



*UNION des DÉLÉGUÉS DÉPARTEMENTAUX de l'ÉDUCATION NATIONALE*  
*des ALPES MARITIMES*

**GROUPE DE TRAVAIL FORMATION DDEN 06**

**Mesdames : M. Messin, M. Mosnier, D. Save-Guyot, G. Rau**

**RELEVÉ DE CONCLUSIONS DE LA 1<sup>ère</sup> SESSION DE FORMATION**

**LA RESTAURATION SCOLAIRE : 21 MAI 2025**

**La Trinité, Mouans-Sartoux et Nice**

Cette 1<sup>ère</sup> action de formation s'est déroulée le Mercredi 21 mai 2025 de 14h à 17h dans les locaux de la Cuisine Centrale de la ville de Nice dirigée par M. Bruno Gilet qui accueillait le groupe des 10 DDEN

Inscrits à cette formation en présentiel : Mesdames F. Bernier, J. Camatte, C. Leblay, M. Messin, M. Mosnier, G. Rau et D. Save-Guyot. Messieurs H. Houghe, JM. Lasoret et Moreau notre président.

ainsi que Mme M.Pignault en visio-conférence.

Notons les 10 collègues DDEN qui ont demandé à être excusés pour des raisons majeures : A.Barthe, A.Bendelac, MT.Francart, C.Francart, JM.Gustave, C.Lavaux, J.Mathieu, B.Nestola, MT.Rebat, J.Villeneuve.

Après un accueil –café dans la salle de restaurant du personnel, , l'ordre du jour de la réunion s'est déroulé avec les 3 intervenants sollicités : M.Gilet , Mme Decharondière , responsable du service restauration –jeunesse de La Trinité et G.Pérole , maire-adjoint de Mouans-Sartoux , en charge de l'enfance , l'éducation et l'alimentation.

**1 – INTERVENTION DE M. GILET : NICE**

Accompagnée par Nabila Selmi , son assistante, M.Gilet présente le cadre légal de la restauration scolaire et collective . Celui –ci s'appuie sur plusieurs textes ( cf annexe) :

**Code de l'éducation, de la santé publique , Textes sur les normes , la Loi EGALIM (2018) et Climat et résilience de 2022 entre autres.**

**Ces textes définissent les principes généraux et spécifiques qui doivent être respectés : hygiène, diététique, introduction de produits bio, lutte contre le gaspillage , le sans plastique , etc..**

**M.Gilet aborde ensuite toutes les éléments à prendre en compte dans le cadre d'une Régie municipale de la restauration scolaire de la ville de Nice. ( cf annexe) .**

**Quelques chiffres : près de 26 000 repas servis chaque jour , 123 500 repas servis par an dans les accueils de loisirs, 648 agents au service des enfants dans les 98 restaurants scolaires .**

**400 PAI, 10% des enfants avec un régime allergique .**

**Un « Chef Ratatouille » aux fourneaux depuis près de 14 ans et l'inauguration en 2019 de la cuisine centrale permettent une prestation alimentaire de qualité : produits bio, labellisés, de haute qualité, repas végétariens, repas spécifiques pour enfants allergiques , etc...**

**Les recommandations des textes nationaux sont très suivies ainsi que celles du Défenseur des Droits .**

**( Egalité d'accès au service public de restauration scolaire au droit d'accès pour tous les enfants sans discrimination) .**

## **2 –INTERVENTION DE Mme DECHARONDIERE : LA TRINITE**

**La commune de La Trinité a abandonné la gestion en cuisine centrale de Régie municipale il y a quelques années et s'est tournée vers une gestion déléguée de type « Marché public » attribuée à une société unique , la société ELIOR pour un contrat de 3 ans , renouvelable chaque année .**

**Les repas sont produits à la cuisine centrale du Cannet.**

**Ce type de délégation implique une très grande rigueur du cahier des charges dans les procédures et les contrôles afin de bien définir les responsabilités de chacune des parties en cas de problème . Des équipes communales pluripartites sont chargées de suivre les prestations qui, elles aussi doivent suivre les recommandations et les fondamentaux des textes règlementaires .**

Quelques chiffres : 1000 repas par jour, 70 places en crèches, 5 groupes scolaires dont 98 % des enfants mangent à la cantine, un prix de repas allant de 2,20 € à 3,90 € selon le quotient familial . Cette tarification est très basse : le coût moyen pour la commune est de 15,90 € par enfant par jour.

Une convention avec la CAF permet d'abonder le budget qui couvre également l'animation et l'encadrement en personnel de la pause méridienne : un adulte pour 12 à 14 enfants selon l'âge est un ratio satisfaisant.

Les limites du système : - c'est le même repas pour tous ( à 4 ou 5 éléments selon l'âge ) sans possibilité de régime particulier : PAI, Allergies.

-Les annulations par les parents sont très strictes car le prestataire est privé.

### **3- INTERVENTION DE M. PEROLE : MOUANS-SARTOUX**

Erigeant l'alimentation des enfants en priorité municipale, la ville de Mouans-Sartoux a instauré un modèle exemplaire de restauration scolaire durable, sociale et vertueuse en régie municipale : un modèle cité dans toute la France ( et même à l'étranger) dans des articles de presse et qui apparaît également dans l'enquête de la fédération nationale des DDEN sur « la restauration scolaire et la pause méridienne » dont des exemplaires papier ont été distribués aux participants .

Quelques données : 1200 repas par jour réalisés dans les trois cantines des trois écoles de la ville , 100 % BIO depuis 2012 , 50 % végétariens, 50 % viandes-poissons.

Le point fort c'est aussi 85 % d'autoproduction : en 2011, la ville a créé une ferme municipale qui emploie trois agriculteurs . Objectif : produire les légumes qui seront servis dans les cantines des trois écoles . Chaque école prépare les repas sur place, ce qui favorise le lien entre les enfants et les cuisiniers.

L'approche éducative est basée sur les échanges et les expériences puisque les classes visitent régulièrement la ferme, participent à des ateliers de jardinage , aux récoltes et ainsi impliqués, les enfants se montrent plus curieux , plus enclins à goûter de nouvelles saveurs et apprécient davantage les produits servis à la cantine .

Les études montrent que les enfants sont nettement moins concernés par des problèmes d'obésité et que ces changements se répercutent aussi à la maison où les familles , influencées par les enfants , adoptent des pratiques alimentaires plus saines et économes, moins de produits transformés, et de plats préparés moins de gaspillage alimentaire . Il

**faut noter que la commune a mis en place un dispositif pour sensibiliser les habitants « au manger mieux » : depuis 2016 , ils ont accès à la Maison d'éducation à l'alimentation durable ( MEAD ) .**

**Pour éviter le gaspillage, les portions sont étudiées par enfant ( petite portion par exemple avec possibilité d'en reprendre une ) et ce sont les enfants eux-mêmes qui procèdent au tri de leurs déchets .**

**L'aspect éducatif est également présent durant la pause méridienne qui est considérée comme un vrai temps éducatif encadré par des animateurs qualifiés.**

**Chacune des présentations a fait l'objet de questions et la discussion engagée tout au long de la rencontre menée avec grande maîtrise par notre collègue D.Save-Guyot, s'est avérée très dense et riche d'informations . Une visite des locaux a ensuite été proposée par M.Gilet : 5400 m<sup>2</sup>, 105 personnes travaillant dans une cuisine centrale aux équipements modernes « classés pour la protection de l'environnement » , sans oublier un sentier pédagogique « Parcours des senteurs » tout à fait agréable.**

**Nous pouvons affirmer que cette première action de formation-information est une réussite , que tous les participants sont repartis très satisfaits par ces échanges.**

**Remercions à nouveau nos trois intervenants qui ont devancé nos attentes pour des prestations remarquables de qualité et de sympathie.**

**Cette expérience menée par un petit groupe de travail départemental s'est avérée très fluide et efficace facilitée par les moyens de communication de type « Zoom » .**