



DECEMBRE 2001

CANTINES SCOLAIRES : QUELLE SECURITE ET QUELLE QUALITE ALIMENTAIRES AU MENU DES ENFANTS ?

Animé par Jean-Pierre POULAIN

Edité par la Mission Agrobiosciences, avec le soutien du Sicoval, communauté d'agglomération du sud-est toulousain. La mission Agrobiosciences est financée dans le cadre du contrat de plan Etat-Région par le Conseil Régional Midi-Pyrénées et le Ministère de l'Agriculture, de la Pêche, de l'Alimentation et des Affaires rurales.

Renseignements: 05 62 88 14 50 (Mission Agrobiosciences)

Retrouvez nos autres publications sur notre site : <http://www.agrobiosciences.org>

Mardi 4 décembre 2001

**« CANTINES SCOLAIRES :
QUELLE SECURITE ET QUELLE QUALITE ALIMENTAIRES AU MENU DES ENFANTS ? »**

Animé par Jean-Pierre POULAIN

Animateur : Jean-Pierre POULAIN, Maître de Conférence en sociologie à l'Université de Toulouse le Mirail, directeur du Critha, Cellule dirige un DESS Sciences Sociales appliquées à l'alimentation

Grand témoin : Jean-Pierre CORBEAU, professeur de sociologie à l'Université de Tours, cofondateur de l'Institut français du goût

Intervenants :

Anne-Marie AYNIE, médecin, responsable Tarn-et-Garonne du Syndicat national des médecins scolaires et universitaires

Philippe BARANGER, Directeur de la Recherche et du Développement chez Sodexho France

Serge BIANCHI, responsable de la cantine municipale de Pamiers

Gérard CESSÉS, directeur de la régie de la restauration de la ville de Blagnac, Président national de l'UPRM, Union des Personnels de la Restauration Municipale.

Faride HAMANA, Secrétaire général de la Fédération du Conseil des Parents d'Elèves (FCPE)

Daniel MASLANKA, intendant dans une cité scolaire en banlieue lilloise, chargé de mission auprès du Recteur de l'Académie de Lille pour les questions de restauration scolaire.

André NIZARD, Président de l'Association Nationale de la Restauration Municipale

Jean-Charles QUINTARD, inspecteur vétérinaire chargé de la restauration collective au bureau des établissements de restauration et de distribution, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Direction Générale de l'Alimentation, S/D de l'hygiène alimentaire

Marie-Thérèse TAUBER, professeur de pédiatrie à l'hôpital des enfants de Toulouse

A table

Jean-Pierre POULAIN : Je vous propose que l'on fasse un tour de table assez rapide avant d'entamer le dialogue.

Anne-Marie AYNIE : Je suis médecin de l'Education Nationale et responsable dans le département du Tarn-et-Garonne du Syndicat national des médecins scolaires et universitaires.

Gérard CESSSES : Je suis directeur de la régie de la restauration de la ville de Blagnac et également Président national de l'UPRM, l'Union des Personnels de la Restauration Municipale. Nous travaillons pour le service public.

Daniel MASLANKA : Je suis intendant dans une cité scolaire de la banlieue lilloise, au Bourdin plus précisément. Je suis également chargé de mission auprès du Recteur de l'Académie de Lille pour les questions de restauration scolaire.

Jean-Pierre POULAIN : Pour autant que je me rappelle, vous faites partie d'une association dont vous pourriez peut-être préciser le nom.

Daniel MASLANKA : Je suis également Vice-Président d'une association d'acheteurs publics, l'APASP, l'Association Pour l'Achat dans les Services Publics, qui regroupe des acheteurs de toutes origines, et pour lesquels l'activité de restauration scolaire - je pense aux hôpitaux, lycées et collèges - est une activité importante qui génère un chiffre d'achat important. Je pense qu'on aura l'occasion au cours de la matinée d'évoquer les problèmes d'achat, de prix, de coûts, de cahier des charges.

Philippe BARANGER : Je suis Directeur de la Recherche et du Développement chez Sodexho en France. A ce titre, j'anime chez Sodexho un groupe baptisé Comité de Sécurité Alimentaire, fonctionnant depuis un certain nombre d'années. Sa mission : mener une réflexion sur l'évolution des stratégies politiques en matière de sûreté alimentaire, pas uniquement de sécurité, pas spécifiquement dans la restauration scolaire, mais plus largement dans l'ensemble de nos activités de restauration collective. A ce titre, je suis également membre de la Commission Sécurité Alimentaire du Syndicat Nationale de la Restauration Collective.

Jean-Pierre CORBEAU : Je suis professeur de sociologie à l'Université de Tours. J'ajouterai que j'ai été cofondateur de l'Institut français du goût, avec Jacques Puisais. Je me suis intéressé très tôt à la dégustation gustative et au goût en particulier. J'ai formé et je continue de former un certain nombre de personnes qui interviennent dans les cantines scolaires ou dans la restauration collective.

Faride HAMANA : Je suis Secrétaire général de la Fédération du Conseil des Parents d'Elèves (FCPE) qui regroupe 350 000 adhérents. C'est la première organisation de parents d'élèves dans le système public. La FCPE a été associée à la gestion de la crise de la vache folle ce qui a déclenché, certainement, ce mouvement de panique sur les cantines scolaires. On a eu l'occasion d'avoir des discussions assez serrées avec les ministères concernés qui ont débouché, d'ailleurs, sur la réforme de la circulaire sur la restauration scolaire. Ce sujet préoccupe notamment les parents, les chefs d'établissements et les intendants.

Serge BIANCHI : Je suis responsable de la cantine municipale de Pamiers. La cuisine y est essentiellement à base de produits bio et surtout de protéines.

Jean-Pierre POULAIN : En termes de parcours, vous êtes gestionnaire ?

Serge BIANCHI : Je suis gestionnaire et, auparavant, j'ai passé 18 ans chez Sodexo.

André NIZARD : Je suis Président de l'Association Nationale de la Restauration Municipale. Cette association est née en 1986 en pleine période de la mal-bouffe. L'objectif : créer une association pour lutter contre cette mal-bouffe et promouvoir une restauration municipale de qualité. Dès 1993, nous avons mis en place un projet de charte pour un partenariat de la qualité. Une douzaine de villes ont signé un partenariat avec l'ANDRM, dont la dernière en date, la ville du Mans, au mois d'octobre dernier.

Marie-Thérèse TAUBER : Je suis professeur de pédiatrie à l'hôpital des enfants de Toulouse où je m'occupe particulièrement des enfants obèses. Depuis 10 ans, nous avons mis en place une structure médico-éducative pour aider ces enfants et ces adolescents. Je suis également très impliquée dans tous les projets de recherche sur l'éducation alimentaire, la prévention primaire et la prévention secondaire, pour les enfants toujours.

Jean-Pierre POULAIN : Je suis Maître de Conférence en sociologie à l'Université de Toulouse. Je dirige un DESS Sciences Sociales appliquées à l'alimentation mais j'ai, dans une vie antérieure, fréquenté très assidûment la restauration, puisque je suis un ancien élève de l'école hôtelière de Toulouse. J'ai été professeur et chef de travaux dans cette école. J'ai donc une culture technologique et, après, j'ai un peu mal tourné, vous m'en excuserez.

Pour démarrer, je vais vous parler d'un sondage que nous venons de réaliser sur Midi-Pyrénées, qui peuvent nous fournir un certain nombre d'éléments afin de voir comment se perçoit la crise aujourd'hui. D'autant que ce sondage ayant déjà été réalisé lors de la première édition des Rencontres, nous avons pu établir des comparaisons.

L'inquiétude sur les manières de manger des enfants s'accroît

Globalement, on a le sentiment d'une dégradation de la situation. Quand on pose la question « Le bien manger ou la tradition alimentaire française est-elle menacée ? », la réponse est « oui » à 57 %. Quant à savoir s'« Il y a une aggravation de la situation », l'inquiétude a augmenté de 4,7 points.

Mais, curieusement, quand on essaye d'analyser les raisons de cette inquiétude, elle se réduit de façon sensible pour les deux raisons massives de l'an passé, à savoir les OGM et la vache folle - moins 16 points pour la vache folle, moins 8 pour les OGM. En revanche, l'inquiétude à l'égard des enfants s'accroît avec une exacerbation de ces deux risques et surtout pour un risque un peu plus diffus autour des manières de manger ; avec le sentiment que quelque chose se passe avec les jeunes dans des choses aussi simples que les formes de repas, l'alimentation hors repas, le grignotage, etc., qui pourrait être de nature à mettre en péril la transmission d'un certain nombre de valeurs, voire même d'un patrimoine. Le fond d'inquiétude se déplace donc légèrement des deux éléments principaux de la crise alimentaire - OGM et vache folle - pour se diffuser plus largement sur les manières de manger.

Le deuxième point qui ressort de cette analyse, c'est l'exacerbation de l'inquiétude dans l'univers de la restauration collective. Ce secteur inquiète plus que les autres, voilà un des aspects sur lesquels nous allons débattre. Toutefois, les cantines scolaires, qui se maintiennent avec un léger gain, s'en sortent mieux que les autres secteurs de la restauration collective qui, eux, connaissent une baisse en termes de confiance.

Troisième point intéressant : parmi les acteurs qui apparaissent comme susceptibles de gérer la crise et de la maîtriser, on note parmi les acteurs politiques des mouvements très significatifs : les acteurs supranationaux, l'Europe, l'OMC... sont les méchants, et le phénomène s'aggrave avec des taux de confiance assez bas de 25 à 30 %. Par ailleurs, il existe un sentiment clair que l'Etat, à travers les différents ministères, de la santé, de l'agriculture, de la consommation sont, à 75 %, des acteurs importants de la gestion de cette crise. Mais une

troisième catégorie d'acteurs apparaît aujourd'hui de façon très nette comme pouvant jouer un rôle dans cette crise : il s'agit des collectivités territoriales.

Une forte demande d'implication des collectivités territoriales

Les premières, avec un gain de 8 %, sont les communes, suivies des Conseils Généraux, avec + 6 %, et des Conseils Régionaux, avec + 5 %. On peut se poser la question de ce qu'ils peuvent faire pour la restauration collective. On voit ici que les implications des communes dans la gestion des cantines scolaires, des Conseils Régionaux dans celle des lycées et des Conseils Généraux dans celle des collèges, et la façon dont ont été gérées un certain nombre de crises, les fait percevoir nettement comme des interlocuteurs valides. Deuxième élément à retenir de cette montée des collectivités locales, de ces logiques de proximité, l'Etat apparaît comme susceptible de garantir un certain nombre d'éléments qui relèvent de la sécurité en général, mais les acteurs locaux apparaissent comme susceptibles de garantir un certain nombre de micro particularités liées à des traditions locales et peuvent jouer un rôle dans l'échiquier alimentaire en soutenant des filières, en soutenant des formes de labellisation, en intervenant à l'intérieur des dispositifs locaux.

Le dernier point qui ressort de cette analyse : une sorte de gain aux petits, c'est-à-dire que les agriculteurs, les petits commerçants apparaissent comme épargnés par la crise. On leur fait confiance, à juste titre ou pas - on va peut-être en parler -, alors que les grosses structures, les industriels, les grandes entreprises sont perçus comme "dangereux".

Au menu, je vous propose de réfléchir au problème de la sécurité et à la façon de la gérer, des objectifs à l'intérieur de votre secteur, puis de réfléchir aux manières de manger et au rôle que la restauration collective peut jouer dans cette éducation alimentaire, dans cette transmission d'un certain nombre de traditions. Dans un troisième temps, nous parlerons d'éducation nutritionnelle. En France, un Plan National "Nutrition et Santé" a été lancé. Le sentiment domine aujourd'hui que nous aurions peut-être à réapprendre à manger et que les scientifiques de la nutrition auraient des choses à nous dire. Enfin, les relations entre les acteurs de la restauration collective, les politiques, les entreprises, nos enfants, les associations de consommateurs, tout ce système d'action sera le quatrième thème que je vous propose de traiter. Et je suis persuadé qu'au fil de nos débats, des thèmes nouveaux apparaîtront.

Sur la sécurité, est-ce qu'on pourrait démarrer avec vous Gérard Cesses ? Comment la crise des OGM et de la vache folle a été gérée dans l'établissement dont vous avez la charge et, globalement, quels échos, quels débats cela a suscité dans l'organisation professionnelle dont vous vous occupez ?

Gérard CESSSES : Ça a été un moment difficile car nous n'étions pas vraiment préparé à ce genre de problème, d'autant qu'il a fallu répondre rapidement à certaines questions qui nous étaient posées. La Fédération des parents d'élèves s'est beaucoup inquiétée, à juste titre. Quand un parent s'inquiète pour son enfant, c'est très important. Nous, les professionnels, nous avons donc suivi toutes ces inquiétudes et nous sommes immédiatement penchés sur les OGM. On s'est aperçu qu'à ce niveau-là nos industriels, notamment, n'ont pas fait le travail nécessaire. Peut-être que l'Etat non plus n'a pas fait le travail...

Jean-Pierre POULAIN : Concrètement, en plein cœur de la crise de la vache folle, quelles décisions avez-vous prises ? Comment avez-vous géré l'urgence ?

Gérard CESSSES : On a tout de suite arrêté. On a réalisé une enquête auprès des parents : 90 % d'entre eux ne voulaient plus de bœuf dans la restauration. Pourtant, nous avons une particularité, nous travaillons avec des viandes en carcasse, des viandes régionales... On aurait donc dû être un peu plus épargné par rapport à des viandes piécées.

Jean-Pierre POULAIN : Aujourd'hui, où en êtes-vous ?

Gérard CESSSES : On a refait l'enquête : 95 % des parents disent qu'ils sont d'accord aujourd'hui pour redonner du bœuf aux enfants. Nous redonnons donc du bœuf, mais nous n'avons absolument rien changé au niveau de nos approvisionnements.

Jean-Pierre POULAIN : Comment gère-t-on les 5 autres pour cent ?

**Paradoxe : on ne mange plus de bœuf dans la restauration scolaire
mais le chiffre d'affaires des Mc Do n'a pas baissé...**

Gérard CESSSES : C'est difficile. En fait, on donne le choix aux parents et il faut bien repérer les enfants dont les parents font partie de ces 5 à 10 %, car s'ils ne veulent plus manger de bœuf, ils n'en mangent plus ni en restauration, ni chez eux. Sauf qu'ils vont peut-être dans les fast-foods, mais c'est autre chose. Quelques jours après le début de la crise, j'ai été au Mc Donald's et je me suis dit que ce n'est pas possible qu'il y ait encore autant de gens qui y vont. Voilà un paradoxe : on ne mange plus de bœuf dans la restauration scolaire mais le chiffre d'affaires des Mc Donald's n'a pas baissé...

Jean-Pierre POULAIN : Ça veut dire, concrètement, que vous avez laissé le choix et qu'aujourd'hui vous construisez les menus de telle sorte que les parents qui souhaitent que leurs enfants mangent de la viande de bœuf puissent le faire ?

Gérard CESSSES : Puissent choisir...

Jean-Pierre POULAIN : Projetons-nous 15 ans auparavant : vous êtes un professionnel de la restauration, c'est quand même une sacrée innovation ?

Gérard CESSSES : Oui, c'est vrai. Il y a 15 ans, on avait certainement beaucoup plus confiance dans les produits et dans les professionnels. Les parents et médecins scolaires ne nous regardaient pas de si près. Mais aujourd'hui, du fait de ces problèmes, tout le monde s'inquiète et je trouve, cela va peut-être vous choquer, que beaucoup de gens s'occupent de la restauration scolaire et je me demande s'ils ont tous les compétences nécessaires.

Jean-Pierre POULAIN : C'est une question que nous allons justement aborder. Monsieur Quintard vient d'arriver. Je vous propose de vous présenter rapidement.

Jean-Charles QUINTARD : Désolé de mon retard. Je suis délégué inspecteur à la Direction Générale de l'Alimentation qui est une des directions du ministère de l'Agriculture et de la Pêche, direction plus particulièrement chargée de la sécurité en restauration collective.

Jean-Pierre POULAIN : Merci. Peut-on passer du côté de chez Sodexo avec la même question ?

Philippe BARANGER : Les deux crises que vous avez regroupées dans la même question, OGM et vache folle, ont été traitées de façon différente, parce que la première crise importante de ce type qu'on ait eu à traiter fut celle des OGM. Cette crise nous a d'abord appris la nécessité d'aller très vite en tant que professionnels de la restauration - je pense que c'est aussi le cas des restaurants autogérés -, d'être en mesure d'apporter nous-mêmes des informations fiables et d'éduquer un peu nos interlocuteurs sur les problèmes posés. En fait, au moment où les OGM ont éclaté, la première demande qui nous a été faite, et qui paraissait simple à ceux qui la posaient, a été : « Chez nous, plus d'OGM. Supprimez-les puisqu'on n'est pas sûr que ça n'ait pas d'incident sur la santé ». Sauf que ce n'est pas si simple et il nous a fallu expliquer pourquoi il fallait un peu de temps. Il a fallu travailler vite, avec les industriels qui, eux-mêmes, étaient un peu démunis. Je ne serais pas aussi rapide pour leur jeter la pierre

quant au fait qu'ils n'ont pas fait tout ce qu'il fallait. Ils se sont trouvés également face à un problème qu'ils n'avaient pas forcément discuté.

Sur le deuxième problème, celui de l'ESB, on était un peu plus en avance. Justement, c'est une de nos fonctions d'être à l'écoute et de mener une veille sur l'émergence de nouveaux phénomènes. Je pense donc que ce n'est pas le dernier, car à partir du moment où on commence à s'intéresser à ces phénomènes de sécurité liés à l'aliment, au-delà de l'hygiène, problème que nous avons traité au cours de la dernière décennie, on en trouve d'autres...

Jean-Pierre POULAIN : Vous nous dites que vous étiez un peu en avance, expliquez-nous.

Philippe BARANGER : En fait, on était un peu en avance car lorsque la crise de l'ESB a éclaté, on était préparé au traitement de ce type de crise. On a donc travaillé auprès de nos clients, puisque un certain nombre d'entre eux ont eu la même réaction que pour les OGM de nous demander, au nom du principe de précaution, de supprimer la viande de bœuf. Le travail a consisté à prendre un bâton de pèlerin et à aller voir chacun des clients pour expliquer ce qu'on faisait en matière d'approvisionnement en bœuf, à expliquer ce qu'était véritablement l'ESB et à leur donner les éléments pour qu'ils prennent leur décision en toute connaissance de cause. Tous nos clients ne nous ont pas demandé de la supprimer. Un certain nombre d'entre eux ont jugé que les éléments fournis en matière de techniques d'approvisionnement étaient suffisants...

Jean-Pierre POULAIN : Quand vous dites clients, de qui s'agit-il ?

Philippe BARANGER : Des maires, puisque ce problème a été traité, chaque fois, par les maires en direct, avec leurs conseillers et les responsables de la restauration municipale. Cela a été jugé suffisamment important pour que les maires eux-mêmes se tiennent informés et participent à la décision.

Jean-Pierre POULAIN : Cela veut dire que les positions sont à géométrie variable...

Philippe BARANGER : C'est très lié effectivement à la position et à la compréhension que la municipalité a eu du problème. Dans certaines régions d'élevage, par exemple, des maires nous ont expliqué que compte tenu de l'environnement, de l'activité importante dans la région, ils ne pouvaient pas prendre la décision de supprimer le bœuf. On a donc travaillé avec eux sur des modalités d'approvisionnement particulières.

Je crois que la vache folle a été un détonateur positif

André NIZARD : Nous n'avons pas attendu la crise de la vache folle. Après les problèmes qu'il y a eu en Angleterre, à propos du bœuf anglais, nous avons déjà alerté le gouvernement et les différents ministères sur ce sujet et, dans le même temps, nous demandions à nos collègues qu'ils instaurent une véritable traçabilité dans l'élaboration des cahiers des charges. Je crois que la vache folle a été un détonateur positif. Il faut savoir que dans certaines villes, on a acheté, à une époque, de la viande bovine sans savoir si elle venait de race laitière ou de race à viande, et ça a duré un moment. Dès que la psychose s'est emparée du public, des maires, etc., notre association a pris ses responsabilités, en maintenant le bœuf étant donné qu'on avait l'engagement de l'Etat, du ministère, de la direction que dirige Monsieur Quintard. Si on ne donnait que du muscle, il n'y avait pas de possibilité de contracter la maladie de l'ESB. Il y a déjà des problèmes de carences alimentaires en France. Des millions de personnes et d'enfants n'arrivent pas à s'alimenter.

Il est vrai qu'un certain nombre de maires ne m'aident pas à clarifier la situation. J'avais pourtant expliqué lors du Congrès des Maires, il y a 2 ans, que plus les maires tarderaient à remettre la viande de bœuf, plus il leur serait difficile d'expliquer pourquoi ils l'avaient supprimé. Aujourd'hui, on le fait en catimini. Certaines grandes villes, mêmes, remettent le

bœuf sans que le maire ait pris une position publique. On le comprend, parce qu'il y aura bientôt des échéances électorales...

Dans certaines grandes villes, le bœuf est resservi en catimini sans que le maire ait pris une position publique

Donc, la position de notre association a été d'œuvrer pour une restauration de qualité. Un certain nombre de villes ont pris des dispositions pour aller vers une meilleure qualité ; je félicite d'abord la ville de Pamiers. Dans le même temps, au niveau national, M. Jospin a lancé un Plan "Nutrition et Santé" le 13 décembre 2000, lors de la clôture des Etats Généraux de l'alimentation à la Défense. Sans oublier la circulaire interministérielle, qui remplace la circulaire de 1971. C'est un outil pour nous, car elle apporte les éléments de sécurité du repas.

Jean-Pierre POULAIN : A l'APASP, quels ont été les débats des acheteurs publics, des hôpitaux, de l'ensemble des intendants sur cette question-là ?

Daniel MASLANKA : La sécurité en direction de la crise OGM et de la crise de la vache folle. Ces problèmes de sécurité pour les gestionnaires des collectivités, notamment les gestionnaires de restaurants des administrations, sont récurrents depuis plusieurs années. Au milieu des années 1990, nous avons déjà alerté et évoqué ce sujet lors de nos différents colloques. Plus particulièrement sur le problème de la viande de bœuf, nous avons déploré une baisse gustative au fil des années dans les collectivités, car nous n'étions pas encore, à l'époque, très sensibilisés au problème de l'ESB. Nous en étions d'ailleurs venus à préconiser plutôt le travail de viande en muscles que de viande piécée. A cet égard, nous avons édité en 1994 un guide d'achat des viandes en collectivités préconisant le traitement du muscle.

Ensuite, le traitement de la crise elle-même a été très différent selon les collectivités concernées. Je prends l'exemple des restaurants municipaux qui, étant donné la sensibilité des parents et l'âge des enfants concernés, ont été davantage exposés que les collèges et les lycées où nous avons davantage à faire à des adolescents ou à des adultes qui ont leur libre arbitre et leurs capacités de discernement. Dans l'académie de Lille, par exemple, très peu de collèges et quasiment pas de lycées ont supprimé la viande de bœuf des menus. Cela a été rendu possible car nous pratiquons déjà le choix depuis de nombreuses années. Cela permet à l'élève de ne pas consommer de viande de bœuf, s'il ne le souhaite pas.

Jean-Pierre POULAIN : Une question un peu particulière. Vous le savez, dans le secteur de la restauration scolaire, publique par exemple, des groupements d'achats permettent à des gestionnaires de passer des marchés avec des volumes relativement importants en réunissant un certain nombre d'établissements. Certains Conseils Régionaux ou certaines collectivités locales ont souhaité donner un coup de main à des filières bovines locales, en proposant de payer le surcoût que représentait l'écart entre les conditions d'approvisionnement habituelles chez les grands fournisseurs et l'approvisionnement dans des filières locales. Les acteurs locaux y voyaient à la fois l'occasion de "caresser dans le sens du poil" leurs agriculteurs et de rassurer les parents d'élèves. Puis, très rapidement, on s'est aperçu que les marchés passés annuellement dans des conditions assez complexes constituent un frein extrêmement important à la mise en place de ces dispositifs. Comment avez-vous analysé cette situation ?

Daniel MASLANKA : Effectivement, préconiser une filière locale pour l'approvisionnement en viandes est interdit. A Bruxelles, la Commission Européenne interdit la préférence locale et interdit également la préférence nationale. En d'autres termes, nous n'avons pas le droit lorsque nous passons un appel d'offre d'en limiter l'accès uniquement à des filières locales. C'est le droit et un recours devant les juridictions européennes pourrait condamner de telles pratiques. C'est un frein effectivement à cette possibilité de privilégier une filière locale, puisque qu'il s'agit de délit de favoritisme. Ceci étant, il n'est pas interdit d'avoir des

exigences en matière de traçabilité dans un cahier des charges. Ce dernier peut comporter des exigences particulières, par exemple demander au fournisseur d'indiquer l'origine géographique des viandes qu'il traite dans son atelier de découpe. C'est ce biais que nous avons utilisé et préconisé dans un certain nombre de groupements d'achat.

En matière d'approvisionnement, la Commission Européenne interdit la préférence locale

Par ailleurs, cette interrogation sur les cahiers des charges nous a également conduit à nous assurer de la manière dont était travaillée, découpée la viande dans les ateliers de découpe. Par bonheur, c'est vrai que nous avons eu de la chance en 2000. Nous avons mis en place, dans le cadre de groupements de commandes, dans les départements du Nord et du Pas-de-Calais, un cahier des charges qui prévoyait qu'un spécialiste du secteur de la viande, le coordonnateur du marché et un adhérent pouvaient s'assurer d'un certain nombre de pratiques dans les ateliers de découpe, avant la passation du marché. L'appel d'offre a été lancé : il comportait des contrôles inopinés chez les fournisseurs pour constater la manière dont était travaillée la viande. Nous avons mis en place ce dispositif à la veille du déclenchement de la crise, ce qui nous a d'ailleurs permis, au cours de l'année qui a suivi, de rassurer nos consommateurs. Ça a été un élément déterminant. Même avec un carcan comme Bruxelles, il est donc possible de sélectionner nos filières d'approvisionnement.

Jean-Pierre POULAIN : Merci. Continuons notre tournée des acteurs. Expliquez-nous le choix qui a été fait sur Pamiers. Trouver des produits bio pour une cantine, c'est un exercice de style pour lequel on vous félicite, mais qui ne doit pas être facile tous les jours.

Serge BIANCHI : Dès le début de l'année 2000, l'objectif de Monsieur le Maire a été de garantir la qualité au menu des enfants, le bien manger, d'autant qu'il est persuadé qu'il y a beaucoup à faire au point de vue pédagogique et nutritionnel. Donc dès 2000, en collaboration avec les Verts, la décision a été prise de servir de la viande bio. Au départ, nous cherchions des produits du terroir, mais nous sommes tombés dans un système de préférence de produits locaux. On a donc diversifié tout en gardant des produits de qualité. Aujourd'hui, nous servons du bœuf bio, du bourguignon, des rôtis, du steak, du veau, des poulets bio et locaux, du porc du terroir et du poisson frais.

Jean-Pierre POULAIN : Concrètement, où trouve-t-on le bœuf bio ?

Serge BIANCHI : C'est difficile, il faut faire beaucoup de recherches et être persévérant. Car il faut aussi que les produits soient certifiés par des organismes tels que Ecocert, Nature et Progrès, etc. J'ai de la chance de ne traiter qu'un petit volume de 400 couverts, mais pour des volumes plus importants, c'est un autre problème. Les agriculteurs devraient peut-être créer des coopératives de produits bio. Les grands restaurants scolaires auraient plus de chance de s'approvisionner. Des organismes tels que les Civam, les Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural, peuvent aiguiller les agriculteurs locaux pour développer ces filières de produits fermiers ou bio. Je rappelle qu'il faut être vigilant quant à la certification, car beaucoup de producteurs de bio confondent vente aux collectivités et sur les marchés. Il existe deux lois. Pour vendre sur les marchés, il faut seulement un agrément de la DSV ; pour fournir les collectivités, il faut également une certification bio officielle. Pour l'instant, en Ariège, nous n'avons pas de difficultés, on y trouve la majeure partie des viandes bio. Par ailleurs, le maire n'a pas voulu que les parents assument ce coût supplémentaire. Aussi la mairie prend en charge les 4 francs de surcoût par enfant et par repas.

Jean-Pierre POULAIN : On est attentifs à ce genre d'expérience, mais je vais me faire le porte-parole des sceptiques qui disent que le bio est dans une logique d'obligation de moyens, sans obligation de résultats. Certes, je ne mets pas de pesticides dans mon champ, mais je n'ai

pas de barrière pour empêcher de passer ceux du champ du voisin... Le marché du bio, même certifié, est souvent auto-labellisé. Sur le marché des céréales se promènent les céréales de l'Europe de l'Est. Certes il n'y a pas eu d'intrants mais une usine sans système de protection ou de gestion de déchets à côté... On ne nous donne pas toujours des résultats de comparaison entre les produits bio, les produits label rouge pour repérer les teneurs en pesticides, les teneurs en métaux lourds.... Il reste des points d'interrogation. Quelle est votre position par rapport à ça ?

Serge BIANCHI : On a rendu visite à notre fournisseur, on l'a suivi de A à Z.

Jean-Pierre POULAIN : Vous parlez de viande ?

**C'est sympa ce que fait Pamiers,
mais on ne fera pas manger bio aux 180 000 enfants de Paris**

Serge BIANCHI : Oui tout à fait, elle constitue la majeure partie de nos produits bio, car on a d'énormes difficultés à obtenir des légumes bio. J'ai pris récemment contact avec le fournisseur local, car il ne faut pas négliger le coût du transport. Mais étant donné la taille de son unité, il ne peut pas nous fournir. Concernant ensuite le problème du calibrage, il y a des progrès à faire. Pour pallier le coût de la viande, nous prenons aussi du poisson haute mer, pas d'élevage, et nous allons essayer de proposer des menus alternatifs, c'est-à-dire sans viande, mais nous risquons, là, de nous heurter aux parents qui ne sont pas prêts.

Jean-Pierre POULAIN : Il existe une communauté végétarienne importante à Pamiers ?

Serge BIANCHI : Du tout. Peut-être que le gouvernement doit faire un effort par rapport aux organismes qui délivrent l'agrément bio puisqu'ils se bagarrent entre eux.

Un intervenant : J'ai été invité à la grande journée médiatique de Trigano. C'est sympa ce que fait Pamiers, mais là où je ne suis pas tout à fait d'accord, c'est que Trigano véhicule l'image qu'en France tout le monde peut faire du bio. Il est certain qu'avec 300-400 couverts Pamiers peut y arriver, mais tout le monde ne le peut pas. Je ne suis pas persuadé que quand on parle de menus bio, tout soit bio, mais seulement une partie. Il y a eu des élections il n'y a pas longtemps. Certains maires de Paris - Paris, c'est 180 000 couverts - ont dit : "Si je suis élu, il y aura de la restauration bio". Je pense qu'on se moque du monde en avançant ce genre de choses, car il est impossible de faire manger bio à 180 000 enfants.

Jean-Pierre POULAIN : On va donner la parole aux associations de consommateurs, en l'occurrence de parents d'élèves. Dans le sondage, vous êtes les chouchous.

Faride HAMANA : Il a un an, pratiquement jour pour jour, on était invité en tant que parents d'élèves à la réunion de crise du ministère de l'Education Nationale. Il y avait quelques ministres, des proviseurs, etc. Notre position a été très simple : s'il y a un problème de viande, on interdit la viande partout, pas seulement dans les cantines scolaires, car les enfants mangent autant à l'extérieur qu'à l'intérieur des écoles. Il faut donc être cohérent de A à Z et interdire la viande partout, même dans les Mc Do. Mais, dans la mesure où l'Etat disait qu'il n'y avait pas de risque majeur, il n'y avait aucune raison d'interdire la viande bovine dans les restaurants scolaires. On a dit à la fédération des parents d'élèves de tenir cette position quitte à s'opposer au maire. Certains maires ont paniqué. Je me souviens de Nantes, où on a d'abord interdit la viande bovine. Deux jours après, après reconsultation, le maire a changé d'avis. Il y a eu un moment de panique, on ne savait pas trop s'il fallait interdire, car on était à 6 mois des élections. Et puis ne risquait-on pas d'anticiper des mouvements de panique qui n'avaient pas lieu d'être ? Deux parents d'élèves opposés à la viande ont suffi pour en priver tout le monde.

Jean-Pierre POULAIN : Merci d'avoir montré cette interaction entre différentes catégories d'acteurs, les enjeux des politiques qui sont sous le regard de leurs électeurs. On va revenir à cette question tout à l'heure. Donc, vous disiez que vous vous êtes rangés aux avis des experts...

La première chose qu'on dit aux experts, c'est « on ne vous croit pas »

Faride HAMANA : On a eu une longue discussion avec les experts. Reste le problème de leur crédibilité. Quand un expert dit qu'on ne risque rien avec l'ESB, un autre va passer derrière et dire le contraire. Personne n'a oublié qu'une petite aiguille des Alpes avait réussi à freiner le nuage de Tchernobyl. La première chose qu'on a dite aux experts, et Monsieur Quintard était invité, c'est « on ne vous croit pas ».

Jean-Charles QUINTARD : On parle d'expert, je voudrais dire une chose. On a la chance, avec ces différentes crises qui se sont succédées, que les politiques aient pris conscience de leur problème de crédibilité. D'où la création de l'Afssa, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, avec la loi de juillet 1998, qui permet de séparer l'évaluation du risque de la gestion du risque. A mon avis c'est un formidable progrès dans la démocratie. L'expertise se trouve dans les instituts de recherche, les CHU, les CHR, chez les médecins, les vétérinaires, les ingénieurs agronomes qui travaillent en tant qu'experts de l'Afssa. Suite à cette crise, il faut rappeler que ce n'était certainement pas aux ministères de rassurer les parents d'élèves. Je dois vous rappeler qu'il y a eu, le 13 novembre, un avis de l'Afssa, qui disait clairement qu'il n'y a pas de risque de transmission. Cet avis fait toujours foi parce qu'il n'y a pas de connaissances nouvelles sur la possibilité de transmission de l'ESB à partir de la viande bovine ou du lait. Qu'est-ce qui s'est passé après ? On a assisté à une montée en puissance d'une crise qui est, je ne vais pas être gentil pour les médias, un peu fabriquée. Quand je lis dans Libération que la carcasse qui a été trouvée positive se retrouve chez Carrefour, c'est faux. Il peut y avoir des fraudes ou des gens qui trichent. Les services de l'Etat et le contrôleur que je suis sommes là pour limiter ça, mais il y a toujours un risque. On n'évitera jamais toutes les fraudes. Ce n'est pas la carcasse positive au test de l'ESB qui s'est retrouvée dans les rayons, ce sont ses congénères. On sait le problème que pose le débat scientifique concernant l'abattage systématique du troupeau dès qu'un cas d'ESB est détecté. Ce sont effectivement les autres vaches de ce troupeau qui se sont retrouvées à Carrefour et on a monté ça en épingle. Ensuite, il y a eu l'émission du 6 novembre. Discutons déontologie. Je suis docteur vétérinaire, j'ai un code de déontologie. Je ne sais pas si les journalistes en ont un. Ils jouent leur rôle, mais qu'ils essaient d'être un peu plus objectifs. Dans le premier reportage, on voit ce gamin en train de mourir. J'ai été profondément choqué quand on interroge la sœur de l'enfant décédé filmé en gros plan dit : « Moi aussi j'ai mangé de la viande bovine. Est-ce que je vais mourir ? » C'est proprement scandaleux. Ce qui me gêne dans ce système, c'est qu'on met une pression énorme sur les acteurs locaux et sur les maires. Légitimement, les parents d'élèves sont inquiets, parce que les médias les inquiètent. Ensuite, ils mettent à leur tour la pression sur le maire qui prend une décision sans disposer d'éléments pour la prendre. Quand l'Afssa dit qu'il n'y a pas de risque, il faut avoir confiance dans l'organisation du système.

Jean-Pierre POULAIN : Vous avez démarré par la distinction entre gestion du risque et évaluation du risque. Face à ces acteurs qui se comportent de façon un peu « bizarre », un peu irrationnelle, comment le fonctionnaire que vous êtes, le gestionnaire, gère-t-il le risque ?

Jean-Charles QUINTARD : Ce n'est pas simple, parce que le gestionnaire ne va pas démentir l'évaluateur. L'évaluateur va dire il n'y a pas de risque dans la viande, et ne pas dire aux gens de l'Afssa « vous racontez n'importe quoi ».

Jean-Pierre POULAIN : Et quand c'est gris clair ou gris foncé ?

Jean-Charles QUINTARD : Je ne dis pas que c'est toujours simple, mais en l'occurrence c'était blanc ou noir. Là, c'était blanc, il n'y avait pas de risque sur la viande. Le gestionnaire essaie d'informer. C'est tout ce qu'il peut faire, avec son problème de crédibilité.

Jean-Pierre POULAIN : Donc la gestion, c'est de l'information ?

Jean-Charles QUINTARD : Oui, la gestion c'est entre autre la communication de crise, de l'information.

Jean-Pierre POULAIN : Est-ce qu'on pourrait profiter de votre présence : des bruits courent sur les brebis. Y-a-t-il un risque d'ESB ? On nous a annoncé que l'Afssa allait délivrer un avis sur la brebis puis, 3 jours avant que l'avis ne tombe, il y a eu un problème de manipulation... Vous pouvez nous éclairer ?

Jean-Charles QUINTARD : Non. Honnêtement je n'en sais pas plus. Ce que je sais c'est qu'il y a des inquiétudes depuis longtemps sur la possibilité de mélange entre l'ESB et la tremblante contre laquelle nous luttons depuis longtemps.

Jean-Pierre POULAIN : En Angleterre, depuis pas mal de temps, on stockait des cerveaux...

La séparation entre la gestion et l'évaluation du risque est un formidable progrès de la démocratie

Jean-Charles QUINTARD : Je suis comme tout le monde. Je n'ai pas compris ce qui s'était passé. On mélangeait des cervelles. Si ça s'est vraiment passé comme ça, c'est déplorable, parce qu'en plus on perd une occasion d'en savoir davantage au niveau scientifique. Quand je dis que cette séparation entre la gestion et l'évaluation est un formidable progrès, il faut savoir qu'autrefois quand il y avait un problème, on demandait à un scientifique de faire un rapport. Le rapport sortait ou ne sortait pas. Aujourd'hui quand l'Afssa sort un avis, il est sur Internet, n'importe qui peut y accéder ; c'est quelque part un formidable progrès de la démocratie. On peut casser du sucre sur le système mais regardons aussi le côté positif. On a la chance d'avoir un ministre transparent. Ça n'a peut-être pas toujours été le cas.

Faride HAMANA : L'information est disponible partout, pour tous. Le problème, c'est d'obtenir des messages clairs et simples que l'on puisse traiter. On n'en a pas forcément l'habitude, on n'a pas cette culture, mais plutôt une culture de défiance. Lorsqu'un ministre nous dit quelque chose, on ne le croit pas.

Jean-Pierre POULAIN : Je vous propose de donner la parole à Anne-Marie Aynié. Dans votre position, comment ces questions ont été traitées ?

Anne-Marie AYNIE : Au moment de la crise, on a eu une réunion de travail avec différents partenaires, notamment avec l'inspecteur vétérinaire du Tarn-et-Garonne avec qui je travaille depuis longtemps. Nous avons tenté d'appréhender l'ampleur de la crise par rapport aux cantines des grandes villes mais aussi aux plus petites des campagnes. Le Secrétaire Général de la Préfecture nous avait demandé de réaliser une petite enquête sur le département. Dans l'esprit du public, des parents, et même des gestionnaires de petites cantines, le bœuf ça restait très vague. Par exemple, la crise n'a pas été dramatique à la mairie de Montauban. L'interdiction a duré un temps très court et a pu être géré car il y existait une commission cantine, associant tous les partenaires et les parents d'élèves. Il y avait une traçabilité, une confiance par rapport aux produits. Mais, c'est le paradoxe, le bœuf n'a pas été servi pendant

8 jours le temps de faire le point et de rassurer les gens, et le lapin passait bien, alors qu'il connaît moins de traçabilité... En ces périodes de crise, si on n'a pas une éducation antérieure au goût et à la diversité, on se retrouve complètement coincés.

Jean-Pierre POULAIN : Merci Anne-Marie Aynié. Effectivement, un certain nombre d'acteurs, depuis pas mal de temps, avaient engagé des actions sur l'éducation du goût. Jean-Pierre Corbeau a rappelé la création de l'Institut français du goût. Sodexho s'y est engagé. Différents acteurs de la restauration collective autogérée s'y sont engagés. Il paraît que nos enfants mangent mal et deviennent de plus en plus obèses ?

Nos enfants deviennent de plus en plus obèses

Marie-Thérèse TAUBER : C'est vrai que nos enfants deviennent de plus en plus obèses. Les chiffres le montrent, l'épidémie d'obésité en France touche beaucoup plus d'enfants que d'adultes. Une étude très récente, réalisée en 2000, assez large et bien faite, montre que l'obésité touche 10 à 12% des adultes et 16 % des enfants. Est-ce que ça veut dire pour autant que nos enfants mangent mal ? Certainement. Quand on regarde les facteurs qui développent l'obésité, l'alimentation est sûrement un élément important mais ce n'est pas le seul. Pour l'enfant, le facteur majeur est la sédentarité. Si on veut être vraiment efficace, il faut donc agir sur ces deux facteurs.

Jean-Pierre POULAIN : Est-ce que les études épidémiologiques donnent des liens statistiques positifs entre la fréquentation de la cantine et le développement de l'obésité ?

Mme TAUBER : Clairement non. Il n'y a aucune différence entre les enfants qui mangent à la cantine et ceux qui n'y mangent pas. On devrait développer l'éducation au goût par des actions ponctuelles et par des actions beaucoup plus menées. Il faut faire de l'éducation à la santé.

Jean-Pierre CORBEAU : Ce qui me gêne un peu, c'est que dès qu'on parle d'éducation au goût, on parle d'éducation à la santé. Je ne sais pas si c'est tout à fait la même chose d'avoir une éducation au goût, qui est une gestion sociale de l'alimentation, et à la santé, qui est une gestion sanitaire. Peut-être que l'un des problèmes actuels, c'est justement le fait que l'éducation des enfants se médicalise et que la dimension sociale, le goût, la différence du goût, etc., sont effectivement des actions ponctuelles.

Mme TAUBER : Je suis tout à fait d'accord avec votre analyse mais cela fait partie d'une éducation. La santé pour moi n'est pas seulement sanitaire, elle est aussi culturelle et le goût est culturel. Il ne faut pas tant les dissocier.

Jean-Pierre POULAIN : On va sortir de ce débat et faire un rapide tour de table des expériences conduites en la matière : médicalisation ou nutrition et alimentation. Faut-il passer de l'éducation nutritionnelle à l'éducation alimentaire, faut-il dissocier ces approches ?

André NIZARD : Notre association s'est penchée sur ce problème de la consommation des enfants dans la restauration scolaire. A cette époque, il y avait un débat pour savoir si on allait vers un repas du midi à 4 ou 5 composantes. On estimait que près de 60% des repas n'étaient pas consommés. Nous avons fait quelques expériences chez nos adhérents, notamment à Lorient, pour comprendre si ces 60% de rejet sont dus à la présentation des aliments, à l'environnement, aux animateurs... Un certain nombre d'éléments rentrent en jeu, dont un qu'on oublie souvent, le problème du grignotage. Les parents donnent aux enfants des gâteaux car ils ne sont pas sûrs qu'ils mangent bien à la cantine le midi. Dans des écoles maternelles, les enseignants donnent le petit-déjeuner vers 10 heures et demi. Comment voulez-vous alors

qu'un enfant de 2-3 ans qui arrive à table à 11 heures et demie mange dans de bonnes conditions ? A Lorient, des enquêtes ont été faites impliquant les parents d'élèves, les enfants et les enseignants. Aujourd'hui, le pourcentage est tombé à 33 %. Autre problème : plus la ville est grande, plus on parcellise ce service de restauration. C'est pour cela que notre association demande une loi cadre.

Education au goût, à la nutrition, à la santé ?

Jean-Pierre POULAIN : Les enquêtes récentes montrent qu'il y a une simplification de la structure des repas. N'y a-t-il pas une autre manière de penser le menu des enfants plutôt que de s'arquer sur cette structure à 5 composantes ?

André NIZARD : Il n'y a pas toujours 5 repas par jour. Il y a souvent 3 compositions, il peut y en avoir 4, mais pourquoi s'enfermer ?

Un intervenant : Comment préserver la tradition ? Le repas traditionnel, tel que je l'entends en tout cas, était très lié à un mode culturel et à un type d'activité différents de ceux d'aujourd'hui. De nos jours, si on regarde ce que mangent les adultes dans les restaurants collectifs, notamment, le débat n'est plus 4 ou 5 composantes sur le plateau, mais 2 à 3 car des gens ont passé leur matinée assis dans leur bureau et y passeront aussi l'après-midi. En offrant 5 composantes aux enfants, on va apporter une variété qui fait, qu'en fonction de ce qu'ils aiment et qu'ils n'aiment pas, en tout cas par rapport à leur culture gustative ou culinaire, ils trouveront de quoi se nourrir à satiété. Si on est sur 3 composantes imposées, pour peu qu'il y en ait une que l'enfant ne veuille pas manger, et sachant qu'il n'y a pas vraiment d'accompagnement dans les cantines scolaires, il ne la mangera pas. En termes de calories bien gérées et d'équilibre nutritionnel, ça ira quand même... Je crois qu'il faut relativiser ce débat. Je reviens sur la notion d'éducation qui me paraît importante. On fait, par exemple, l'expérience au quotidien de faire découvrir les aliments aux enfants au travers de buffets. La golden est devenue un classique de la restauration scolaire, très souvent parce que c'est facile. Plutôt que d'offrir une golden sur ces buffets, on offre 4 quarts de pommes différentes. Sauf que pour que ce buffet fonctionne, il faut qu'une personne puisse prendre en charge les enfants dans la découverte du goût et de l'aliment, les incite à prendre ces 4 quarts de pomme et leur explique qu'elles ont des différences gustatives, que celle-là est plus acide, etc. Ce sera tous les jours sur des crudités, des laitages, des fromages, des fruits... A mon sens, cela permet de créer ce que j'appelle une culture culinaire, de donner des références à l'enfant, de lui permettre d'avancer petit à petit avec nous et d'accepter les aliments qu'on va lui offrir parce qu'il va les connaître. Je croise souvent des parents qui nous disent : « On compte sur vous pour l'éducation au goût de nos enfants parce que on travaille tous les deux et le soir, à la maison, je n'ai pas le temps ». Ces enfants n'ont jamais vu éplucher un légume.

Jean-Pierre POULAIN : Marie-Thérèse Tauber, vous avez en face de vous un certain nombre d'acteurs de la restauration scolaire. Quels types de partenariat aimeriez-vous établir partant de vos spécialités, à savoir la nutrition et l'obésité chez l'enfant ?

Marie-Thérèse TAUBER : Les discours se recoupent et ne s'opposent pas, ce qui ne veut pas dire que les discours soient les mêmes. Vous disiez que les informations sont tellement abondantes et tellement contradictoires que, finalement, le consommateur - moi ce qui m'intéresse le plus dans mon métier, c'est l'enfant - fait n'importe quoi. Dans la mesure où il n'y a plus de règles, puisque les avis divergent, l'enfant fait comme il veut, comme ça l'intéresse. Nous devons faire nous-mêmes la publicité. L'enfant a envie de découvrir. Si 60% des repas sont rejetés, c'est qu'il n'y a pas d'accompagnement, pas d'écoute ou que la présentation ne lui plaît pas. Quand on dépiste l'obésité, il faut accompagner les gens. 50 % des enfants ne vont pas voir de médecin parce qu'il n'y a aucun accompagnement.

Jean-Pierre POULAIN : On constate dans certaines villes le développement d'un multiculturalisme de notre société occidentale avec des contraintes d'interdits alimentaires et des difficultés pour les cantines à assumer ces contraintes particulières. Quelle est la prise en charge de ces contraintes ?

Un intervenant : Aujourd'hui clairement, je pense que 80 % de nos clients nous demandent de prendre en compte ce multiculturalisme. En tout cas, c'est le cas des musulmans pour lesquels il y a effectivement une alternative au porc, d'une autre viande ou de poisson, de manger une autre protéine.

Jean-Pierre POULAIN : Est-ce qu'un juif peut espérer manger à la cantine ?

Un intervenant : Aujourd'hui, il n'y a pas de demande de la part de la communauté juive dont les enfants sont à l'école.

Jean-Pierre POULAIN : Dans le secteur public autogéré, vous avez la même analyse ?

Daniel MASLANKA : Dans le Nord, où la population maghrébine est importante, nous offrons des menus alternatifs. Il y a plusieurs plats du jour, une grillade est systématiquement proposée tous les jours. Ça permet de diversifier et de promouvoir la consommation de légumes auprès de ces jeunes et de leur faire consommer du poisson ; ils sont amateurs. Ce sont des aliments alternatifs que pourraient également consommer les petits Français.

Un intervenant : A partir de la prise en compte du particularisme des musulmans, un amalgame a été fait et a amené certaines villes à nous demander également de prendre en charge quelque chose de beaucoup plus compliqué, et à mon avis dangereux, les enfants allergiques.

Anne-Marie AYNIE : Il y a quelques années c'était un réel problème. La circulaire du 10.11.99 permet de mettre en place un projet d'accueil individualisé, d'ailleurs pas uniquement pour les enfants allergiques.

Un intervenant : Je crois qu'il y a 2 mots qui n'ont pas été prononcés c'est "plaisir" et "jeux ou ludique". Finalement on tourne autour.

Ne pas confondre liaison froide et cuisine d'assemblage

Jean-Pierre POULAIN : Une question du public.

Un participant : Oui, une question de consommateur ou de parent d'élève. Quand j'amène mes enfants à l'école, je vois les repas arriver, ce qui veut dire qu'a priori ils ont été cuisinés la veille et sont réchauffés le midi. Peut-on faire de bons repas dans ces conditions ?

Un intervenant : Ce que vous observez, c'est la livraison des repas en liaison froide. La technique de la liaison froide permet aujourd'hui, dans la majorité des cas, de produire les repas 2 ou 3 jours avant leur consommation et de les livrer ensuite sur les points de consommation. Suivant les produits et suivant les plats, on confectionne plus ou moins tôt avant le service, car des produits ne supportent pas ne serait-ce que 48 heures de délai d'attente. Effectivement, le restaurant dans lequel mangent vos enfants est équipé du matériel nécessaire pour la remise en température des plats confectionnés. Des recettes supportent très

bien ce type de production. Le fait de réchauffer un produit qui a été refroidi n'est pas, à mon avis, toujours synonyme de mauvaise qualité gustative. En revanche, des produits ne supportent pas ce type de manipulation.

Un intervenant : Vous parlez de réchauffement. Quand j'étais en activité, j'ai créé une cuisine en liaison froide, moi j'appelle ça une remise en température, car réchauffer implique que l'on va dénaturer le produit.

Un intervenant : Une petite remarque concernant la liaison froide, et la liaison chaude d'un certain point de vue : on se prive en général d'une texture, du croustillant...

Une intervenante : Où est le plaisir du cuisiner dans ce cas là ?

Un intervenant : Il ne faut pas confondre la liaison froide et la cuisine d'assemblage. L'assemblage consiste à recevoir des produits qu'on va assembler dans des assiettes juste avant de servir de façon à ce que ce soit appétissant et présentable, alors que la liaison froide est une technique de conservation et de transfert du plat d'un point de production à un point de consommation.

Un intervenant : Des ménagères font des conserves et les mettent au congélateur, c'est à peu près le même principe.

Jean-Pierre POULAIN : Question suivante.

Françoise MAR : Je suis élue à Saint Affrique en Aveyron, parent d'élève et militante de la FCPE. J'aimerais qu'on reparle un peu de la qualité. Je ne cherche pas à rassurer les habitants et les parents mais surtout à informer. Sur quel type d'information peut-on s'appuyer pour sélectionner des fournisseurs dans un objectif de qualité ?

Un intervenant : Vous pouvez vous concerter avec le Civam, la DSV, la Direction des services vétérinaires... et il faut impérativement demander la certification de l'agrément bio par des organismes comme Ecocert ou Nature et Progrès... Ensuite, à vous de créer un cahier des charges par rapport aux produits que vous souhaitez.

On a tous une image sympathique du bio, mais quelle garantie offre-t-il ?

Jean-Pierre POULAIN : Quel est la garantie d'un produit labellisé AB aujourd'hui ?

Un intervenant : L'agriculture biologique est un des 4 signes officiels de qualité : l'appellation d'origine contrôlée (AOC), le Label Rouge, l'Agriculture biologique et la certification de conformité. Ces 4 signes ont certains points en commun. D'abord, ils sont fondés sur des cahiers des charges qui sont soit d'ordre réglementaire, soit validés par l'Etat (certification de conformité). Ensuite, pour ces signes, un organisme certificateur réalise des contrôles, en plus des contrôles de l'Etat. Cet organisme est accrédité par le Comité français d'accréditation qui vise à vérifier son indépendance et son impartialité par rapport à un producteur. Il est également agréé par le Ministère. Tout cela est donc effectivement bien réglementé et bien suivi. Quant au problème de l'agriculture biologique, tout dépend de ce que l'on en attend. Vous imaginez bien que le Ministère de l'Agriculture ne donne pas une certification à un produit qui serait plus sûr qu'un autre. Sinon, cela voudrait dire que le Ministère fait de l'élitisme. Il a fait un plan de redressement de la filière biologique, il encourage à la conversion, on est en train de rattraper le retard. Outre les aspects de traçabilité, je crois savoir qu'il y a certainement au niveau nutritionnel des bénéfices à attendre.

Un intervenant : On a tous une image très sympathique du produit bio surtout depuis la crise de la vache folle, des dioxines, etc. Ceci dit, entre une vache laitière bio et une limousine non bio, je préfère la limousine non bio, les niveaux de qualité ne sont pas les mêmes. Effectivement, avec le bio, le cycle naturel est respecté mais ça ne signifie pas que les autres ne respectent pas le cycle naturel, même s'ils utilisent quelques techniques qui vont sécuriser le produit. A mon avis, le bio n'est pas synonyme de qualité, c'est un indicateur.

Jean-Pierre POULAIN : On a donc une garantie qu'un certain nombre de technologies n'ont pas été mises en œuvre.

Marie-Claude CARLIN : Je suis Conseillère régionale verte dans le département de l'Aveyron. L'agriculture biologique est quand même la grand-mère de l'agriculture durable. Les autres agricultures ont bien montré leurs limites. L'agriculture productiviste a produit des dégâts terribles sur la santé, des dégâts visibles et non visibles comme les maladies provenant de l'absorption progressive et modérée, tous les jours, de produits phytosanitaires par exemple. Je pense qu'en revanche il faudra limiter les fraudes. La nourriture bio n'est pas forcément plus chère dans la mesure où l'on ne mange pas de la même façon, on sert moins de viande et davantage de légumineuses.

Par ailleurs, je suis navrée que les enfants mangent à la cantine dès l'âge de 2 ans. Ça me fait bondir. Je trouve qu'il faudrait mener une action auprès des parents, car c'est à eux de faire l'éducation nutritive de leurs enfants et à prendre du temps pour leur montrer la différence entre une pomme reinette et une autre pomme. Il vaudrait mieux que l'Etat encourage les mères à pouvoir rester chez elles. Je vous signale que j'ai travaillé toute ma vie mais mes enfants n'ont jamais mangé à la cantine.

Christine PASCAL : J'ai eu l'occasion d'écouter les explications sur le bio à Pamiers. Je crois que la première démarche c'est de faire frais, plutôt que de faire bio.

Jean-Pierre POULAIN : Si je comprends bien ce que vous êtes en train de nous dire, c'est que peut-être la méthode d'organisation des cuisines qui consistait à cuisiner le matin pour servir à midi n'est peut-être pas aussi stupide que ça ?

¾ d'heure d'attente, ¼ d'heure pour manger :
comment, pris dans ces conditions, un repas peut-il être profitable à un enfant?

Christine PASCAL : Comment un repas peut-il être profitable à un enfant dans les conditions dans lesquelles il est pris ? Je ne sais pas ce que sont les conditions à Pamiers ou à Saint-Affrique mais à Toulouse, comme dans la plupart des grandes villes, on arrive parfois à trois services, à une heure d'attente... Les enfants en arrivent à prendre les repas dans des conditions qui ne représentent plus un repas mais une corvée et le plus rapidement possible. Les lycées ont 1 heure pour manger, c'est le minimum obligatoire : ¾ d'heure de queue, ¼ d'heure pour le repas. Où est l'éducation alimentaire, où est le repas de qualité ?

Marie-Thérèse TAUBER : C'est une remarque très importante. C'est vrai que le temps de prise du repas est un élément qu'il faut travailler avec tous les gens compétents pour gérer ce problème là. Je voudrais dire que nos efforts doivent être tournés en priorité vers nos enfants petits. Lors d'une action menée dans les écoles toulousaines, on s'est quand même rendu compte que dans bon nombre d'écoles primaires, les enfants avaient le temps de manger, on avait donc le temps de faire de l'éducation. Nous réalisons une expérience locale avec une borne interactive dans les collèges. Grâce à une carte individuelle, nous allons croiser les données de l'enfant et celles des médecins scolaires. On va tenter de conseiller l'enfant, sans

l'obliger à choisir. Ce sera donc ludique. Il faut faire des expériences originales, s'en donner les moyens.

Une participante : J'ai souvent entendu ce matin le rôle important que devaient jouer les parents dans l'apprentissage culinaire et gustatif des enfants. C'est toujours l'aspect sanitaire qui est mis en évidence. Il n'y a pas de biscuiterie dans le commerce qui soit exempt d'additifs, d'exhausteurs de goût, de colorants... On fait la voie royale à ces produits-là, au détriment de produits familiaux.

C'est un bruit qui court, il n'y a aucune interdiction de fabrication de gâteaux par les parents. Je suis défenseur de l'hygiène, pas de l'aseptisation

Jean-Charles QUINTARD : Dans le cadre de la circulaire de l'écolier, on s'est réuni à nouveau justement pour travailler sur ce point-là, sur tout ce qui est goûters, kermesses, etc. C'est un bruit qui court, il n'y a aucune interdiction de fabrication de gâteaux par les parents d'élèves. Cette circulaire interministérielle a été signée par la directrice générale de l'alimentation, le directeur des fraudes, le directeur général de la santé et le directeur de la direction de l'enseignement scolaire au Ministère de l'éducation nationale. On donne quelques conseils aux parents d'élèves, il y a une catégorisation des produits. Je suis défenseur de l'hygiène parce que c'est mon métier, mais je ne suis absolument pas le défenseur de l'aseptisation. Ce n'est pas le but du jeu. Ce n'est pas toujours facile mais il faut trouver un équilibre.

Une intervenante : Cette question m'est très souvent posée par des enseignants en particulier de maternelle et de primaire. Deux problèmes se posent, ce qu'apporte la famille pour un anniversaire ou une fête et ce qui est confectionné à l'école, en particulier en maternelle dans les activités pédagogiques.

Jean-Pierre POULAIN : Une dernière question dans la salle ?

On nous demande de faire face à des problèmes de sociologie, de nutrition, d'appels d'offre, d'éducation alimentaire, de plaisir, de jeu, de diététique, de qualité, de sécurité, d'hygiène, d'information, de régime...

Serge ATTALI : Je suis Président d'un syndicat intercommunal qui regroupe 23 communes et qui sert environ 3 500 repas par jour. C'est une énorme responsabilité que nous avons en restauration scolaire, dans un temps limité entre deux périodes difficiles où les enfants travaillent à l'école, pour finalement 4 ou 5 repas sur 21. On nous demande de faire face à des problèmes de sociologie, de nutrition, de marché et d'appels d'offre auxquels on doit répondre, d'éducation alimentaire, de plaisir, d'économie, de jeu, de diététique, de qualité, de sécurité, d'hygiène, d'information, de régime... Nous sommes donc obligés de faire face à ces paramètres, qui sont tous importants, pour assurer cette restauration dans les meilleures conditions. C'était simplement pour souligner la difficulté que nous rencontrons. Effectivement, il est très difficile aujourd'hui de maîtriser l'ensemble des phénomènes.

Un intervenant : On arrive à faire des filières dans tous les systèmes d'organisation avec la grande distribution.

Un participant : Je travaille pour le compte d'un abattoir de volailles et je n'hésite pas à amener des responsables de cantines et de restauration pour voir vraiment ce que l'on fait, la traçabilité et l'élevage de A à Z.

Jean-Pierre POULAIN : On va accorder un mot à Jean-Pierre Corbeau pour avoir ses impressions à chaud.

Jean-Pierre CORBEAU : Ça été une bonne chose de distinguer approche nutritionnelle et approche gustative. En revanche, j'ai trouvé qu'on avait peu mis en avant la dimension économique.

On a très peu parlé des problèmes économiques

Jean-Pierre POULAIN : On voit à quel point les enjeux sont multiples, à quel point ils sont au carrefour de notre organisation sociale.

Un intervenant : On a très peu parlé des problèmes économiques. Tous les maires ne sont pas les maires de Pamiers, c'est-à-dire que la ville de Pamiers, pour 450 repas par jour a mis 4 millions de francs qui n'ont pas été répercutés sur les parents d'élèves et il ne peut pas les répercuter car l'Etat impose un blocage de l'augmentation des prix. Lors des états généraux de l'alimentation, j'avais demandé qu'il y ait un SMIG de la restauration où on ne descendait pas plus bas.

Jean-Pierre POULAIN : C'est un débat qui a été très très présent dans la presse professionnelle du milieu de la restauration. Les gens présents ici s'y sont exprimés très largement et je renvoie ceux qui sont intéressés à la lecture des différentes interviews qui ont été réalisées sur cette question. Je vous propose d'en rester là.