondaire et supérieur.

- ✓ Des produits durables et de qualité dans les assiettes ;
- ✓ L'information des convives sur les menus ;
- ✓ La diversification des sources de protéines et menus végétariens ;
- ✓ La lutte contre le gaspillage alimentaire ;
- ✓ La substitution progressive des plastiques.

Quatre défis pour la restauration scolaire :

- ✓ L'approvisionnement ;
- ✓ La production (sur place, en cuisine centrale ou par un prestataire) et livraison des repas ;
- ✓ La distribution des repas ;
- ✓ La gestion des déchets.

II/ Compte-rendu de la table ronde et des échanges

1/ Constat

Les enfants qui prennent leur repas le midi au restaurant scolaire sont de plus en plus nombreux. Selon les dernières informations, dans le département, que ce soit en milieu rural ou en milieu urbain ou péri-urbain, les restaurants scolaires connaissent un succès croissant : 90% des enfants des écoles maternelles et 85% des élèves des écoles élémentaires et primaires les fréquentent.

Parmi ces enfants, seulement 2% disent ne pas aimer ce qu'ils mangent à la « cantine ». Cette valeur accessoire, par rapport à la fréquentation, prend finalement une grande ampleur via les réseaux sociaux et autres échanges à l'extérieur de l'école.

Pour Madame Marie-Pierre Sadourny (Vice-présidente du Département et de l'UDSIS), il semble que ce mécontentement résulte de la différence colossale entre la cantine d'autrefois, fréquentée par les parents d'élèves d'aujourd'hui et la qualité de la restauration scolaire vers laquelle, tendent les acteurs locaux depuis plusieurs années.

Les représentants des collectivités locales s'accordent à dire, que la montée en puissance de la qualité de l'assiette, qui tient compte des nouvelles préconisations d'approvisionnement prévues par la loi « EGALIM », la qualité de l'accompagnement de l'enfant, le développement des actions de communication envers les parents d'élèves, en les invitant à déjeuner, et en organisant des repas intergénérationnels, sont de nature à restaurer l'image de la « cantine » scolaire.

Ces derniers estiment également, qu'en raison de leur équilibre alimentaire, les cinq repas hebdomadaires pris au restaurant scolaire sont, pour les enfants, les meilleurs, voire les seuls repas équilibrés de la journée pour certains. Marie-Pierre Sadourny travaille depuis 2015 à la notion de « restauration scolaire ».

M. Robert Raynaud Président du SYM P-M, ajoute que par ailleurs, « il convient de ne plus parler de « cantine » mais de restaurant scolaire. Les actions qui consistent à inviter les parents d'élèves au restaurant scolaire ainsi que sur le site de production, permettent de déconstruire assez facilement les idées reçues sur la cantine. Il est primordial de travailler également au plus près des équipes, par l'organisation de commissions régulières sur le choix et la qualité des repas, leur composition mais également la mise en œuvre de recettes nouvelles car il est important de se renouveler également ».

2/ Questions réponses :

- Sur l'approvisionnement des restaurants scolaires :
 - **Michel Pujol directeur de l'association départementale les Francas, à l'attention des responsables de l'UDSIS et du SYM P-M.**

« Existe-t-il, dans le département, un accord avec les agriculteurs locaux pour l'approvisionnement de la restauration scolaire, en fruits et légumes ? A titre d'exemple, la plateforme créée dans la région de Barcelone, dans ce cadre, a largement contribué au maintien de l'agriculture locale et de ses emplois, en écoulant toute sa marchandise notamment celle inadaptée à la vente ».

- **Monsieur Robert Raynaud, Président du SYM P-M et Madame Moreno, directrice de l'UDSIS**

L'identité du SYM-PM et de l'UDSIS consiste à travailler avec les producteurs locaux. Une plateforme (SCIC Le Local 66) a été créée en septembre 2022 dans le département, à l'initiative de la Chambre d'Agriculture qui a fédéré au sein d'une association « Mangeons local 66 » l'ensemble des acteurs politiques et institutionnels autour de cette démarche (Département des Pyrénées-Orientales, Perpignan Méditerranée Métropole, Civam Bio, UDSIS, SYM-PM). Elle consiste en une union de producteurs de produits locaux et bio, rémunérés au juste prix, pour approvisionner des sites de production culinaire. Ses marchés locaux contribuent à la montée en puissance de la qualité de l'assiette, en répondant aux attentes de la loi EGALIM (sur les produits SIQO* et Bio) et aux volontés politiques (sur les produits issus de l'agriculture biologique).

* *produits sous signes d'identification de la qualité et de l'origine*

Par exemple pour ce qui concerne le SYM, le fruit à la récré qui est distribué une fois par semaine dans chaque établissement scolaire qui le souhaite, est à 90 % local et bio à chaque fois que cela est possible.

L'UDSIS a récemment retenu la SCIC sur plusieurs lots fruits et légumes, pour approvisionner les repas de midi en produits Bio et Haute Valeur Environnementale (HVE).

- **Madame Emmanuelle Huguet (Responsable pôle restauration collective à l'UDSIS)**
Explique les indicateurs de qualité dans les menus, prévus par ladite loi.

« 50% de produits de qualité, dont 20% de produits issus de l'agriculture biologique et 30% de produits labellisés, à savoir, produits IGP, AOP, Label rouge.

Les repas de l'UDSIS atteignent ces objectifs et sont composés, en complément, de 20% de produits locaux, essentiellement pour la viande (Coopérative catalane des éleveurs), les fruits et légumes (Plateforme LE LOCAL 66 et autres producteurs locaux) et les yaourts de la marque CIMELAIT.

Les marchés alimentaires ont été construits, en concertation avec la Chambre d'Agriculture et le Civam Bio, autour des exigences de la loi EGALIM et l'allotissement de ces marchés a permis aux petites et moyennes entreprises locales de soumissionner ».

- Sur les menus spécifiques

En complément du tour de table, **Monsieur Jean-Claude Berga, DDEN**, demande des précisions quant à la stratégie adoptée par l'UDSIS et le SYM P-M face aux menus spécifiques, végétariens ou « sans porc », appelés « régimes de conviction ».

➤ **Réponse de Madame Moreno directrice de l'UDSIS partagée par Mme Philippe, Directrice du SYM P-M**

« Au nom du principe de laïcité, l'UDSIS ne prend pas en compte les exigences alimentaires d'ordre confessionnel. Par ailleurs, dans le cadre de la loi EGALIM, obligation est donnée aux restaurants scolaires de servir un repas végétarien par semaine. Aussi bien dans les restaurants scolaires servis par l'UDSIS que par le SYM-PM, l'ensemble des enfants mangent, un jour par semaine, le même menu végétarien.

La restauration scolaire est un service laïque, ouvert à tous et qui, de fait, ne peut prendre en compte toutes les demandes qui lui sont adressées, qu'il s'agisse de prescriptions religieuses, de traditions nationales ou régionales, d'habitudes familiales ou de préférences individuelles.

Dans ce cadre, le menu végétarien proposé chaque jour par le SYM-PM devient également une alternative quotidienne, en complément du repas classique, à tout autre menu spécifique. Cette proposition semble répondre pour le moment à ce sujet sensible. Environ 5% des enfants assument ce menu végétarien. Il est important de rappeler que réglementairement, le menu végétarien est encore expérimental, afin de s'assurer du bon équilibre alimentaire pour la croissance de l'enfant ».

➤ **Mathieu Delos, pôle ressources handicap, association départementale les Francas**

« Le service de restauration scolaire s'inscrit dans le cadre du temps méridien qui comprend l'accueil pour le repas et la prise en charge des enfants avant, pendant et après ce moment, sur la plage de 12 heures à 14 heures. Ce temps périscolaire réunit une importante diversité d'acteurs. Or, ce temps donne une impression de confusion, où chacun tente de répondre au mieux à sa mission et à ses devoirs, sans toujours prendre le temps ou l'initiative de composer avec l'autre. Il est aussi difficile pour le parent d'identifier l'offre existante et de l'utiliser en cohérence avec les aspirations et les contraintes scolaires, familiales et professionnelles.

Le personnel d'encadrement de l'accueil périscolaire est composite : animateurs permanents, ATSEM, encadrants contractuels et vacataires, enseignants, personnels techniques... Aux divers métiers correspondent des pratiques différentes mais tous doivent apprendre à travailler ensemble, avec un objectif commun : le bien-être de l'enfant. »

➤ **Monsieur Raynaud Président du SYM P-M**

« La pause méridienne est encore souvent encadrée par du personnel municipal qu'il faut former pour un accueil périscolaire de qualité. De nombreuses actions sont menées pour améliorer l'encadrement du périscolaire, la formation du personnel qui est encore multi-tâches, l'insonorisation des locaux, mais il y a encore beaucoup de travail à faire » .

Fin des échanges

Les intervenants qualifiés :

Le Syndicat mixte pour la Restauration collective, l'Animation Pédagogique et le Transport Pyrénées-Méditerranée (SYM P-M) est un établissement public qui revêt la forme d'un syndicat mixte ouvert. Son fonctionnement repose sur le principe de l'intercommunalité.

L'activité de restauration scolaire représente la fourniture de plus de 10 000 repas/jour, répartis entre les crèches, les écoles maternelles et les élémentaires, les accueils de loisirs sans hébergement et le portage à domicile pour les personnes âgées.

Le principe est un marché de fourniture de repas avec une société qui prépare et livre les repas dans les restaurants scolaires. Le personnel remet les plats en température avant de servir.

Il met en avant un plan de progrès ambitieux pour l'alimentation durable, favorisant les circuits de proximité avec un maximum de produits frais en provenance de nos territoires. La lutte contre le gaspillage alimentaire en proposant des repas adaptés, sains, bons et équilibrés répondant à l'attente des différentes familles de convives.

L'Union Départementale Scolaire et d'Intérêt Social (UDSIS) créée en 1954 est un établissement public qui revêt la forme d'un syndicat mixte ouvert.

Elle regroupe une grande majorité des communes et de communautés de communes du département, le Département des Pyrénées Orientales et la Région Occitanie. Le syndicat mixte a pour objet d'intervenir dans des missions de service public, notamment dans le cadre de la restauration scolaire et des activités de sports et loisirs, sur le principe de l'éducation populaire.

La mission restauration scolaire est assurée par deux unités de production culinaire, Elné et Millas (prochainement une 3^e unité à Millas avec un circuit de visite pédagogique) qui préparent les repas et qui sont remis en température dans les restaurants scolaires avec comme objectif premier la qualité des repas, au même prix, sur l'ensemble du territoire pour chaque élève.

L'UDSIS est le seul opérateur public du département qui maîtrise les repas tout au long de ses étapes, de l'élaboration des menus à la livraison, en passant par la production. Ce service est complété d'actions d'animations pédagogiques, d'appui technique et de formation professionnelle à l'attention des équipes des restaurants scolaires.

Une équipe d'agents publics engagés quotidiennement en faveur du Bien Manger et du Bien Bouger des enfants du département (la marque publique du Bien Grandir).

Pour l'UDSIS, l'activité de restauration scolaire représente (sources rapport d'activité 2022) près de 17 000 repas par jour répartis de la manière suivante :

<i>10 crèches</i>	<i>81 écoles maternelles, maternelles et primaires</i>	<i>Centres aérés et centres de loisirs UDSIS</i>	<i>9 collèges publics Et 2 privés</i>
<i>200 repas</i>	<i>11 000 repas</i>	<i>200 repas</i>	<i>5 600 repas</i>