

Déjeuners à la cantine dans des lycées de Toulouse

Plusieurs parents se sont inquiétés d'une baisse de la qualité et des quantités servies dans des lycées toulousains. Des parents ont déjeuné dans différents lycées de Toulouse. Ce compte-rendu a été rédigé par la FCPE 31 avec les parents des lycées.

1/ Inquiétude concernant les cantines de lycée	1
Quantités en baisse ?	1
Qualité en baisse ?	1
Coût du gaspillage :	2
Faillite en perspective ?	2
2/ Déjeuner à la cantine du lycée Saint Sernin, le 21 mars 2024	3
3/ Déjeuner au lycée Aragon de Muret, le 26 mars 2024	7
4/ Conclusion : observations générales	11
5/ Les attentes des familles	12
Lexique :	15

1/ Inquiétude concernant les cantines de lycée

Il est important **d'associer les parents et les élèves** à la politique de restauration scolaire, sinon les parents s'inquiètent, le gaspillage ne diminue pas dans les cantines et les jeunes risquent de manger à l'extérieur.

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/occitanie/haute-garonne/toulouse/beaucoup-d-enfants-se-plaignent-d-avoir-faim-chips-et-sandwich-a-repetition-a-la-cantine-le-personnel-de-restauration-se-bat-pour-plus-de-moyens-2960873.html>

Quantités en baisse ?

Des lycées ont l'impression que depuis quelques temps, la **CCLT remplit moins les plats gastro livrés**, si bien qu'on ne peut plus nourrir 15 élèves avec un plat et que les élèves ont faim.

La CCLT assure ne pas avoir changé ses grammages et remplir ses plats avec la même quantité depuis des années. Elle indique par contre que certains lycées commandent souvent moins de quantité que leur nombre d'élèves.

L'obligation pour les cuisines satellites de **réserver les repas 3 semaines à l'avance** auprès de la CCLT fait qu'il est difficile pour ces lycées de prévoir la bonne quantité, à cause des stages, sorties scolaires, absences, changements d'emploi du temps... Le lycée St Sernin commande moins et complète avec son budget nourriture et sa cuisine sur place pour essayer de s'ajuster au nombre de convives et diminuer le gaspillage. Depuis quelques temps, **la CCLT impose aux lycées de commander une quantité minimum de légumes**. L'objectif est d'éviter de servir aux élèves uniquement des féculents en garniture, pour respecter l'équilibre nutritionnel des menus. Cela peut engendrer le sentiment de ne pas avoir assez chez certains convives.

Depuis le 22/04/2024, la CCLT modifie 2 entrées par semaine par mesure d'économie. Elle remplace les entrées chaudes / charcuterie par de la salade mêlée. Cependant, les menus respectent toujours les recommandations du GEMRCN* avec un menu à 4 composantes : plat-garniture-fromage/laitage-dessert. Ils sont toujours validés par une diététicienne.

Qualité en baisse ?

Des convives se demandent si la qualité n'a pas baissé depuis 2024, en raison de difficultés financières. Des gestionnaires souhaitent un coût denrées minimum de 2,90€ / assiette pour avoir une qualité suffisante. Notre visite de la CCLT répondra à cette inquiétude.

Comme la CCLT ne prépare que les plats chauds. Les **entrées et les desserts sont souvent de l'assemblage** à partir de charcuterie, de plats cuisinés et de crudités 4ème gamme (légumes crus emballés prêts à l'emploi). Malheureusement, aucun légume brut n'est dans le GC*, et les légumeries* des lycées ne sont pas utilisées faute de personnel. Pour les desserts, les parents constatent qu'il y a très souvent des barres glacées. Quasi absence de desserts maison.

A St Sernin, la qualité de la cantine était inscrite au projet d'établissement. Ils ont l'habitude de cuisiner des entrées et des desserts en complément des plats livrés par la CCLT, grâce à leur crédit nourriture en réserve. Le coût denrées propre au lycée est de 2,34€/ repas. Les produits concernés sont notamment les crudités et « graines » du salade bar.

Comme un EPLE n'a pas le droit d'avoir des comptes déficitaires, **le lycée ne pourra plus acheter ces**

compléments faute de fonds suffisants. Cette situation est mal vécue par les élèves et le lycée.

Failite en perspective ?

Le prix de vente d'1 repas par la CCLT ne cesse d'augmenter : 2€ en 2020, 2,28€ en 2022, pour atteindre 2,51€ aujourd'hui.

Mais **le tarif payé par les familles est bloqué à 3,05€** depuis 5 ans (et constitue le crédit nourriture). En 2023, il est passé en-dessous du crédit nourriture au lycée St Serin.

Or depuis 2021, **les réserves de certains lycées diminuent** et atteignent un niveau **proche de zéro aujourd'hui**, en particulier pour les lycées qui se sont efforcés de proposer une cantine de qualité.

Les crédits nourriture servent aussi à financer une partie des denrées pour **l'internat** (dîners et petits déjeuners) car il est difficile de nourrir les élèves correctement avec uniquement le tarif de l'internat payé par les familles. Les lycées n'ont pas d'autres sources de financement pour la cantine que le tarif payé par les familles.

Évolution des réserves de St Serin ↓ Évolution du PV de la CCLT comparé à l'évolution du crédit nourriture ↓

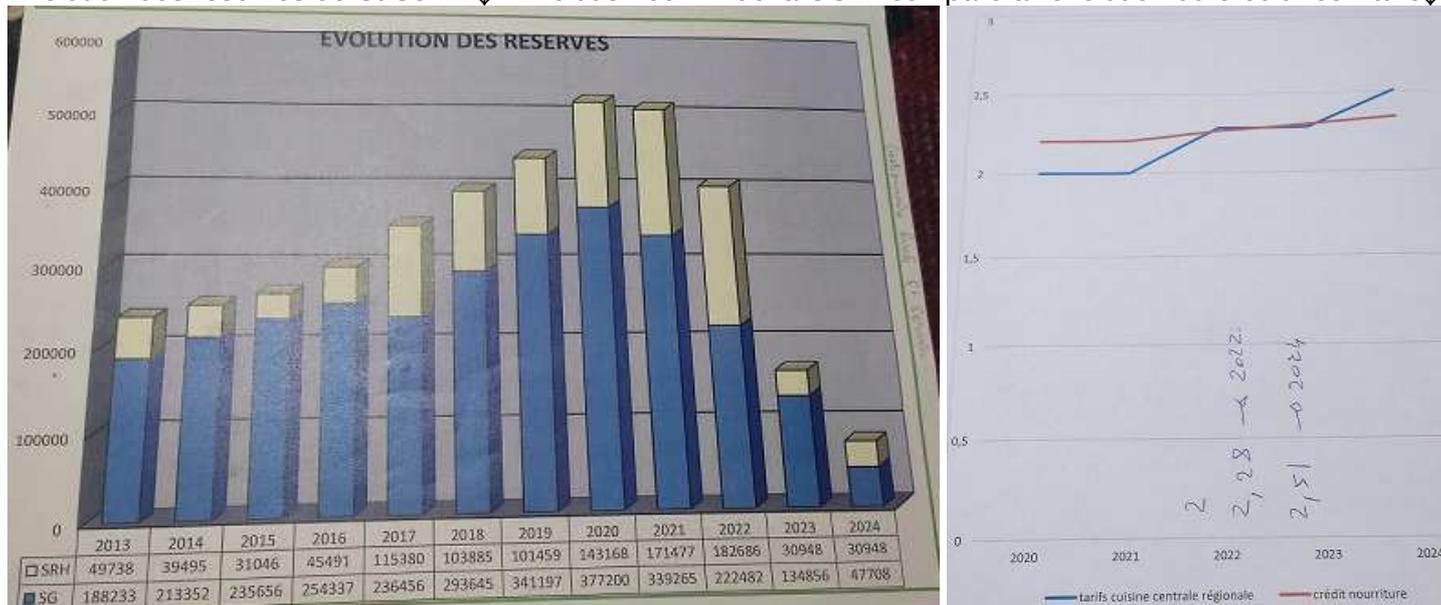


Tableau de commande des lycées auprès de la CCLT, 3 semaines à l'avance :

Satellite	menus à compléter pour le mercredi 7 décembre									
S 01	lundi 02/01/2023		mardi 03/01/2023		mercredi 04/01/2023		jeudi 05/01/2023		vendredi 06/01/2023	
	Effectif total :		Effectif total : 1400		Effectif total : 900		Effectif total : 1400		Effectif total : 1300	
		Pomelos	600	Avocat	500	Carottes rapées	400	Betteraves maïs	800	
		Pommes de terre piémontaise	800	Radis beurre	400	Samoussa / 50	1000	Calen rave rapé	500	
		Steak haché frais à griller/8		Steak haché frais à griller/8	320	Croque monsieur fromage	500	Steak haché frais à griller/8		
		Escalope viennoise	800	Jambon sauce porto	180	Omelette bio sauce champignons	400	Colin sauce capres	350	
		Menu fromage	600	Poisson pané citrons	400	Pave de hoki brésilienne	500	Poulet roti à l'ail blanc de lomagne	950	
		Frites		Frites		Frites		Frites		
		Bâtonnière aux haricots plats	400	Chou fleur creme persillée	400	Coquillettes	1000	Gratin de Courgette bio	400	
		Perles de ble	1000	Pommes grenailles	500	Poêlée de légumes grillés /15	400	Pommes noisettes	900	
		St maure de touraine	400	St neactaire à la coupe	400	Bethmale à la coupe /150	300	Emmental portion bio	1000	
		Yaourt bio nature	1000	Riz au lait vanille	500	Galette frangipane/8	1400	Yaourt bio nature	800	
						Yaourt vanille	800			
		Pomme bio	1400	clementines bio	900	Orange	300	Banane	800	
		Petit pain	1200	Petit pain	900	Petit pain	1200	Petit pain	1100	

Coût du gaspillage :

La CCLT parvient à n'avoir aucun déchet d'excédent grâce à une gestion attentive de ses sorties magasin. Mais les satellites ont beaucoup de déchets pour 2 raisons : ils doivent passer leurs commandes 3 semaines à l'avance. Or il peut y avoir des changements. Et d'autre part, **certain plats ne plaisent pas**. Des lycées remontent que les plats végétariens ne sont pas toujours appréciés et engendrent du **gaspillage**. Le coût du gaspillage (évacuation des déchets et prix d'achat du plat) est alors entièrement assuré par le lycée satellite.

2/ Déjeuner à la cantine du lycée Saint Sernin, le 21 mars 2024

Je remercie sincèrement le gestionnaire du lycée St Sernin pour son accueil et la visite de la cantine du lycée. Le lycée St Sernin sert 1900 repas/jour dont 200 repas le soir, avec 3 cuisiniers et 1 chef. Le lycée est approvisionné par la cuisine centrale des lycées de Toulouse (CCLT). Cependant, depuis plusieurs années, il propose en plus des plats préparés sur place par les cuisiniers du lycée, conformément au projet d'établissement. En plus des plats livrés par la CCLT, le lycée s'approvisionne via le groupement de commandes de la CCLT, plus quelques achats en dehors. Un petit peu de queue à l'entrée. Je suis arrivée vers 12h30. Plusieurs files de présentoirs pour aller plus vite. J'ai noté que les élèves étaient polis et patients. Il m'a semblé qu'aucun jeune ne se lavait les mains avant de passer à table. Les toilettes sont à côté du self. Le réfectoire est très spacieux et lumineux. Vue sur le parc et les arbres. Ambiance calme. Un espace plus cosy est réservé aux internes (150 élèves environ).



Entrées : salade de chou, ou pamplemousses. Potage maison (CCLT) et salade bar proposé en plus.

Les petits pots de salade de chou en entrées ont eu très peu de succès (voir les plateaux vides à gauche, et les quantités de pots restants). J'en ai pris un, je l'ai trouvé fade, lourd, plutôt gras, sans goût. Je ne l'ai pas fini. Ces entrées ne figuraient pas dans le menu de la cuisine centrale. Ils sont achetés par le lycée en plus. Les ramequins colorés servent au salade bar.



Le Salade bar est une spécificité du lycée Saint Sernin.

C'est une **très belle initiative qui plaît aux élèves** : ils préfèrent ces crudités aux entrées proposées dans la chaîne du self au début. Cela permet de promouvoir des produits sains et de limiter le gaspillage, puisque les élèves prennent ce qu'ils veulent.

Cependant, ces crudités ne sont pas des produits bruts épluchés sur place, mais des légumes emballés prêts à l'emploi (4ème gamme) ou des boîtes de conserve, ce qui réduit les vitamines. Il y a bien une légumerie dans le lycée, mais elle n'est pas utilisée par manque de personnel.

Ces crudités sont achetés par le lycée St Sernin, en plus des plats livrés par la CCLT. Autrefois, il y avait aussi des « graines » (sans doute des fruits à coques ?) mais des économies ont été nécessaires.

=> il serait souhaitable que la CCLT livre les denrées pour alimenter ce salade bar au titre du repas, en diminuant les entrées proposées sur la ligne de self, sans augmenter le prix de vente du repas pour le lycée.



Plat : filet de poisson rectangle en sauce (il ne restait qu'1 seul morceau dans le plat quand je suis passée, je ne l'ai pas pris car je n'avais pas très faim)

Féculents: gratin de patates ou semoule. Le gratin de patates avait eu beaucoup de succès, il n'en restait quasiment plus. Quand le « rab » a sonné en fin de service, les jeunes se sont précipités.

Légumes : épinards ou gratin de choux aux noix et roquefort. J'ai pris les 2. Les épinards étaient fades, avec une consistance de purée desséchée. Cela n'avait ni le goût ni la consistance d'épinards. Ils étaient inscrits la veille au menu de la cuisine centrale.

J'ai trouvé le gratin de choux au roquefort et aux noix pas du tout à mon goût, d'une saveur vraiment surprenante. Je n'ai pas réussi à finir ni les épinards, ni le gratin de choux. Habituellement, je finis toujours mon assiette et je ne suis pas très difficile.

La CCLT m'a indiqué par la suite que ce plat de gratin de choux était une expérimentation des cuisiniers, et qu'ils avaient remplacé le roquefort par une sauce persillée.

Fromage et Dessert : fruit ou bounty glacé, fromages emballés

Je crois que les jeunes auraient apprécié pouvoir choisir une « douceur » type gâteau, yaourts, biscuit, compote... plutôt que les 2 extrêmes proposées (fruit ou barre glacée)

J'ai noté une **absence de plat végétarien**. Or le gestionnaire m'a indiqué que **la plupart des élèves mangent végétarien à St Sernin**. Il y a beaucoup de filles, notamment avec spécialité danse. Donc ces élèves ne mangent pas équilibré, puisqu'on ne leur propose pas de protéine végétale.

On m'explique qu'autrefois il y avait des menus « flexitariens* » élaborés par St Sernin, mais que cela a été supprimé parce que le lycée n'avait plus les moyens d'acheter des produits en plus des plats livrés par la CCLT, et que du coup, le lycée ne propose plus que des plats avec de la viande / poisson.

Cependant, la CCLT propose 1 menu végétarien / semaine.

Les menus ne sont pas validés par un diététicien.

=> il faudrait respecter le Plan National Nutrition Santé, et proposer des plats végétariens équilibrés bien identifiés tous les jours pour que la majorité des élèves ne soient pas en carence.



Le plat d'épinards, à peine entamé, était peu visible sous le plat de gratin de choux.

D'une manière générale, **les plats étaient mal présentés, peu appétissants**. Plusieurs étaient presque vides. Certains empilés, alors qu'une place était vide juste à côté dans le présentoir.

=> Le lycée a-t-il affecté suffisamment d'agents au service du midi et à la préparation en cuisine ?

=> le personnel est-il bien formé ? A-t-il suivi les instructions de réchauffe indiqué sur les plats gastro ?

Boisson : **pas de carafes d'eau sur les tables**. Certes, des fontaines à eau sont placées un peu partout dans le réfectoire. Mais j'ai remarqué que très peu d'élèves se levaient pour remplir leurs verres (qui sont pourtant très petits). Environ 1/3 des élèves ont des gourdes en inox, des filles surtout. Problème : les autres élèves ne boivent certainement pas suffisamment dans la journée. Le poids des cartables s'alourdit d'1 kg pour les élèves qui ont des gourdes, alors qu'il est déjà trop lourd.

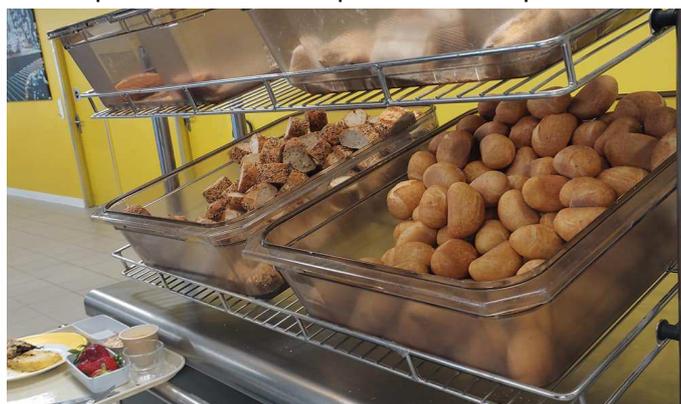
=> il faudrait que le lycée affecte davantage de personnel au service du repas pour qu'ils aient le temps de placer des carafes d'eau sur les tables. Le Covid est terminé.



Pamplemousses en entrée et fruits en dessert (orange ou banane) .

J'ai pris une orange, mais le lycée a récemment **supprimé les serviettes par mesure d'économie**. Je l'ai donc gardée pour manger plus tard.

Plusieurs types de pain au choix. J'ai pris celui du haut qui semblait le plus artisanal, mais il était sec.



Bounty glacé en dessert ou fruit

Pains



Déchets organiques
Déchets organiques

Consignes de tri des déchets.

Les déchets organiques sont regroupés dans les 2 gros bacs à couvercles blancs pour envoi au méthaniseur.

Coût d'évacuation 6.000€/an selon le gestionnaire.

Absence d'actions éducatives autour de l'alimentation (ex : lutte anti-gaspillage, équilibre nutritionnel, santé, mise en valeur des légumineuses, des produits locaux de qualité, des producteurs...)



Le « magasin » (épicerie) : un large choix de fruits à coque en réserve : noix, amandes... Du miel local de qualité, les producteurs venaient présenter leur produit au lycée



Les gros bidons au sol ressemblent à de l'huile de friture.
=> peut-on savoir si elle contient des additifs, notamment de l'anti-mousse E900 de la famille des silicones ?

Pour le Collectif les Pieds dans le Plat, formateurs agréés en restauration collective, le 1er conseil en terme de santé / nutrition est d'utiliser des huiles de qualité.



Lycée Saint-Sernin
Toulouse

MENU DÉJEUNERS du 25 au 29 mars 2024



Déchets organiques

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Laitue (surimi) Pois chiches - chorizo	Artichauts Ta tinade au thon	Chèvre chaud Pâté à l'ail des ours	Duo de chos Tomates - mozzarella	Salade (poivron, maïs)
Filet de poulet Poisson – sauce aneth Sauté de porc noir aux olives	Galette (chèvre, miel) Cari de lentilles Omelette au fromage	Tendron de veau Merlu en marinade Poitrine de porc farcie à la dijonnaise	Colombo végétal Filet de colin au poivron Saumon frais	Tarte au fromage Pavé de saumon aux épices Sauté de bœuf à la flamande
Haricots verts Riz créole	Carottes au piment d'Espelette Coquillettes paysannes	Blé Fondue de poireaux et carottes	Flan de légumes Pépinettes Poêlée de légumes	Pommes vapeur Trio de légumes frais persillés Salade mêlée
Yaourt (abricot / framboise) Pain au miel	Cantal Fromage blanc	Ossau-Iraty Galette bretonne	Morbier Twix glacé	Emmental Yaourt nature
Orange	Banane	Ananas Petit pain	Kiwi	Pomme

Sous réserve de modification en fonction des approvisionnements.
Allergènes, origines des viandes sont affichés sur le tableau d'informations dans la salle du restaurant.



du 29 avril au 3 mai 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Poireaux en vinaigrette Salade de pommes de terre, haricots verts et œufs	Potage à la courge Tomates en salade		Concombre Scarole (surimi)	Céleri rémoulade Taboulé
Chipolata Filet de hoki – sauce moutarde Gardiane de bœuf Tielle sétoise	Omelette au fromage Riz (épices et pois chiches)	FÉRIÉ	Galette (céréales et légumes) Poisson – sauce langoustine Truffade maison Chorizo	Chipolata Brochette de dinde (curry de Madras) Poisson – sauce asian
Carottes et navets rôtis Pommes vapeur Salade mêlée	Poêlée de butternut et chou		Brocoli persillé Salade mêlée Poêlée tajine	Carottes – crème ciboulette Riz créole
Emmental Moules	Roquefort Fromage blanc		Brownies	Morbier Crème caramel
Petit pain rustique / Fruits : orange, poire, banane et kiwi				

Le lycée St Sernin continue à proposer 2 entrées chaque jour au choix.

Pour résumer :

- Les parents sont reconnaissants au lycée d'avoir inscrit la qualité de la cantine dans le projet d'établissement, d'avoir mis en place un salade bar et une cafétéria.
- Cependant, des actions éducatives pour une alimentation saine et durable seraient nécessaires, et une meilleure intégration du personnel technique.
- Les menus affichés à St Sernin n'indiquent pas précisément les labels de qualité des produits de la CCLT : fait maison, local, bio...

3/ Déjeuner au lycée Aragon de Muret, le 26 mars 2024

Je remercie le service comptable du lycée Aragon pour son accueil.

Le lycée Aragon sert 1200 à 1800 repas/jour selon les emplois du temps. Il y a 70 élèves internes, 6 personnes en cuisine le matin, dont 3 cuisiniers, et 21 personnes qui font le service en tout le midi.

Un petit peu de queue à l'entrée. Je suis arrivée vers 12h30. Plusieurs files de présentoirs pour aller plus vite. J'ai noté que les élèves étaient polis et patients. Il m'a semblé qu'aucun jeune ne se lavait les mains avant de passer à table.



Les entrées du jour : artichauts, tartinades de thon, salade

Boisson : des carafes d'eau sont placées sur les tables, et des fontaines à eau sont accessibles à plusieurs endroits le réfectoire.

Menu du jour :

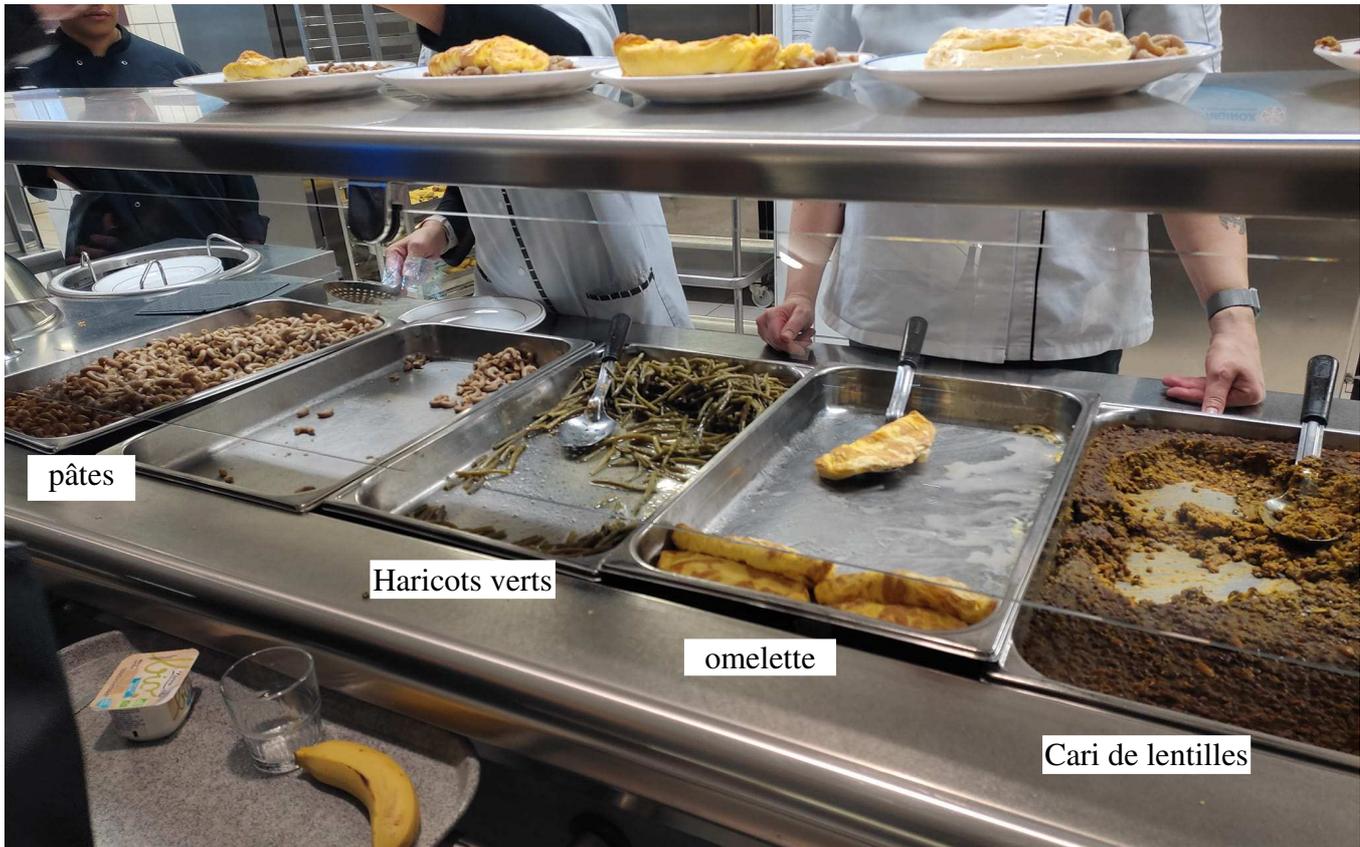
Entrées : artichauts ou tartinades de thon ou salade (je ne sais plus les ingrédients)

Plat (le jour végétarien de la semaine) : cari de lentilles ou omelette

Accompagnement : coquillettes ou haricots verts

Grillades : possibilité de choisir un steak haché grillé sur place + des frites cuites sur place

Fromages et Dessert : fromages, yaourts et fruits ou cake au miel



On distingue bien les 2 couleurs du plat de lentilles. Il aurait fallu mélanger le plat avant de servir

=> Le personnel affecté par le lycée à la préparation et au service du midi est-il en nombre suffisant ?

=> est-il bien briefé sur les consignes de réchauffe ?



Étiquette posée par la CCLT sur chaque plat gastro, indiquant les consignes de réchauffe du plat



Fromages et dessert : banane, cake au miel, fromage blanc bio Nova

Spécificité du lycée Aragon : steak grillé frites quotidien

Le lycée Aragon dispose d'un matériel de grillades et de friture placé au milieu du réfectoire, juste après les lignes de self. Depuis peu, des restrictions ont été imposées aux élèves pour éviter que certains choisissent steak frites tous les jours : il y a désormais un tour de rôle.



Mon assiette :

J'ai choisi des artichauts en entrée, le cari de lentilles et des haricots verts en plat, avec un petit pain. Pas assez faim pour le dessert et les féculents. J'ai trouvé les lentilles très bonnes, le pain aussi, les haricots tout à fait corrects. Seul bémol : le hors d'œuvre en boîte de conserve sans doute.

J'étais globalement très satisfaite

On distingue 2 couleurs sur le plat de lentilles :
=> lors de la réchauffe en cuisine satellite, les lentilles du dessus ont noirci et desséché. Cela ne rend pas le plat appétissant au moment du service.

Il ne restait plus beaucoup de places assises quand je suis arrivée. Pourtant, 8 classes étaient en stage ce jour-là. Je me suis installée à côté d'un garçon et d'une fille de terminale, avec lesquels j'ai un peu discuté. La jeune fille m'a dit regretter les cordons bleus (qui ne sont plus servis depuis 2024 m'a dit la CCLT). Le garçon (sportif) m'a dit qu'il n'y avait pas tous les jours des féculents et pas assez de viande, pas assez de variété. Cependant, il avait pris des coquillettes. Ces pâtes étaient de couleur foncée, plus grosses que des coquillettes habituelles, peut-être des pâtes de farine complète (?). *Il serait prudent d'introduire les céréales complètes progressivement, en commençant par des pâtes / riz semi-complets, et en expliquant l'intérêt de ces aliments pour la santé.*

Tous les 2 ont laissé la moitié de leurs pâtes dans leur assiette. Et la jeune fille a laissé quasiment toute son omelette. Je lui ai demandé pourquoi, elle m'a expliqué qu'elle la trouvait caoutchouteuse. La CCLT m'a dit par la suite que c'était une omelette bio achetée toute prête.

Je remarque que **très peu d'élèves ont choisi les lentilles** dans le réfectoire. La plupart ont choisi coquillettes + omelette. Et il y avait la queue au stand grillades + frites.

Je leur ai fait goûter mes lentilles: ils les ont trouvées très bonnes.

Je leur ai demandé ce qu'ils mangeaient habituellement chez eux, ce qu'ils aimaient, sans vouloir les gêner et sans les juger. Le garçon m'a dit qu'il mangeait de la viande tous les soirs et qu'il aimait les féculents. La jeune fille m'a dit qu'elle aimait bien les légumes, notamment les épinards.

Il serait intéressant de proposer des actions éducatives autour de l'alimentation pour communiquer les recommandations du Plan National Nutrition Santé, découvrir quels sont les risques pour la santé d'une alimentation non équilibrée et les enjeux d'une alimentation durable.



↑ Les restes non consommés et récupérables (par les convives ou le personnel uniquement : interdit de les remettre dans la chaîne du froid). La poubelle des déchets organiques et la poubelle des emballages.



La partie du réfectoire proche des baies vitrées est très lumineuse, agréable et donne sur de la verdure. Le self paraît très grand quand les élèves sont partis, il est divisé en plusieurs espaces. Mais en fonctionnement, il est complet, j'ai eu du mal à trouver une place assise, alors même que plusieurs classes étaient en stage. En plein service, l'ambiance fait un peu usine.



MENUS

25 au 29 mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
Laitue surimi	Artichauts	Pâté à l'all des ours	Duo de chou	Pomelos
Chorizo et pois chiche	Tartinade au thon	Merlu en marinade	Tomate mozzarella	Salade poivrons maïs
Poisson sauce aneth	Cari de lentilles	Poitrine de porc farcie dijonnaise	Colombo végétal	Tarte au fromage
Sauté de porc noir aux olives	Omelette au fromage	Blé	Filet de colin au poivron	Pavé de saumon aux épices
haricots verts	Carottes au piment d'espelette	Fondue de poireaux et carottes	Flan de légumes	Pommes vapeur
riz créole	Coquillettes paysannes	ossau iraty	Pépinettes	Trio de légumes persillés
yaourt abricot / framboise	Fromage blanc	galette bretonne	Twix glacé	Emmental
pain de miel	Banane		Kiwi	Yaourt nature

Point grillade proposé aux élèves selon un planning affiché au self

MENUS

Semaine du 25 au 29 mars 2024

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Laitue surimi	Artichauts	Chèvre chaud	Duo de choux	Pomelos
Chorizo et pois chiches	Tartinade au thon	Pâté à l'ail des ours	Tomates mozzarella	Salade poivrons maïs
Filet de poulet grillé	Galette chèvre miel	Tendron de veau	Colombo végétal	Tarte au fromage
Sauté de porc noir aux olives	Cari de lentilles	Poitrine de porc farcie à la dijonnaise	Filet de colin au poivron	Sauté de bœuf flamande
Poisson sauce aneth	Omelette au fromage	Merlu en marinade	Fondue de poireaux aux carottes	Pavé de saumon aux épices
Haricots verts	Carottes au piment d'Espelette	Fondue de poireaux aux carottes	Flan de légumes	Trio de légumes persillés
Riz créole	Coquillettes paysannes	Blé	Pépinettes	Pommes vapeur
Yaourt abricot / framboise	Cantal	Ossau Iraty	Morbier	Emmental
Pain de miel	Fromage blanc	Galette bretonne	Twix glacé	Yaourt nature
Orange	Banane	Ananas	Kiwi	Pomme

Tous les jours, nous proposons des steaks hachés origine France, des frites sans huile de palme et du pain occitan.

La Directrice de la Cuisine Centrale
Sarah STAEBLER

La Provisoire du lycée des Arènes
Nathalie BOUVIER

Dispositifs d'aide de l'UE

4/ Conclusion : observations générales

La quantité est au rendez-vous : menus à 4 ou 5 composantes respectant les recommandations du GEMRCN* et validés par une diététicienne, même si les entrées sont remplacées par de la salade 2 fois / semaine.

Nous pensons qu'il est préférable de modifier 2 entrées / semaine (c'est-à-dire réduire le choix) plutôt que de diminuer la qualité globale des menus, à condition que les convives puissent se resservir si besoin.

Cependant, des élèves risquent d'avoir faim s'ils n'aiment pas le plat principal, ou refusent de le manger pour des questions religieuses, d'éthique, ou autre...

Certes, la cuisine centrale des écoles de Toulouse a aussi supprimé 2 entrées / semaine...

Reste que **cette mesure inquiète beaucoup** : aujourd'hui la CCLT modifie 2 entrées / semaine, et demain ?

Des **menus équilibrés** sont proposés, mais rien n'empêche un convive de choisir des composantes qui constitueront un menu déséquilibré. Ex : manque de protéines pour les élèves végétariens, manque de fibres et de vitamines pour les adeptes du steak frites. Les lycées choisissent les menus dans la liste proposée par la CCLT (le tableau de commande). Le choix des lycées n'est pas validé par un diététicien. C'est pour cela que la CCLT a récemment imposé la livraison d'un minimum de légumes pour accompagner les féculents.

Les denrées livrées par la CCLT étant globalement de bonne qualité, il ne paraît pas nécessaire d'acheter des compléments. A la condition que la CCLT offre la possibilité de commander des produits spécifiques pour garnir le salade bar de St Sernin (avec le même PV de 2,51€ / assiette) comme elle le fait pour les grillades à Aragon. Voir document VisiteCuisineCentraleLycées.

Le **personnel** affecté à la restauration sur le temps de midi est probablement en nombre insuffisant, et/ou manque de directives, ou de formation / qualification ?

Pas d'indication de qualité sur les plats servis au self. Sur place, le convive ne sait pas si un plat est bio ou

labellisé, s'il est fait maison, s'il vient de la cuisine centrale, s'il contient des allergènes...

=> afficher le menu de la cuisine centrale au début de chaque ligne de self, si le personnel n'a pas le temps de mettre une étiquette sur chaque composante.

Pas d'information publiée sur le site officiel « ma cantine » concernant les quantités de produits de qualité Egalim* achetées.

Très **peu de pédagogie** visible dans les réfectoires des lycées visités : pas de sensibilisation à la nutrition, la santé, l'environnement, le gaspillage, le tri des déchets. Juste une petite affiche près des poubelles à Aragon. **L'éducation à l'alimentation est pourtant obligatoire** dans le code de l'éducation, à tous les âges. De nombreux outils gratuits existent sur Educsol et l'Ademe.

Qui sait parmi les élèves et les adultes du lycée que manger des légumineuses (lentilles, pois chiche, haricots...) associées à des céréales (pâtes, riz, pain...) permet d'assimiler autant de protéines que de manger de la viande, des œufs ou du poisson ? A la différence de la viande, les légumineuses ne provoquent pas de problèmes cardio-vasculaires ni de cancer, mais au contraire apportent des fibres, du calcium et des sels minéraux indispensables à l'organisme.

La quantité de gaspillage alimentaire (déchets dans l'assiette) pourraient être réduite. L'évacuation des déchets organiques (les restes dans les assiettes et les plats gastro) coûte cher aux lycées.

=> Existe-t-il des projets pédagogiques avec la communauté éducative autour de l'alimentation ?

=> Y a-t-il des animations pour lutter contre le gaspillage (ex : pesées...) ?

Manque de lien entre les convives et les cuisiniers. Les élèves sont extrêmement nombreux. Les cuisiniers sont les mieux placés pour communiquer avec les élèves, les inciter à goûter, les informer.

5/ Les attentes des familles

La FCPE milite pour que chaque élève puisse avoir accès à une cantine de qualité : saine, durable, accessible à tous et appétissante.

Notre objectif est que tous les enfants puissent manger à la cantine, car la cantine peut servir des menus plus sains et équilibrés qu'à l'extérieur, favoriser le vivre ensemble et l'apprentissage de la citoyenneté.

Quantité :

C'est le **souci n°1 des parents** : que les enfants mangent à leur faim. Les menus servis en lycée, avec leur 5 composantes et la possibilité de rab satisfont cette exigence.

La récente modification de l'entrée 2 fois / semaine (salade en entrée) inquiète beaucoup. Cependant, si les enfants peuvent manger à leur faim un repas équilibré, cela reste acceptable.

Il est préférable d'avoir un peu moins de choix, mais de manger des produits de qualité, en quantité suffisante et en respectant l'équilibre nutritionnel, plutôt que de baisser la qualité des produits pour conserver un repas à 5 composantes. Les élèves doivent avoir la possibilité de se resservir de garniture s'ils ont faim.

Cette mesure demande à être testée. Si les jeunes ne mangent pas à leur faim, il faudra trouver une solution.

Qualité :

Les parents sont attentifs à la **qualité** des plats proposés à la cantine.

Ils souhaitent le respect des **lois Egalim, Agéc, Climat et résilience** qui garantissent :

- au minimum 50% de produits de qualité sous label dont 20% de bio,
- au moins 1 menu végétarien / semaine, l'expérimentation d'une alternative végétarienne quotidienne
- 60% de viande et pêche durables,
- l'abandon du plastique et la lutte contre le gaspillage
- l'information des convives

Le site officiel « **ma cantine** » permet de mesurer les quantités de produits de qualité (bio et labels SIQO*) servis. Certaines cantines vont même bien au-delà de la loi Egalim, en servant des menus quasiment 100% bio, local et fait maison, sans surcoût pour les familles.

Les parents félicitent la région Occitanie d'avoir lancé la CCLT dans une démarche de certification avec le **label Ecocert En cuisine**, et de prévoir d'aller au-delà des objectifs Egalim en 2024.

Nutrition :

Les parents sont aussi attentifs à l'aspect nutritionnel des menus. Ils souhaitent que la cantine suive les recommandations du dernier **Plan National Nutrition Santé (PNNS)** de 2019 pour servir des repas équilibrés. Les parents sont rassurés de savoir que les menus de la CCLT sont élaborés avec une **diététicienne**.

Les menus risquent cependant de ne pas être équilibrés, puisque chaque lycée commande ce qu'il veut et qu'il n'y a pas de validation nutritionnelle dans les lycées.

On remarque par ailleurs une absence de repas végétariens dans plusieurs lycées. Or 28% des jeunes sont végétariens, ils mangent donc un repas carencé en protéines à la cantine.

=> **il serait souhaitable de proposer quotidiennement un repas végétarien** (fait maison), en respectant les recommandations du PNNS. La loi Egalim pousse à cette expérimentation. Cela permettrait à la fois de préserver la santé des jeunes, de préserver l'environnement et de faire des économies pour servir de la viande / poisson de qualité les autres jours.

17% des enfants sont obèses ou en surpoids en France, en particulier dans les classes défavorisées où la consommation de fruits et de légumes est plus faible.

Goût :

Le goût et l'aspect visuel est ce qui compte le plus pour les élèves. L'ambiance et le temps du repas au self sont aussi déterminants, cela peut jouer sur la considération accordée au repas.

La FCPE a participé récemment à l'élaboration d'un **sondage IFOP** national auprès des familles et des élèves des écoles primaires (projet « Cantine Révolution » publié dans « 60 millions de consommateurs » d'avril 2024). Il en ressort les éléments suivants :

- ce qui compte pour les parents : 1/ l'équilibre nutritionnel, 2/ la variété des repas, 3/ 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 : **les plats doivent être appétissants** (sinon ils finissent à la poubelle)
- La meilleure garantie de réussite sont les produits frais, locaux et faits maison, le savoir-faire des cantiniers et les liens qu'ils tissent avec les convives. La part de l'humain est primordiale.

Tarification :

Les parents d'élèves FCPE sont aussi très attachés à la **justice sociale. Il n'est pas envisageable d'augmenter les tarifs de la cantine en période de crise et d'inflation.** Cela mettrait en difficulté de nombreuses familles précaires qui renonceraient alors à inscrire leurs enfants à la cantine, avec le risque que l'enfant ne reviennent pas en cours l'après-midi. De plus, la cantine fournit souvent à ces enfants le seul repas équilibré de la journée.

Les parents sont reconnaissants envers la région Occitanie de ne pas avoir augmenté le tarif de la cantine ces dernières années. Cependant, il serait intéressant d'étudier le passage à une **tarification sociale**, prenant en compte les revenus des familles (le quotient familial). Mais il faudrait alors que la région rééquilibre les disparités sociales entre les lycées. Sinon, certains lycées ne disposeraient pas assez de crédit nourriture, tandis que d'autres seraient largement excédentaires. A cause du manque de mixité sociale, on risquerait d'avoir des cantines de riches et des cantines de pauvres. La région pourrait verser une dotation supplémentaire aux lycées où il y a davantage de familles précaires, calculée sur la moyenne de l'IPS des familles par exemple.

Éducation / information :

Dans le self, des **informations** pourraient rendre les plats plus attractifs et responsabiliser les élèves :

- indiquer les plats **fait maison**
- indiquer les mentions de qualité : **bio** / provenance **locale** / **labels** SIQO*, commerce équitable... Ces informations figurent sur le menu de la CCLT, il suffirait d'**afficher ce menu** sur chaque ligne de self.
- Les parents, et sans doute les élèves, seraient intéressés de connaître les quantités de produits de qualité servis par an. Une information dans le réfectoire, par mail et dans l'outil « **ma cantine** », est demandée par la loi Egalim. Cela réduirait les inquiétudes.

Exemple d'étiquetage dans un collège où tout est fait maison (Lézignan) →



Les **cuisiniers** pourraient participer à l'éducation des jeunes sur l'alimentation, parler de leur métier, ils ont une place privilégiée pour le faire. Des formations existent pour les accompagner sur la nutrition, la pédagogie.

Des **projets pédagogiques** autour de l'alimentation, des animations sur la réduction du gaspillage pourraient être développés dans les lycées par la communauté éducative. La région pourrait fournir des **supports de communication**, en concertation avec les établissements, comme le fait le département du Gers dans ses collèges.

Exemple dans un collège du Gers (l'Isle Jourdain) :



Lexique :

- **CCLT** : cuisine centrale des lycées de Toulouse
- **GC** : groupement de commandes, marché négocié par la CCLT pour les approvisionnements des lycées en denrées. Non obligatoire.
- **GEMRCN** = Groupe d'Étude des Marchés Restauration Collective et Nutrition de 2006. Il fait des recommandations nutritionnelles et de grammage par classe d'âge. Il a été complété par l'arrêté du 30/09/2011. Le Conseil National de la Restauration Collective est en train de réécrire ces recommandations nutritionnelles pour intégrer la loi Egalim.
- **Légumerie** = espace dédié pour laver, éplucher et travailler les légumes crus selon des normes d'hygiène strictes.
- **Satellite** : la cuisine centrale élabore des plats qui seront livrés en camion frigo dans des établissements satellites, où les plats seront remis en température pour être servis.
- **SIQO** = produits sous signe de qualité (AOP, AOC, IGP, label rouge...)
- **Flexitarien** : diversifier son alimentation en baissant les quantités de protéines animales et en augmentant les protéines végétales
- **Végétarien** : exclut la consommation de viande, poisson et fruits de mer. Il reste possible de manger des œufs et du fromage.
- **Végétalien** : exclut la consommation de tout produit d'origine animale (viande, poisson, fruits de mer, œufs, fromage, miel...)
- **Vegan** : exclut l'utilisation de tout produit de provenance animale (viande, poisson, miel, laine, cuir, dans les cosmétiques...)