



SANDRA FRANRENET

**LE LIVRE NOIR
DES CANTINES
SCOLAIRES**

SUCRE, BIO, GASPILLAGE, INÉGALITÉS...
LA VÉRITÉ SUR LES REPAS DE NOS ENFANTS

**« Un livre essentiel,
qui nous rend acteurs
de la santé de nos enfants ! »**

L'Obs

Chaque jour, des millions d'écoliers déjeunent à la cantine. Parfois pour le meilleur, souvent pour le pire !

Or il est difficile de savoir ce qui se cache vraiment dans les assiettes de nos enfants. Sucre, gaspillage, aliments transformés, contenants en plastique, tarifs, inégalités... la vérité n'est pas toujours appétissante.

Enrichi de nombreuses interviews et témoignages d'experts, cette enquête vous emmène dans les coulisses de la restauration scolaire et vous fait partager des réussites inspirantes de cantines où il fait bon manger. Parce qu'il est possible de mieux faire !

Titulaire d'une thèse en éthique médicale, **Sandra Franrenet** est journaliste, spécialiste des sujets de société. Elle collabore aujourd'hui avec de nombreux titres de presse nationaux dont *Le Canard enchaîné* et *Madame Figaro*.

ISBN : 979-10-285-1179-1



9 791028 511791

18 euros
Prix TTC France

L E D U C . S
E D I T I O N S

WWW.AGENCE-SUPERNOVA.COM

Photos : © Shutterstock
RAYON : DOCUMENTS

REJOIGNEZ NOTRE COMMUNAUTÉ DE LECTEURS !

Inscrivez-vous à notre newsletter et recevez chaque mois :

- des conseils inédits pour vous sentir bien ;
- des interviews et des vidéos exclusives ;
- des avant-premières, des bonus et des jeux !

Rendez-vous sur la page :

<https://tinyurl.com/newsletterleduc>

Découvrez aussi notre catalogue complet en ligne sur notre site : www.editionsleduc.com

Enfin, retrouvez toute notre actualité sur notre blog et sur les réseaux sociaux.



Suivi éditorial : Marie-Laure Deveau

Maquette : Sébastienne Ocampo

© 2018 Leduc.s Éditions

29, boulevard Raspail

75007 Paris – France

ISBN : 979-10-285-1179-1

SANDRA FRANRENET

**LE LIVRE NOIR
DES CANTINES
SCOLAIRES**

**SUCRE, BIO, GASPILLAGE, INÉGALITÉS...
LA VÉRITÉ SUR LES REPAS DE NOS ENFANTS**



*À Bianca et Benjamin qui m'ont donné la force
et l'envie de prendre mon rôle de citoyenne à bras-le-corps,
À Rodolphe qui m'a soutenue et épaulée dans ce projet,
À ma maman qui m'a appris l'importance de la nutrition,
À mon père et mon grand-père, fines gueules, qui auraient été si fiers,
À Anne, Antoine, Marie, Samia, Constance, Raki,
Abdé, Sophie, Alexandre, Stan et tous les parents
du collectif « Les enfants du 18 mangent ça »,
sans qui ce livre n'aurait jamais pu voir le jour,
À Philippe Durrèche, ancien directeur de restauration collective et
consultant des collectivités territoriales, qui s'est battu jusqu'au bout
pour tenter d'améliorer la restauration scolaire,
À tous les parents qui se battent pour changer le contenu
de l'assiette de leur marmaille,
Aux professionnels de la restauration
qui croient en la noblesse de leur métier,
Aux élus qui considèrent que nourrir un enfant
est l'une des plus nobles missions de service public.*

SOMMAIRE

| | |
|---|-----|
| Avertissement | 9 |
| Quelques chiffres | 11 |
| Introduction | 13 |
| La cantine scolaire : une usine à gaz ? | 21 |
| Tricatel est dans la place. Tout baigne ? | 79 |
| Les produits ultratransformés | 113 |
| La qualité dans l'assiette | 137 |
| Le GEM-RCN, la bible des cantines | 161 |
| Les lacunes des politiques publiques | 191 |
| Cantine et allergies alimentaires | 195 |
| Gaspillage | 199 |
| Témoignages | 203 |
| Évaluer sa cantine | 209 |
| Vous pouvez agir ! | 213 |
| Comment compenser à la maison ? | 223 |
| Conclusion : « information = pouvoir » | 227 |
| Lexique | 231 |
| Remerciements | 233 |
| Annexes | 235 |
| Bibliographie | 245 |
| Notes de fin | 249 |
| Table des matières | 251 |

AVERTISSEMENT

Ce livre est...

- ✓ Un décryptage du fonctionnement des cantines scolaires.
- ✓ Un outil à destination des parents et de toute personne désireuse de comprendre cet univers.
- ✓ Le fruit d'une multitude d'interviews d'experts.

Ce livre n'est pas...

- ✓ Une enquête menée dans toutes les cantines de France et de Navarre.
- ✓ Une étude circonstanciée sur les repas servis aux enfants qui déjeunent à la cantine.
- ✓ Un roman d'espionnage sur les grands groupes de la restauration collective.

Ce livre a la volonté de...

- ✓ Donner envie de regarder de plus près le contenu de l'assiette de nos enfants.
- ✓ Mieux comprendre la composition des plats et leur conséquence probable sur la santé.
- ✓ Montrer qu'il est possible de « bien faire ».
- ✓ Alerter sur les risques probables des barquettes en plastique dans lesquelles certains plats sont conditionnés puis réchauffés.

- ✓ Montrer le manque de volonté politique de certains élus.
- ✓ Dénoncer certaines pratiques des sociétés de restauration collective.
- ✓ Pointer du doigt certaines incohérences de la réglementation.
- ✓ Plaider pour un retour à des cantines intégrées.
- ✓ Inciter les parents à se mobiliser pour agir.
- ✓ Partager le fruit d'une expérience.

N'oubliez jamais que, pour les élus, nous sommes des électeurs avant d'être des parents ! Nous avons le pouvoir d'exiger une alimentation saine pour nos enfants. Nous avons le devoir de les mettre face à leurs responsabilités. Avec ce livre, ils ne pourront plus jamais dire : « *Nous ne savions pas...* »

QUELQUES CHIFFRES

- ❖ De la maternelle au lycée, deux enfants sur trois en moyenne déjeunent à la cantine au moins une fois par semaine, soit un total de **plus de 7 millions de demi-pensionnaires**¹.
- ❖ **À Paris, près de 25 millions de repas** sont produits chaque année². La plus petite caisse des écoles sert 1 100 repas tous les jours et la plus importante 15 000.
- ❖ De la maternelle à la fin du collège, un enfant qui déjeune tous les jours à la cantine ingurgitera à lui seul **2 160 repas** (12 ans d'école [= 36 semaines × 12] × 5 repas hebdomadaires).
- ❖ Près de **25 % d'un repas** (soit 120 g sur un repas de 500 g) servi à la cantine sont gaspillés³. Ce chiffre inclut les déchets qui restent dans l'assiette à la fin du repas, mais aussi les produits

1. ANSES.

2. Paris.fr – paris.fr/services-et-infos-pratiques/famille-et-education/scolaire/la-cantine-2074.

3. Source : ADEME. Opération pilote menée dans 1 000 établissements – primaires et collèges – en 2017.

périssables non consommés à la suite d'une mauvaise évaluation du nombre d'élèves déjeunant à la cantine, les épluchures, etc.

- ❖ Pour un restaurant d'école primaire de 200 élèves, le gaspillage représente en moyenne, sur une année, 3,4 tonnes, soit l'équivalent de **13 800 repas gaspillés** pour un coût moyen de 20 000 €/an⁴.
- ❖ Pour un **collège** de 500 convives, on estime le gaspillage alimentaire à plus de 10 tonnes par an, soit l'équivalent de **22 000 repas** pour un coût moyen de 33 000 €/an⁵.
- ❖ Pour un **lycée** de 800 convives, on estime le gaspillage à plus de 24 tonnes par an, soit l'équivalent de **40 000 repas** pour un coût moyen de 70 000 €/an⁶.
- ❖ Le marché de la restauration collective (scolaires, entreprises, EHPAD, prisons...) est l'un des premiers marchés de France avec **20,2 milliards d'euros**. Environ **70 %** des collectivités sont en régie directe pour la cantine scolaire et **30 %** en délégation de service public⁷.

4. Coûts estimés uniquement sur l'achat de denrées alimentaires. Source : *Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective. Guide pratique*, ADEME, 3^e édition, avril 2017.

5. Coûts estimés uniquement sur l'achat de denrées alimentaires. Source : *Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, ibid.*

6. Coûts estimés uniquement sur l'achat de denrées alimentaires. Source : *Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective, ibid.*

7. http://www.themavision.fr/jcms/rw_485341/restauration-collective-les-derniers-chiffres-cles-2016-et-les-tendances-a-venir

INTRODUCTION

AUX CAPTIFS, LA LIBÉRATION!

Chaque midi, durant la demi-heure consacrée au repas dans le réfectoire, nos enfants sont captifs. Parfois ce sont des captifs heureux! Certaines cantines proposent des plats savoureux, dégustés avec gourmandise. Mais pour un captif heureux, combien souffrent d'avaler un repas fabriqué par un « *marchand de soupe* »?

Il est temps que cela change.
Aux captifs, la libération!

POURQUOI S'INTÉRESSER AUX CANTINES?

Vous êtes-vous déjà interrogé sur ce que vos enfants mangent le midi à la cantine? Je ne parle pas du menu affiché à l'entrée de l'école, mais bien de la **nature**, de l'**origine** ou encore de la **valeur nutritionnelle** des aliments servis?

Jusqu'à l'entrée en CE1 de mon aînée, je ne me préoccupais guère du contenu de son assiette. Je parlais du principe que « *la cantine*,

c'est la cantine »; autrement dit, un mauvais moment à passer. Je garde un souvenir dégoûté des œufs durs-épinards qu'on me servait en primaire, et plus encore de la sauce rosâtre qui accompagnait ce classique de la gastronomie scolaire. Globalement, je n'aimais pas ce qui était servi à la cantine. Je ne suis évidemment pas la seule! Dès que j'évoque ce sujet, les **souvenirs** des uns et des autres remontent. Chacun y va de sa petite anecdote. C'est un champ de conversation inépuisable! Une dame d'une soixantaine d'années m'a par exemple confié qu'en élémentaire et au collège, elle mangeait systématiquement des épinards les jours où le jardinier tondait la pelouse. Une autre dame du même âge m'a raconté que, dans son école, il y avait beaucoup de chats sauvages. Eh bien, chaque fois qu'il y avait une traque, les gamins mangeaient du lapin le midi! La viande de chat a, paraît-il, une chair et un goût très proches de celle du lapin. Il n'est possible de distinguer ces deux animaux qu'en comparant la forme de leurs côtes. Il est évidemment fort peu probable que la première ait mangé de la pelouse et l'autre du félin! Il est amusant en revanche de constater les associations que les enfants sont capables de faire dès qu'il s'agit de cantine. Oui, la cantine peut traumatiser! Elle est également capable de rompre le début d'une idylle gustative dès le plus jeune âge. Combien de générations de gamins ont été écœurées à vie des choux de Bruxelles? Tout cela pour dire que je n'ai pas été étonnée que ma fille se plaigne.

Pourtant, pour rien au monde je n'aurais raté ce repas! J'aimais les grandes tablées du réfectoire. Nous étions six ou huit et, de mémoire, on se plaçait à peu près comme on le souhaitait. Chaque midi, nous récupérions nos serviettes dans notre casier et, une fois installés, nous retournions nos verres Duralex avec empressement pour connaître notre âge du moment. « *J'ai 32 ans!* » Le plus petit (ou le plus grand?) avait perdu! On embrayait sur des discussions tantôt banales, tantôt passionnées, mais jamais ennuyeuses.

La cantine constituait parfois un lieu insoupçonné de transfert de connaissances vertical. Je me souviens parfaitement du jour où un petit camarade m'a appris l'existence du mot « damoiseau ». Cette information qui m'avait fait beaucoup rire à l'époque – « *Un damoiseau?!* » – n'a changé ni le cours de ma scolarité, encore moins celui de ma vie, mais qu'importe, j'avais enrichi mon vocabulaire et ma culture générale entre la poire et le fromage. Le réfectoire était un espace libre et convivial où la censure n'existait pas. Mais ce que j'aimais par-dessus tout, c'étaient les interminables récrés qui rythmaient l'heure du déjeuner. Là, nous avions vraiment le temps de jouer. Forcément, quand on met toutes ces considérations dans la balance, la nourriture ne pèse plus si lourd...

Jusqu'à la fin de l'année 2017. Courant novembre, j'ai été amenée à m'intéresser de plus près à ce sujet. *Les Dossiers du Canard enchaîné* préparaient un numéro sur la **malbouffe**. Je leur avais suggéré un papier sur les cantoches. Mine de rien, ce sujet me turlupinait : la maman n'est jamais très loin de la journaliste, et vice versa. Si je n'avais pas décidé d'enquêter, me serais-je rendue à la commission Restauration de la caisse des écoles du 18^e arrondissement de Paris? Je l'ignore. Mais une chose est sûre : je serais passée à côté d'un événement qui a pris ensuite un tour déterminant dans ma vie! Ce jour-là, j'ai rencontré des parents formidables, extrêmement préoccupés par la qualité de la nourriture servie à leur progéniture et prêts à en découdre pour faire bouger les lignes décidées de longue date par les élus. Très vite, la journaliste s'est effacée au profit de la maman, et j'ai épousé leur combat. Ensemble, nous nous sommes structurés sous le collectif « Les enfants du 18 mangent ça ». À leurs côtés, j'ai réalisé que le sujet de la cantine dépassait le simple problème du goût ; le fameux « *c'est dégueulasse* ». J'ai pris conscience que ma fille mangeait chaque midi ou presque des

produits industriels, autrement dit des produits ultratransformés gavés de sucres, de sel, d'additifs et de pesticides.

Ce livre est le fruit d'un **travail collectif**. Il n'aurait pu voir le jour sans la pugnacité d'Anne, Antoine, Marie, Samia, Constance, Sophie, Abé, Alexandre, Raki, Stan... Et tous les autres. Chacun a dégagé du temps et de l'énergie pour décrypter, comprendre, analyser et partager avec les autres le fruit de ses investigations. J'accorde une mention spéciale à Anne qui a été l'élément fédérateur de ce collectif. Elle nous a donné l'impulsion dont nous avons besoin pour nous regrouper et avancer de concert.

Aujourd'hui, nous avons acquis une compétence indiscutable sur la restauration scolaire. Au cours des multiples rendez-vous que nous avons sollicités avec les élus de tous bords, nous nous sommes aperçus que nous en savions plus qu'eux. Nous ne demandons qu'à partager cette expérience.

À L'ORIGINE DE CE LIVRE : UN RASSEMBLEMENT DE PARENTS

Le collectif « Les enfants du 18 mangent ça » est né en janvier 2018 à la suite d'un rassemblement spontané de parents lassés de voir que leurs enfants ne mangeaient rien à la cantine et rentraient affamés le soir. Voici son histoire.

Depuis de longues années (plus de dix ans!), les parents participent aux commissions Menu et Restauration organisées par la caisse des écoles du 18^e arrondissement. Chaque fois, on leur ressert la même salade, les principaux points de mécontentement soulevés sont, au mieux, balayés d'un revers de main. Ceux qui râlent le

plus fort se voient répondre qu'ils ne sont, je cite : « *pas représentatifs de la majorité des parents de l'arrondissement* »! Il n'y a pas pire sourd que celui qui ne veut pas entendre, c'est bien connu...

La commission Restauration de décembre 2017, pourtant, ne s'est pas passée comme d'habitude. Elle a réuni beaucoup, beaucoup de parents très mécontents, résolus à peser dans la nouvelle offre de restauration. La période était idéale : le contrat de l'actuel délégué – la Sogeres – prenant fin au mois d'août 2018, ils savaient que la mairie était en train de plancher sur un **nouveau cahier des charges**. Ils souhaitaient y être associés. À la fin de la réunion, une feuille a circulé pour échanger les adresses e-mail. Cette initiative a été déterminante pour la suite. C'est elle qui a permis au collectif de voir le jour.

Quelques mois avant cette fameuse réunion, Anne, une mère de famille particulièrement remontée, avait pris l'initiative de poster chaque jour sur les **réseaux sociaux** (Facebook⁸ et Instagram⁹) une photo du plateau-repas servi à la cantine... Son but : parier sur le choc des images, plutôt que sur le poids des mots. Les commentaires ont fusé, et les parents qui jusque-là ne s'étaient jamais vraiment préoccupés de l'assiette de leur marmaille ont commencé à se poser des questions. Dans leur imaginaire, le petit salé aux lentilles « façon grand-mère » figurant sur le menu ne ressemblait pas à l'horrible bouillie marron servie. Les plus téméraires (et surtout ceux dont l'emploi du temps était le plus flexible) sont même allés visiter le lieu où tout se passe : la **cuisine centrale**!

La cuisine centrale est le lieu qui produit les **14 000** repas servis dans les cantines du 18^e. Une fois par mois, la caisse des écoles y

8. [facebook.com/lesenfantsdu18mangentca](https://www.facebook.com/lesenfantsdu18mangentca)

9. [instagram.com/lesenfantsdu18mangentca](https://www.instagram.com/lesenfantsdu18mangentca)

organise des visites. Elles ont lieu le matin, en semaine. Les parents qui l'ont visitée ont découvert, je cite encore : « *un environnement inadéquat à la production de 14 000 repas de qualité, qui ressemblait davantage à une usine d'assemblage de produits industriels* ».

Un plat cependant est venu mettre le feu aux poudres : les **allumettes végétales** (bio). Sur la photo¹⁰, on jurerait de la pâtée pour chat ! Elle aurait pu servir de pub pour Sheba. Je doute cependant que les enfants y aient vu une quelconque preuve d'amour... Face à l'impossibilité d'identifier cet aliment, les parents ont réclamé à la caisse des écoles la fiche nutritionnelle de cet ANI (aliment non identifié). Malgré le label « bio » mis en exergue par le prestataire, ils ont constaté qu'il s'agissait d'un produit ultratransformé composé d'un doux mélange de sucres (sucre, amidon de blé, maltodextrine), de gras et de « poudres » diverses !

Fini, les parents isolés ! Grâce aux e-mails échangés lors de la commission de décembre, nous nous sommes rassemblés en un collectif improvisé. Il a naturellement été baptisé : « Les enfants du 18 mangent ça ». Dans ce livre, je citerai plus particulièrement le cas du 18^e arrondissement – le plus contrasté de Paris quant à la répartition des richesses –, car c'est celui que je connais le mieux. Je souhaite cependant insister sur le fait qu'ici, la cantine n'est pas pire que dans beaucoup d'autres communes.

En partageant cette expérience, je souhaite montrer aux parents combien il est important de se regrouper. Au moment où j'écris ces lignes, nous n'avons pas (encore ?) révolutionné la cantine. Mais soyez certain que nous nous y employons au quotidien.

10. <https://www.facebook.com/lesenfantsdu18mangentca/photos/a.716961338498987.1073741825.716961275165660/744201522441635/?type=1&theater>

LA SITUATION EST GRAVE... MAIS PAS DÉSESPÉRÉE !

La situation est-elle grave ? Oui, je le crois.

Pas partout, évidemment. Certaines collectivités font des efforts considérables pour proposer des plats goûteux ou cherchent au moins à améliorer la qualité des repas servis dans les cantines. Mais pour une poignée d'élus qui se sentent vraiment concernés par cette mission de service public, combien s'en contrefichent ? Ou estiment que c'est bien trop compliqué (d'autant qu'en élémentaire, ce n'est même pas un service obligatoire) ? Ferment délibérément les yeux sur la qualité ? Pire, profitent de la malbouffe pour tirer quelques avantages parfois minables (caisses de champagne, bonnes tables dans de grands restaurants...) généreusement offerts par de grosses sociétés de restauration collective (SRC) ?

Je n'ai pas eu la chance de rencontrer **Philippe Durrèche**. Il est décédé un an avant que je ne m'attèle à l'écriture de ce livre. Fin gastronome, il avait créé une société de restauration scolaire à taille humaine avant de se lancer dans le conseil des collectivités publiques via son cabinet RSD. On lui doit notamment le deuxième syndicat professionnel de la restauration collective. Cet homme passionné était pourtant l'un des rares professionnels à avoir le courage de dénoncer les pratiques douteuses des grosses SRC pour faire des marges sur le dos de nos gamins. En lisant ses ouvrages (*Cantines : le règne de la mal-bouffe ?* et le manuscrit qu'il venait de terminer) et en visionnant son intervention dans l'excellent documentaire de Céline Destève, *Les casseroles de la restauration collective*¹¹, j'ai pris de plein fouet une réalité que je n'imaginai pas. Les industriels ont

11. Sorti sur France 5 le 3 mai 2016. En ligne sur YouTube : <https://www.youtube.com/watch?v=EwkXR6KaOoY&t=753s>

transformé les cantines de jadis pour déverser une bouffe immonde et malsaine dans les assiettes de milliers d'écoliers.

C'est effrayant, mais nous avons une carte à jouer. Partout en France, des collectifs de parents se montent. Sous leur pression, les collectivités acceptent de revoir, ici le cahier des charges, là les contenants en plastique qui servent à cuisiner et/ou à réchauffer les plats.

Nous avons du pain sur la planche, alors au boulot !

LA CANTINE SCOLAIRE : UNE USINE À GAZ ?

Je ne sais pas pour vous, mais quand on évoque les cantines scolaires, je revois les dames de service poussant un gros chariot garni de plats fumants en Inox, déposés au gré de leur lente progression au bout de chaque table. Appétissant ou pas, le repas était préparé dans la cuisine attenante, par un cuisinier.

En 2016, je suis allée déjeuner dans la cantine de ma fille. J'ai été surprise de voir que, dans son école, ce n'étaient pas les cantinières qui allaient aux enfants mais eux qui se déplaçaient vers elles, un plateau à la main. CP comme CM2 : même combat ! La nourriture – triste pitance – n'est pas cuisinée sur place, mais acheminée dans le réfectoire depuis une cuisine centrale dans des barquettes en plastique qui sont ensuite réchauffées.

La cantine de mon enfance était-elle une exception ? En me posant la question, je ne me doutais pas de la complexité de la réponse. Décryptage d'une usine à gaz...

ÉLÉMENTAIRES, COLLÈGES, LYCÉES : À CHACUN SA COLLECTIVITÉ TERRITORIALE

Élémentaires

La cantine à l'école élémentaire (maternelle et primaire) n'est **pas obligatoire**. C'est un « service public administratif facultatif local ». Lorsqu'elle est assurée, elle dépend de la commune.

À Paris, commune composée de 20 arrondissements, la gestion des cantines incombe aux caisses des écoles. La capitale en compte 20, une par arrondissement. Les caisses des écoles sont des établissements publics locaux présidés par le maire d'arrondissement et administrés par un comité de gestion composé de représentants de l'arrondissement et de membres élus ou de droit. Elles sont également chargées de la restauration de certains collèges départementaux et de quelques lycées. Elles fournissent par ailleurs les repas pour les centres de loisirs le mercredi et pendant les vacances scolaires. Elles sont totalement indépendantes dans leur fonctionnement et leur gestion.

Seuls maîtres à bord, les maires décident d'opter pour la **régie directe** ou la **délégation de service public (DSP)**.

Collèges et lycées

La restauration scolaire est un **service obligatoire** pour les collèges et les lycées. Dans le premier cas, elle dépend du conseil départemental et, dans le second, du conseil régional.

Vous trouvez cela compliqué ? Philippe Durrèche trouvait ça carrément absurde ! « *On est confrontés à une réelle aberration : des populations homogènes (les adolescents au collège et au lycée), des territoires homogènes et des décideurs hétérogènes. Magnifique exemple de doublon¹² !* » affirmait-il. L'absurdité de ce système monte encore d'un cran lorsque l'on zoome sur leur fonctionnement. Les collèges et les lycées sont des établissements indépendants dirigés par un **conseil d'administration**. « *Le département et la région doivent donc négocier avec chaque établissement pour mettre en œuvre la politique décidée par les élus. Ce n'est donc plus du doublon mais du triplon...* », ironisait Durrèche.

Petite parenthèse sur les cantines des facs : leur gestion dépend du **CROUS** (Centre régional des œuvres universitaires et scolaires). Qui a dit que la France n'aimait pas déconcentrer ses services ?

EN RÉSUMÉ

| École | Collectivité compétente |
|---|-------------------------|
| Élémentaire (maternelle + primaire)* | Commune |
| Collège | Département |
| Lycée | Région |
| Université | CROUS |

*À Paris, 1 arrondissement = 1 caisse des écoles, soit un total de 20 caisses

12. Philippe Durrèche et Jacques Pélissard, *Cantines : le règne de la mal-bouffe?*, Mordicus, 2010.

LES DIFFÉRENTS MODES DE GESTION

Parce que la restauration scolaire est un service public, on a naturellement tendance à penser que la collectivité gère tout de A à Z. La gestion (ou régie) directe n'est cependant qu'une option. Elle peut aussi choisir de déléguer son service public de restauration collective (DSP).

La gestion (ou régie) directe

Lorsqu'elle opte pour une régie (ou gestion) directe, la collectivité prend **intégralement** le service de restauration **en charge** : elle construit et met en service les cuisines, les salles de restauration et des locaux adaptés ; maintient et renouvelle le matériel ; élabore les menus ; gère l'approvisionnement ; contrôle l'hygiène et la sécurité ; élabore les plats, s'occupe de la comptabilité (perception du prix des repas et gestion des impayés), etc.

La collectivité a cependant la possibilité d'externaliser une ou plusieurs de ces prestations (en dehors de la surveillance des enfants durant la pause méridienne, qui lui incombe obligatoirement) : approvisionnement, transformation des matières premières, préparation et/ou livraison des repas, élaboration des menus, contrôle de l'hygiène et de la sécurité, comptabilité, nettoyage des locaux... On parle alors de « **gestion semi-déléguée** ».

La régie est un mode de gestion particulièrement lourd, surtout pour les collectivités qui passent des achats supérieurs à 25 000 € HT. Dans ce cas, elles doivent publier un appel d'offres (« procédures formalisées » en novlangue !) afin de mettre les prestataires en concurrence.

En cas de pépin, la collectivité peut être déclarée civilement et pénalement **responsable**.

Anxieux à l'idée de se retrouver derrière les barreaux, certains maires ont demandé, au milieu des années 1980, s'ils avaient le droit de déléguer ce service facultatif à des prestataires privés.

Le Conseil d'État leur a répondu positivement dans un avis du 7 octobre 1986. Cet avis a été entériné dans une circulaire du 13 avril 1988 relative au modèle de contrat pour la concession ou l'affermage du service de restauration scolaire du premier degré. Depuis cette date, les collectivités n'ont plus de scrupules à recourir à la délégation de service public.

La délégation de service public

Définition

Depuis la circulaire du 13 avril 1988, la délégation de service public (DSP) peut être « *aussi large que possible* ». Pour comprendre ce mode de gestion, j'ai interrogé M. Patrick du Fau de Lamothe, consultant diplômé d'expertise comptable qui s'est notamment illustré dans l'émission *Cash Investigation* sur le business de l'eau¹³ diffusée en mars 2018. Le travail minutieux de ce juriste spécialiste des contrats de délivrance de l'eau a contraint la compagnie Suez – délégataire – à rembourser 233 millions à la communauté urbaine de Bordeaux. La DSP, ça le connaît !

13. <https://www.youtube.com/watch?v=IZFkrXduDP4>

Nous espérons que cet extrait
vous a plu !



Le livre noir des cantines scolaires
Sandra Franrenet



J'achète ce livre

Pour être tenu au courant de nos parutions, inscrivez-vous à la lettre des éditions Leduc.s et recevez des **bonus**, **invitations** et autres **surprises** !

Je m'inscris

Merci de votre confiance, à bientôt !

A L I S I O