



VILLE DE NICE

## DOSSIER DE PRESSE

# La restauration scolaire à Nice

Un parfait équilibre nutritionnel  
dans les assiettes des petits niçois



---

### 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)

## Chef Ratatouille aux fourneaux des cantines de Nice depuis 5 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 : offrir aux enfants l'opportunité de déguster des produits de saison et du terroir, leur apprendre les vertus d'une alimentation équilibrée.

- **Les raisons de la reprise en régie directe, par la ville de Nice, de la restauration scolaire il y a cinq ans**
  - **Contrôler, de manière plus directe, la qualité des produits** qui sont servis aux enfants et aux personnels, sans passer par le biais d'un délégué ;
  - **Augmenter la qualité des prestations dans les assiettes par l'introduction de produits labellisés** (à l'exemple de toutes les viandes et volailles) **et du bio dans les repas, et privilégier les circuits courts** (donc la production locale) ;
  - **Une raison budgétaire** : maintenir le budget dédié à la restauration scolaire en supprimant « la case délégué ».
- **Quelques chiffres : La restauration collective dans les cantines et les crèches**

Le service de la restauration fonctionne à plein régime avec plus de 3,7 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 1.400 enfants** ;
- **Près de 210.000 repas servis par an dans les accueils de loisirs**, pendant les vacances et les mercredis.

## Les menus du Chef Ratatouille

Chaque semaine, **6 menus différents sont proposés** sur les sites de restauration scolaire **en fonction de l'école (maternelle ou élémentaire) et de la situation géographique**. Cela implique un menu différent pour les enfants des écoles maternelles, les enfants des écoles élémentaires et les adultes qui déjeunent en cantine scolaire au quotidien. Ce mode de fonctionnement permet d'adapter plus finement les repas aux besoins nutritionnels et aux capacités physiologiques des convives.

S'ajoutent à ces repas ceux servis (depuis janvier 2013) dans les établissements de la petite enfance. Ce sont 3 menus différents, adaptés selon la tranche d'âge, soit près de **1.400 jeunes enfants livrés chaque jour dans les 27 crèches municipales**. La mise en place de ces 9 menus permet aux cuisiniers de concocter chaque jour des plats variés.

- **Un menu spécifique pour les allergiques**

**Près de 340 enfants allergiques ou atteints de troubles du métabolisme pris en charge au quotidien par Chef Ratatouille ! Une spécificité quasiment unique au niveau national.**

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.

Le service Menus/Allergie élabore avec précaution les repas adaptés à ces 340 enfants. L'ensemble de ces repas est réalisé sur la cuisine centrale au sein d'une unité diététique isolée au sein même de la cuisine afin d'éliminer tout risque de contamination.

## 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 gustatives 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).

- **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 2015 et août 2016, plus de 40.400 kg de produits locaux, dont près de 1.300 kg issus de l'agriculture biologique, ont été servis au menu des enfants.**

Les fournisseurs actuels de denrées alimentaires sont pour : 40,7% basés en région PACA avec respectivement 30% des fournisseurs dans le 06 et 10,7% en PACA hors 06. Les 59,3% 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 a concerné 7.933 enfants de 55 écoles maternelles. Plus de 300 kg de fruits ou légumes frais sont servis chaque semaine (soit 22.000 kg pour l'année).

- **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 « Un fruit pour la récré » sont 100% Bio.**

Pendant les grandes vacances depuis 5 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 25 marchés publics sur les 74 marchés de denrées alimentaires que comptent la restauration scolaire, soit 33%.

### La cuisine de Chef Ratatouille plébiscitée !

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, l'offre proposée, la qualité du service.

La ville de Nice réalise également chaque année des enquêtes de satisfaction auprès de ses convives (enfants et adultes) et auprès des parents. **La dernière enquête réalisée en mars dernier auprès des parents de toutes les écoles montre une progression de près de 5% sur un an de leur satisfaction : 93% des parents trouvent que les repas servis à leurs enfants sont bons.**

**Près de 85% des parents trouvent que les repas servis sont variés** (+7% par rapport à 2015). Plus de 90% des familles niçoises **plébiscitent le Bio** et souhaitent (pour 27% d'entre elles) que la quantité de ce type de produits soit augmentée.

Sur la communication, les parents interrogés sont globalement très satisfaits (à 91%) 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 cette 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 (« un fruit pour la récré » élargi au légume à la récré), de créer des ateliers ludiques autour de l'alimentation ainsi que des ateliers culinaires.

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

Enfin des documents à distribuer aux familles pour leur information dans le domaine de l'alimentation ont été réalisés.

- **Formation**

Le CSN a proposé que des formations soient 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.

Depuis 2013, en coordination avec le service Education de la Ville, **277 agents ont suivi des formations en séance plénière et 171 agents se sont rendus en formation à la cuisine centrale. En complément, ces derniers ont aussi bénéficié de formations organisées par le CNFPT.**

### Des animations pendant le temps de cantine

La Ville de Nice a souhaité marquer la reprise en régie en insufflant un vent d'animations dans les restaurants scolaires : une thématique choisie rythme le calendrier des animations dans les réfectoires.

Outre les animations classiques (Italie à table) ou festives (Noël – fête de la Chandeleur), une thématique choisie rythme le calendrier des animations dans les réfectoires. En 2015-2016, Chef Ratatouille a proposé, à l'occasion de l'Euro 2016, un tour d'Europe des recettes (Portugal, Allemagne, Angleterre, Espagne et France). **Pour sa 5ème année, Chef Ratatouille propose à ses convives d'explorer 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 (le Moyen Age, La Renaissance, les Temps modernes et Aujourd'hui).**

### La tarification

Le tarif des repas en maternelle et en élémentaire pour l'année scolaire 2016-2017 varie de 1,67€ à 3,20€. Depuis la reprise en régie en 2011, il est appliqué une augmentation comprise entre 1.37 % et 1.94 %.

<b>Restauration scolaire (tarifs principaux)</b>	
<i>Maternelle tarif plein</i>	2,90€
<i>Elémentaire tarif plein</i>	3.20€
<i>Maternelle tarif réduit</i>	1.67€
<i>Elémentaire tarif réduit</i>	2.24€

**Depuis 5 ans une politique sociale est menée en faveur des familles les plus modestes. Le quotient familial est passé de 500€ à 600€, permettant ainsi à 3.900 enfants, contre environ 2.100 auparavant, de bénéficier des tarifs réduits.**

### Des modes de paiement modernisés

Dès le début de la reprise en régie, la municipalité a voulu développer les modes de paiement dématérialisés. Sous l'ancien délégataire, seuls 17 % des factures étaient réglées par internet. La ville de Nice a développé des moyens dématérialisés : prélèvements automatiques, internet, cartes bancaires (sur tous les sites) => aujourd'hui, 70% des paiements sont dématérialisés. Début 2016, a été lancé le système de facture dématérialisée, basé sur l'adhésion volontaire des familles. Il est également possible pour les familles d'annuler un repas sur internet.

Objectif => Dans une démarche de développement durable et de modernisation de l'information depuis septembre 2015, la consommation de papier a été réduite de 30% dans l'édition des factures vis-à-vis des familles.