



VILLE DE NICE

Dossier de presse

## Restauration collective Lancement du pain Bio dans les cantines niçoises Lundi 21 mars 2016



---

Contacts Presse Nice Côte d'Azur :

Emmanuelle Gantié – 04 97 13 42 12 – [emmanuelle.gantie@nicecotedazur.org](mailto:emmanuelle.gantie@nicecotedazur.org)

Elodie Ching – 04 97 13 51 08 – [elodie.ching@nicecotedazur.org](mailto:elodie.ching@nicecotedazur.org)

## La cantine du Chef Ratatouille

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 : offrir aux enfants l'opportunité de déguster des produits de saison et du terroir, leur apprendre les vertus d'une alimentation équilibrée.

Le service de la restauration fonctionne à plein régime avec plus de 3,6 millions de repas servis par an :

- **22.800 repas servis par jour dans les écoles publiques niçoises sur 99 restaurants scolaires,**
- S'ajoutent à ces repas ceux servis **chaque jour dans les 27 crèches municipales** (depuis janvier 2013) **à près de 1.370 enfants,**
- **Près de 215.000 repas servis par an dans les accueils de loisirs,** pendant les vacances.

## Qualité de la prestation alimentaire

**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 et locale, de produits labellisés, de produits locaux, de poissons frais et plats « faits maison » etc.

- **Produits labellisés**

**Label 100% français, il garantit l'origine, le respect de savoir-faire exigeants 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 gustative au cœur des assiettes.

- **Les poissons frais**

20% de poisson frais (*saumon et lieu*) 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. Depuis le mois de mars 2015, les enfants se voient donc proposer du cabillaud et, en période de pêche, de la lingue bleue et du flétan.

- **Les recettes de la cuisine centrale**

Outre le plat 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.

**> Après 5 ans de reprise en régie, la fréquence des plats réalisés sur la cuisine a doublé.**

- **Les fruits et légumes frais**

**Tous ces produits sont de qualité « extra » ou de « 1ère catégorie » et les fruits de saison 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).

Pour le choix des produits, la ville s'est imposée des exigences de qualité qui se traduisent par des denrées dont la teneur en matières grasses et en sucres est limitée, contenant le moins d'additifs possible (sans glutamates) et privilégiant les huiles végétales non hydrogénées.

- **Une politique d'approvisionnement privilégiant les circuits courts**

La municipalité a souhaité privilégier les circuits d'approvisionnement courts (et locaux selon la disponibilité) afin de favoriser l'activité économique locale et valoriser les producteurs du département et des départements limitrophes.

**Depuis septembre 2013, des pommes provenant d'Entrevaux** sont servies aux enfants, sur la période d'octobre à mars (sur 4 variétés de pommes différentes). Au delà de cette période, ce sont des pommes Bio qui sont privilégiées.

Dans le cadre d'un marché de légumes, **la ville de Nice propose dans l'assiette des enfants de nombreux fruits et légumes provenant de producteurs situés aux environs de Nice. Ils sont principalement servis pendant la période scolaire de mai à septembre.** Selon la saison, sont ainsi proposés des : tomates, concombres, courgettes et des fraises de Carros. Tous sont produits dans la Plaine du Var. Depuis novembre 2015, des blettes sont proposées dans les menus sur toute la période de production qui s'étend jusqu'au mois de février.

**Entre septembre 2014 et août 2015, plus de 37.700 kg de produits locaux, dont près de 1.450 kg issus de l'agriculture biologique, ont été servis au menu des enfants.**

Les fournisseurs actuels de denrées alimentaires sont pour : 41,5% basés en région PACA avec respectivement 31% des fournisseurs dans le 06 et 10,5% en PACA hors 06. Les 58,5% restants proviennent des autres régions de France.

- **Un fruit ou un légume pour la récré**

**Depuis novembre 2009, la ville de Nice participe à l'opération "Un fruit pour la récré" 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 2015-2016, cette opération concerne 7.933 enfants de 55 écoles maternelles.** Plus de 500 kg de fruits ou légumes frais sont servis chaque semaine.

- **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.** Auparavant cantonnés 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** (depuis février 2016),
- **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 « Un fruit pour la récré » sont 100% Bio.**

Pendant les grandes vacances depuis 4 ans, au sein des accueils de loisirs et des établissements de la petite enfance, un partenariat est passé avec l'association Agribio 06. **Des produits de saison issus de la production locale Bio et cultivés dans le département des Alpes-Maritimes sont servis aux enfants** : tomates, courgettes, concombres, poivrons et cébettes.

**A noter** : sur l'année 2015, l'achat Bio a représenté 24,9% du coût total de l'alimentaire (plus de 1,8 millions d'euros TTC) alors qu'il n'était que de 18,4% entre septembre et

**décembre 2011.** Les produits Bio sont achetés par le biais de 27 marchés publics sur les 75 marchés de denrées alimentaires que comptent la restauration scolaire, soit 36%.

## Le pain Bio

**Depuis février 2016, un pain fabriqué avec des blés d'excellence 100% Bio est servi chaque jour sur les tables des petits niçois.**

- **La boulangerie Thierry - La Creilloise de panification**

C'est la boulangerie Thierry - La Creilloise de panification, basée à Antibes, qui fournit désormais la ville de Nice. La société La Creilloise est composée de 48 salariés. Créée en 1969, la boulangerie Thierry est une boulangerie traditionnelle. Implantée depuis 30 ans sur la commune d'Antibes, la boulangerie fabrique des pains et des viennoiseries pour les hôtels, les restaurants et les collectivités des Alpes-Maritimes : collèges, lycées, écoles, hôpitaux, résidences de tourisme...



- **Le Moulin de Colagne, producteur de blé Bio**

Le pain Bio servi aux enfants est fabriqué avec du blé Bio du Moulin de Colagne, implanté sur la commune de Chirac au cœur des Causses de Lozère.

Le Moulin de Colagne est situé au bord d'une petite rivière qui jadis, assurait son fonctionnement. Depuis 1261, ce moulin est cité : il apparaît dans une transaction entre le roi d'Aragon et le roi de France. Le moulin échoit en 1917 à la famille Constans qui aujourd'hui encore préside aux destinées d'une entreprise qui a su conserver un outil traditionnel, l'adapter et le moderniser. **Le Moulin de Colagne propose une qualité exceptionnelle de farine de meule Bio et de farine de meule traditionnelle pour les professionnels de la panification ainsi que pour les particuliers, amateurs de bons produits et de bonne cuisine.** Depuis toujours, le Moulin de Colagne a orienté sa stratégie vers des produits répondants à des critères de qualité, santé, goût avec des produits authentiques naturels. En 1989, les premiers blés Bio étaient écrasés sur la première meule du moulin, depuis lors, le Moulin n'a de cesse de s'améliorer et de garder son authenticité.

- **Le pain Bio servi aux enfants : quelques chiffres**

**La boulangerie Thierry fournit chaque jour en moyenne 2.600 pains « restaurants » soit 381.000 pains « restaurants » en moyenne par an (coût de 337 642 € TTC).**

Le surcoût annuel pour la fourniture de pain exclusivement Bio est estimé à 24,2% (65.713€ TTC), surcoût entièrement supporté par la ville sans impacter le coût de la cantine pour les familles.



## La satisfaction des enfants et des parents

Afin de pouvoir 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 réalisée chaque année auprès des enfants et des parents** portant sur : les repas servis, les conditions d'accueil dans les restaurants scolaires niçois, le fonctionnement de la restauration scolaire, l'offre proposée, la qualité du service.

La satisfaction des enfants (élémentaires et maternelles confondus), c'est désormais :

- **Plus de 87% satisfaits de la restauration scolaire**, l'ancien délégataire obtenait à peine plus de 78%, soit **+de 9% en 4 ans** ;
- **Près de 92% satisfaits des repas servis**

## Ateliers découverte de la filière Bio et fabrication du pain

Lundi 21 mars, les enfants des écoles St Exupéry et Les Acacias ont pu découvrir, lors d'ateliers, la filière du pain Bio, ses secrets de fabrication et le savoir-faire ancestral des boulangers :

- **« De la terre saine, de l'eau, des graines » : production végétale en agriculture biologique animée par Agribio 06**

Les enfants seront sensibilisés aux grands principes de la production végétale en l'agriculture biologique et notamment aux notions d'écosystème, de fertilisation organique et de lutte biologique. Ils découvriront les différentes filières de la production végétale (maraichage, arboriculture, oléiculture, viticulture...) et auront le loisir de déguster des fruits et légumes Bio.

- **« Le blé c'est mon affaire ! ». Animé par le minotier « Les moulins de Colagne »**

Le blé, d'où vient-il ? Comment est-il fabriqué ? Bio ou pas quelle différence ? Le minotier « Le Moulin de Colagne » répondra aux questions des enfants, leur expliquera de façon ludique et pédagogique comment il obtient des céréales Bio, élément essentiel de la fabrication du pain.

- **« La main à la pâte... Bio ! ». Fabrication de petits pains Bio avec la boulangerie Thierry**

La boulangerie Thierry initiera les enfants à la fabrication du pain Bio. Les boulangers leur apprendront comment se prépare la pâte à pain, comment elle se cuit... et se déguste. Les enfants découvriront le travail du boulanger et la maîtrise de ce savoir-faire ancestral. Chaque enfant repartira avec des petits pains fabriqués sur place.

- **« Découverte de produits Bio » avec chef Ratatouille**

Autour d'un buffet, Chef Ratatouille présentera les produits Bio (bruts ou cuisinés) qui composent les repas des enfants en restauration scolaire. Les chefs cuisinier et pâtissier de la cuisine centrale de Nice feront déguster les produits aux enfants.

