



VILLE DE NICE

DOSSIER DE PRESSE

La restauration scolaire à Nice

Un parfait équilibre nutritionnel
dans les assiettes des petits niçois



LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE DE LA VILLE DE NICE

Contacts Presse :

Emmanuelle Gantié – 04 97 13 42 12 – emmanuelle.gantie@nicecotedazur.org

Elodie Ching – 04 97 13 51 08 – elodie.ching@nicecotedazur.org

SOMMAIRE

Chef Ratatouille aux fourneaux des restaurants scolaires et des crèches de la ville de Nice depuis 8 ans !

P 3-4

Une prestation alimentaire de qualité

P 5-6

La lutte contre le gaspillage alimentaire

P 7-8

La cuisine de Chef Ratatouille plébiscitée !

P 9

Le Conseil Scientifique de la Nutrition

P 10

Des animations pendant le temps de cantine

P 11

La politique sociale de l'accès à la restauration scolaire

P 12

Chef Ratatouille aux fourneaux des restaurants scolaires et des crèches de la ville de Nice depuis 8 ans !

Soucieuse du bien être des jeunes niçois, la ville de Nice, lors de la reprise en régie de la restauration collective en 2011, a inscrit le « bien manger » au cœur de sa politique de santé publique portant notamment sur la lutte contre l'obésité de l'enfant. Les objectifs fixés par la collectivité : proposer aux enfants des produits de qualité, leur apprendre les vertus d'une alimentation équilibrée et les guider au mieux dans leur apprentissage du goût.



❖ Les raisons de la reprise en régie directe, par la ville de Nice, de la restauration scolaire :

- **Contrôler, de manière plus directe, la qualité des produits** qui sont servis aux enfants et au personnel, sans passer par le biais d'un délégataire ;
- **Augmenter la qualité des prestations dans les assiettes par l'introduction de produits de qualité, labellisés** (à l'exemple de toutes les viandes et volailles) **et bio dans les repas, privilégier tant que possible les circuits courts** ;
- **Une raison budgétaire** : maintenir le budget dédié à la restauration scolaire en supprimant « la case délégataire ».

❖ Quelques chiffres

Le service de la restauration fonctionne à plein régime avec :

- **Plus de 26 000 repas servis chaque jour dans les écoles publiques niçoises sur 99 restaurants scolaires et 27 crèches municipales.**
- **Par ailleurs, 204.500 repas par an sont servis dans les accueils de loisirs** pendant les vacances scolaires et les mercredis.

Des menus dignes des plus grandes tables !

Afin d'améliorer toujours plus la qualité de la prestation alimentaire et l'accueil des convives, dans les écoles et dans les crèches, la ville de Nice :

- Propose dans ses menus des **produits de grande qualité** : biologiques, labellisés, « faits maison »... ;
- A choisi de **se doter d'une nouvelle cuisine centrale** (livraison fin juin 2019) ;
- Poursuit la **réhabilitation des sites de restauration scolaire** ;
- S'entoure des **plus grands professionnels de la diététique, de la nutrition, de la gastronomie.**

Chaque jour, 6 menus différents sont proposés en fonction de l'école (maternelle ou élémentaire) et de la situation géographique. Cela implique deux menus différents pour les enfants des écoles maternelles, trois pour les enfants des écoles élémentaires et un pour les adultes qui déjeunent à la cantine. Chaque menu est décliné sans porc ou sans viande, en fonction des choix établis en début d'année par les parents. **Ce mode de fonctionnement permet d'adapter plus finement les repas aux besoins nutritionnels et aux capacités physiologiques des convives.**

Dans les établissements de la petite enfance, trois menus différents adaptés selon la tranche d'âge, sont servis **aux jeunes enfants déjeunant chaque jour dans les 27 crèches municipales.**

❖ Un menu spécifique pour les enfants atteints d'allergie

La Ville de Nice propose chaque jour des menus adaptés aux 360 enfants allergiques ou atteints de troubles du métabolisme. Chef Ratatouille élabore et cuisine, c'est unique en France, des menus spécifiques.

Le Projet d'Accueil Individualisé (PAI) mis en place par la ville de Nice, permet d'accueillir au sein des restaurants scolaires quasiment 100% des enfants souffrant de troubles allergologiques ou pathologiques et nécessitant pour cela un repas adapté à chaque spécificité.

L'ensemble de ces repas est réalisé sur la nouvelle cuisine centrale au sein d'un espace dédiée de 180m².

Le chef Sébastien Mahuet, un maître restaurateur aux fourneaux des cantines niçoises !

Depuis mai 2017, le maître-restaurateur Sébastien Mahuet, qui a fait ses classes dans quelques-unes des plus belles maisons de la Côte d'Azur, est le nouveau chef des cantines niçoises !

Sébastien Mahuet a été récompensé en 2011 par un Gault Millau d'Or et en 2013 par un trophée Gault Millau « produits de la mer ». Il a la passion des saveurs méditerranéennes et des alliances subtiles entre le sucré et le salé.

Sébastien Mahuet a officié auprès de Jacques Chibois (une étoile au Michelin) à « La Bastide Saint-Antoine » où il s'est initié à des recettes de légumes particulièrement savoureuses, de Jean-Marc Delacour (deux étoiles au Michelin) à la « Chèvre d'Or », d'Olivier Streiff au « Vistaero » dont il a retenu la fantaisie et la créativité, à « L'Atelier du Goût » avec Jouni comme chef exécutif... De 2009 à 2017, Sébastien Mahuet officiait à la direction des cuisines de "La Réserve" à Nice.



Une prestation alimentaire de qualité

Depuis la reprise en régie, la qualité des prestations dans les assiettes n'a cessé de s'améliorer : augmentation de produits issus de l'agriculture biologique conventionnelle, de produits locaux, de produits labellisés, de produits issus de « circuits courts », de poissons frais et plats « faits maison » etc. Dès 2011, la part de produits bio dans les assiettes a augmenté (38% aujourd'hui). Les produits labellisés AOP ou AOC ont été développés.

Cette démarche d'amélioration continue de la qualité des repas permet aujourd'hui à la Ville de Nice d'être précurseur et de répondre à hauteur de 49% des exigences de la loi EGALIM (LOI n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous) qui impose d'avoir 50% de produits de qualité à échéance 2022. La Ville de Nice aura 2 ans d'avance sur cette échéance.

❖ Les produits Bio

L'introduction des produits Bio dans la prestation alimentaire a été, dès le départ de la reprise en régie, un axe majeur d'intervention. Cantonnés avant 2011 à un repas bio par mois, les produits issus de l'agriculture biologique ont été progressivement augmentés dans l'assiette des petits niçois pour atteindre 25% en 2012 et **38% en 2016, dépassant ainsi largement les seuils préconisés par le Grenelle de l'environnement (20%)**.

Les aliments systématiquement 100% Bio :

- La quasi-totalité des **féculents** : riz, pâtes, semoule, blé, boulgour et pommes de terre,
- Les **œufs** : omelettes et œufs durs,
- Tous les **laitages nature et sucré** : yaourts, fromages blancs, petits suisses,
- Le **pain bio et local** (depuis février 2016, 2,600 pains « restaurants » servis chaque jour),
- **Pommes** : sur la période d'avril à septembre,
- Service d'un **repas tout bio une fois par mois** ;
- Par ailleurs, **tous les fruits et légumes servis aux enfants des écoles maternelles volontaires dans le cadre de l'opération «Fruits à l'école », anciennement « Un fruit pour la récré », sont 100% Bio.**

❖ Les produits labellisés

Le Label rouge 100% français garantit l'origine, le respect d'un savoir-faire exigeant et une qualité supérieure de production à celle des produits similaires. La quasi-totalité des viandes utilisées dans les repas des enfants est issue du Label rouge. Ainsi poulet, veau, bœuf y compris les steaks hachés, porc, agneau et dinde... sont des viandes garantissant saveur et qualité gustatives au cœur des assiettes.



❖ Le poisson frais

30% de poisson frais (saumon, lieu, cabillaud, merlu...) **minimum sont en moyenne servis aux enfants dans les restaurants scolaires**. Afin de faire découvrir d'autres espèces à ses petits convives, Chef Ratatouille a souhaité élargir la gamme des poissons présentée.

❖ Les recettes de la cuisine centrale : du « fait maison »

Outre le plat principal chaud du repas, **la cuisine centrale développe ses propres recettes, avec une plus grande maîtrise et attention de la qualité de la prestation assurée, en interne, par les cuisiniers**. Ainsi des plats qui n'étaient pas auparavant réalisés sur la cuisine, le sont aujourd'hui : *pissaladière, pizza, lasagnes, omelettes, gâteaux* etc. La majeure partie des entrées et des desserts pâtisseries sont ainsi cuisinés sur site. **Après 8 ans de reprise en régie, la fréquence des plats réalisés sur la cuisine a doublé.**

Le nouvel espace « pâtisserie » au sein de la nouvelle cuisine centrale permettra d'augmenter la présentation des plats « fait maison ».

❖ Les fruits frais

Tous les fruits de saison de qualité « extra » ou « de 1^{ère} catégorie) sont privilégiés. Par exemple 70% au moins des fruits servis en été (cerises, pêche, brugnion, melon, pastèque, abricot, fraises...) et 50% en hiver (clémentine, orange, poire).

❖ Une politique d'approvisionnement privilégiant les circuits courts

La municipalité privilégie, dès qu'elle le peut, l'achat de produits issus de circuits courts ou de producteurs locaux avec par exemple :

- Le pain fabriqué par un fournisseur local situé à Antibes dans le 06 ;
- Les produits agricoles bio (fruits et légumes) proviennent d'un fournisseur basé dans les Alpes-Maritimes dont les produits sont issus majoritairement de la Région Sud – Provence-Alpes-Côte d'Azur ou de ses environs (abricots, melon du Var), nectarines, pêches, pastèques (Vaucluse ou Alpes-Maritimes), poires (Bouches-du-Rhône, Italie), clémentines (Corse), pomelos (Italie, Corse), pommes (Vaucluse, Piémont) et raisins (Vaucluse).
- Les laitages bio sont d'origine française.
- Les œufs bio sont d'origine française (Bretagne).
- La viande bio : les distributeurs ou producteurs ont des animaux d'origine Charolaise et élevés dans le département de l'Allier.

En complément des produits bios, **la ville de Nice a développé depuis la reprise en régie toute une gamme de viandes « Label Rouge ».** Le bœuf bio est de race charolaise. Les viandes bio (bœuf, agneau, porc, veau) sont nées, élevées et abattues en France. Elles sont actuellement issues du centre de la France (Auvergne, Bourgogne, Allier). Les volailles bio (dinde, poulet) sont nées, élevées et abattues en France et proviennent de la Vendée, de la Loire-Atlantique et de la Charente-Maritime. **Des produits en Appellation d'Origine Protégée ou Contrôlée sont également proposés dans les assiettes :** clémentines de Corse, kiwis de l'Adour (IGP), fraises du Périgord (IGP), pomme des Alpes (IGP).

❖ Un fruit ou un légume à l'école

Depuis novembre 2009, la ville de Nice participe à l'opération "Fruits à l'école" lancée par le Ministère de l'Agriculture. Il s'agit de la distribution de fruits, au minimum une fois par semaine, assortie d'un accompagnement pédagogique : l'objectif est de sensibiliser les enfants aux bienfaits d'une alimentation riche en végétaux, insuffisamment consommés par les enfants. Partant du déficit de consommation de légumes chez les enfants, le Conseil Scientifique de la Nutrition a préconisé dans le cadre de cette opération d'élargir la gamme des fruits proposée aux légumes. C'est le cas depuis le printemps 2013.

Sur l'année 2018-2019, cette opération a concerné plus de 7.300 enfants de 51 écoles maternelles. Plus de 700 kg de fruits ou légumes frais sont servis chaque semaine (soit 19.000 kg environ pour l'année).



❖ Les repas végétariens

La municipalité propose depuis 2017, un repas végétarien par mois. **A compter du 1^{er} novembre 2019, un menu végétarien sera proposé chaque semaine dans les cantines de Nice** (cf. Loi Egalim).

La lutte contre le gaspillage alimentaire

La ville de Nice s'est attachée à lutter contre le gaspillage alimentaire dans ses restaurants scolaires. L'objectif est de sensibiliser les enfants à cette thématique et de les inciter à consommer autrement les aliments qui leur sont proposés, dans le respect de l'environnement et de la préservation des ressources naturelles.

Une première mesure prise contre le gaspillage des fruits

En 2016-2017, c'est sur le thème des fruits que l'opération a été lancée dans les écoles de la ville. Une expérimentation avait été menée dans cinq restaurants scolaires (écoles Fabron, Terra Amata, Saint-Exupéry, Saint Antoine et Arènes de Cimiez). Plus de 840 écoliers avaient participé à cette étude et proposé plusieurs solutions pour éviter de jeter trop de fruits à l'issue du déjeuner.

Parmi les idées proposées : réutiliser les fruits non consommés (faire des gâteaux, de la salade de fruits, de la compote, des glaçons...), faire du compost, donner les fruits non consommés à des associations, améliorer la qualité des fruits, diminuer les portions, présenter le fruit épluché...



A l'issue de l'expérimentation, une mesure efficace a été retenue : proposer aux consommateurs le fruit en petite ou grande portion. Les enfants peuvent prendre des petites portions s'ils ont une petite faim ou de plus grandes portions/le fruit entier s'ils ont une plus grande faim.



238 tonnes de fruits sont achetées à l'année
Elargie à l'échelle des 75 restaurants scolaires élémentaires,
cette mesure a permis de réduire de 7,2 tonnes par an la quantité de fruits gaspillée.

Lutte contre le gaspillage du pain

En 2017-2018, c'est le pain qui était au cœur d'une expérimentation menée sur trois établissements scolaires pilotes (écoles Fuon Cauda, Papon et Sainte Hélène) **en novembre 2017 et janvier 2018.**



1.170 enfants (756 élémentaires et 414 maternelles) déjeunant dans ces écoles chaque jour ont participé à cette étude conduite en deux phases. L'objectif était de mesurer la quantité de pain non consommé par les enfants en :

- **Apprenant aux enfants à gérer leur consommation de pain** en fonction du menu proposé et de leurs envies ;
- **En positionnant** dans les cantines équipées de self-service, **un bac de récupération du pain « ou gâchis-mètre »** pour sensibiliser visuellement les enfants ;
- **En mettant à disposition, sur la table, une corbeille de pain contenant une tranche par enfant** (du supplément étant servi à la demande par le personnel encadrant) ;
- **En adaptant la commande journalière en fonction des menus proposés :** repas avec ou sans fromage, avec plat en sauce, avec une tartine chaude en entrée etc...



Le bilan s'avère concluant :

- A l'issue de la phase 1 : 25% de pain gaspillé
- A l'issue de la phase 2 : 13% de pain gaspillé

Cette mesure a été étendue à tous les restaurants scolaires élémentaires depuis le 9 avril 2018. Le bilan réalisé en fin d'année scolaire à l'issue de cette période, a montré une réduction du gaspillage de 17%. La mesure a été étendue aux écoles maternelles progressivement (en collaboration avec les adultes qui encadrent les enfants), sur l'année scolaire 2018-2019.

Une nouvelle action en 2018-2019 : la lutte contre le gaspillage de l'eau

Cette expérimentation a été menée en deux phases sur trois sites pilotes (Ecoles Les Acacias, Bois de Boulogne et Lycette Darsonval). Plus de 650 élèves de maternelle et d'élémentaire ont participé.

Première phase : état des lieux

Le bilan de la 1ère phase a été effectué en janvier. La quantité d'eau gaspillée par repas et par enfant a été évaluée en moyenne à 49% en élémentaire (environ ½ verre) et 39% en maternelle (soit un peu moins d' ½ verre).

Deuxième phase : sensibilisation

Au mois de mars 2019, s'est déroulée une réunion de sensibilisation auprès des enfants, des gérants de cantines et des directions d'écoles de chaque site pilote. Il a été rappelé à cette occasion l'importance de réduire le gaspillage en eau, ressource naturelle limitée, et d'inciter les enfants à adapter la quantité d'eau servie en fonction de leur soif et de réapprovisionner les brocs en fonction de l'avancée du repas. Ceci sous l'œil attentif du personnel de cantine.

Par ailleurs, pour réduire le gaspillage, l'eau non consommée est réutilisée pour le nettoyage du sol des réfectoires.

Troisième phase : bilan

Le bilan de cette expérimentation est très positif. En moyenne, la diminution du gaspillage de l'eau est de 30%, surtout en élémentaire.

Dernière phase : élargissement de cette action à toutes les écoles primaires après la rentrée 2019-2020.

Un premier bilan de cette action sera fait fin 2019.

La cuisine de Chef Ratatouille plébiscitée !

Afin de faire constamment évoluer la prestation servie aux enfants dans les restaurants scolaires, sont mis en place :

- **Un suivi quotidien de l'appréciation des plats servis aux enfants par les économistes des écoles** avec une analyse mensuelle par le service de la restauration scolaire,
- **Une enquête de satisfaction est réalisée chaque année auprès des enfants et des parents** et porte sur les repas servis, les conditions d'accueil dans les restaurants scolaires niçois, l'offre proposée, la qualité du service. La dernière enquête montre que 92,4% des élèves de maternelles et 94,4% des élèves en élémentaire sont satisfaits.

La dernière enquête réalisée auprès des parents de toutes les écoles montre une stabilité de leur satisfaction. 92,50% des parents disent être satisfaits des repas servis à leurs enfants.

Sur la communication, les parents interrogés sont globalement très satisfaits (à 91,7%) des informations publiées dans « Le Mesclun de Ratatouille », le feuillet d'information des menus, distribué tous les deux mois aux 20.000 familles dont les enfants sont inscrits à la cantine.



Le Conseil Scientifique de la Nutrition - CSN

❖ Pour un parfait équilibre nutritionnel dans les assiettes des petits niçois

Afin d'offrir, au sein des cantines scolaires de Nice, une alimentation équilibrée, diversifiée et saine et de veiller à la santé publique des niçoises et des niçois, Christian Estrosi a souhaité que soit créé en mars 2011, dans le cadre de la reprise en régie, un « Conseil Scientifique de la Nutrition ».

Le personnel de la ville de Nice en charge de la restauration scolaire est ainsi accompagné dans son travail par des experts dans les domaines de la santé et de la nutrition, afin que le service rendu soit sans cesse amélioré.

Ce conseil, présidé par Stéphane Schneider, Professeur de nutrition au CHU de Nice, est composé d'experts chargés de :

❖ La veille alimentaire

Les préconisations portent ici sur la validation des menus, la veille sanitaire, réglementaire, scientifique et la communication vers le public.

Une recommandation est faite en matière de choix des produits BIO à introduire.

Enfin plusieurs propositions portent sur l'alimentation des enfants avec problème de santé.

❖ Education

Les propositions en matière d'éducation sont à destination des enfants et des familles. Il s'agit tout à la fois de maintenir et de développer les actions existantes (« Fruits à l'école » élargi aux légumes), de créer des ateliers ludiques autour de l'alimentation ainsi que des ateliers culinaires.

Un accent particulier est mis sur le développement de l'activité physique, complément nécessaire au « bien manger » en lien et en transversalité avec la direction des Sports et le Nice Club Athlétisme lors des journées Diagnoform et pour lesquelles le CSN contribue en proposant un atelier nutrition aux enfants.

Enfin des documents sur l'alimentation ont été distribués aux familles.

❖ Formation

Des formations sont assurées pour l'ensemble du personnel encadrant les enfants durant le temps de cantine. Ces formations relatives à l'alimentation permettent aux adultes de jouer un rôle éducatif en matière nutritionnelle et hygiène de vie.



Des animations pendant le temps de cantine

Pour guider les enfants de manière ludique dans leur apprentissage du goût, la ville de Nice organise de nombreuses animations gustatives et festives au moment du déjeuner.

En 2015-2016 à l'occasion de l'**Euro 2016**, Chef Ratatouille a proposé un tour d'Europe des recettes (Portugal, Allemagne, Angleterre, Espagne et France) en 2016-2017 une exploration, par les convives, de la cuisine française à travers **l'histoire de France**. L'occasion pour les petits niçois de se familiariser avec les habitudes culinaires de différentes époques (Moyen-âge, Renaissance, époque contemporaine et XXIe siècle). L'année dernière le thème « **Nissa Label** » a été décliné dans les menus (Label Rouge, Bio, poisson frais...).

En 2018-2019, Chef Ratatouille a élaboré des recettes inspirées des voyages de Jousé Garibaldi. « *Un héros niçois, à la conquête des continents* » !



En juin 2020, le Grand Départ du Tour de France aura lieu à Nice. Pendant l'année scolaire 2019-2020, les convives des restaurants scolaires suivront le même parcours que les coureurs cyclistes ! Les étapes du tour seront toutefois « bouleversées » puisque le départ se fera de Paris, pour une arrivée en juin 2020 à Nice !

D'autres animations ont lieu tout au long de l'année au sein des réfectoires : menu de Noël, fête de la Chandeleur, Carnaval, Italie à table...



Ecole Bon voyage – Garibaldi en Uruguay

Ecole du Port – Garibaldi en Méditerranée

La politique sociale de l'accès à la restauration scolaire

Le repas de midi constituant 40 % de l'apport journalier nutritionnel nécessaire aux enfants, **la Ville de Nice a souhaité poursuivre une politique tarifaire maîtrisée, adaptée aux situations des familles et ainsi faciliter la fréquentation de la cantine par tous les enfants.**

Pour poursuivre cette démarche, il est aujourd'hui proposé de créer une nouvelle tranche tarifaire pour les usagers dont le quotient familial est inférieur ou égal à 350 € : à hauteur de 0,80 € par repas pour les enfants de maternelle et 1 € par repas pour les enfants en élémentaire.

	Quotient familial	Maternelle	Elémentaire
Gratuité		0	0
Nouveau tarif	0-350 €	0,80 €	1 €
Tarif réduit	351-700 €	1,70 €	2,27 €
Tarif Plein	à partir de 701€	2,95 €	3,25 €

Les tarifs appliqués actuellement n'ont pas été augmenté depuis trois ans. Ils font partie des tarifs bas, au regard de ceux mis en place dans d'autres collectivités (cf. tableau ci-dessous avec les tarifs plafonds dans les grandes villes françaises).

Bordeaux	4,41€
Lyon	7,30€
Nantes	5,91€
Paris	7€
Strasbourg	6,75€
Toulouse	6,60€

Depuis 6 ans une politique sociale est menée en faveur des familles les plus modestes. Le quotient familial est passé ces dernières années de 500€ à 700€ pour bénéficier du tarif réduit. **Cette mesure profite aujourd'hui à 4 107 familles pour 6 792 enfants** (22% des convives de la restauration scolaire).

Les nouveaux tarifs permettront :

- A 28,63% des familles qui bénéficient des tarifs réduits actuels de bénéficier de ces nouveaux tarifs, soit 1.847 enfants ;
- Une économie sur la facture, pour ces familles, de 52,94% pour un enfant en maternelle, de 55,97% pour un enfant en élémentaire ;
- Pour une famille avec un enfant, une économie mensuelle (sur la base d'un mois avec 14 jours scolaires) de 12,60 euros en maternelle et 17,78 euros en élémentaire ;
- Pour une famille avec un enfant, une économie annuelle (sur la base d'une année de 142 jours scolaires) de 127, 80 euros en maternelle et 180,34 euros pour l'élémentaire.

Des modes de paiement modernisés

Dès le début de la reprise en régie, la municipalité a développé les modes de paiement dématérialisés : prélèvements automatiques, internet, cartes bancaires (sur tous les sites). Sous l'ancien délégataire, seuls 17 % des factures étaient réglées par internet. Aujourd'hui, 80% des paiements sont dématérialisés (paiement par internet, prélèvement automatique, carte bancaire). Depuis 2016, 35% des familles ont opté pour la facture dématérialisée, soit des économies importantes de papier.

Enfin, il est désormais possible d'annuler un repas par le biais d'internet sur le site portail « Education Jeunesse et Restauration scolaire » et, depuis avril 2019, d'assurer l'inscription en ligne de ses enfants à la restauration scolaire et aux activités préscolaires du matin et du soir pour la rentrée scolaire 2019-2020.

Un nouveau site cantines a vu le jour. Plus ergonomique, il permet aux familles d'accéder à toutes les fonctionnalités du site depuis une tablette ou un Smartphone !