

1

Qui passe la commande ?

Il est loin le temps où la cantinière préparait la soupe des écoliers à quelques mètres des salles de classe. Si la plupart des lycéens et collégiens ont toujours droit à des repas « faits maison », ou plutôt « assemblés sur place » (de nombreux ingrédients sont livrés déjà transformés), il en va tout autrement pour les plus jeunes.

Dans les écoles primaires et maternelles, les plats arrivent, en effet, le plus souvent prêts à réchauffer ou à consommer. L'explication de cette différence de traitement est purement économique. Dans le secondaire, le nombre élevé de convives permet

de commander les produits en grosses quantités et de bénéficier ainsi de tarifs avantageux. Cette optimisation de la gestion économique est impossible à obtenir pour une école primaire dont l'effectif est, de fait, beaucoup plus réduit. La plupart des élus municipaux choisissent donc de regrouper les commandes de toutes les écoles de la ville. Deux solutions s'offrent alors. La plus courante réside dans la création d'une cuisine centrale municipale; la seconde consiste à recourir aux services d'une société de restauration collective privée, sélectionnée sur appel d'offres. La prestation est contractualisée selon un cahier des charges très précis, indiquant le nombre de repas fournis, le type d'aliments utilisés ainsi que les lieux et horaires de livraison.



Le saviez-vous ?

La publication d'un appel d'offres est obligatoire pour tout achat supérieur à 200 000 euros par an et par famille de produits. Entre 90 000 et 200 000 euros, on procède à une mise en concurrence simplifiée.

»» École, collège, lycée, à qui s'adresser?

Pour toutes les questions concernant les restaurants des écoles primaires et maternelles, vous pouvez contacter le maire ou le responsable de la caisse des écoles dont dépendent les locaux et la confection des repas. Si votre enfant est au collège ou au lycée, adressez-vous au chef d'établissement pour les questions relatives au menu ou à la confection des repas. Sachez, enfin, que les locaux et le matériel des cuisines des collèges dépendent du conseil général, ceux des lycées, du conseil régional.

Petit tour en cuisine... centrale

Comme leur nom l'indique, les cuisines centrales « centralisent » la préparation ou l'assemblage des repas de l'ensemble des écoles maternelles et primaires d'une même commune. Créées sur décision du conseil municipal, elles sont directement administrées par la ville, qui nomme



un gestionnaire, ou déléguées à une société de restauration collective. D'une capacité de 1 000 à 20 000 repas par jour, elles sont organisées comme de « petites usines » et disposent généralement de plusieurs salles (stockage des matières, épluchage, cuisson des viandes, stockage des repas...). Certaines cuisines ont en charge toutes les étapes de la préparation du repas. D'autres utilisent des légumes fournis déjà épluchés ou des œufs durs sans coquille. Les menus ainsi préparés sont ensuite livrés à l'école. À température, le jour même de leur préparation, c'est la liaison chaude. Par camion réfrigéré, c'est la liaison froide.

Liaison chaude, liaison froide, quelle différence ?

Liaison chaude : les repas préparés le matin sont transportés chauds et consommés le jour même.

Liaison froide : après préparation, les repas sont refroidis et stockés en chambre froide, parfois deux à trois jours, avant d'être transportés sur le lieu de consommation et réchauffés si nécessaire.

De plus en plus de restaurants scolaires choisissent la liaison froide, qui simplifie le transport des denrées et limite les risques de contamination des aliments.

»» Caisse des écoles, un organe stratégique

Association créée sur décision de la commune, la Caisse des écoles est présidée par le maire. C'est là que se définissent et s'organisent la plupart des services proposés par la ville aux parents d'élèves : garderie, centres de loisirs... et, bien sûr, restauration scolaire. Le conseil d'administration de l'association est composé de représentants de l'État : un inspecteur de l'Éducation nationale et un membre désigné par le préfet. Élus municipaux et parents d'élèves, à jour de leurs cotisations, doivent également y être représentés, selon le principe de la parité.

Dans la réalité, les postes réservés aux parents ne sont pas toujours pourvus, faute d'information ou de disponibilité. Si vous souhaitez participer au choix des fournisseurs, à l'élaboration des menus, demander la présence d'un diététicien ou la révision des tarifs, n'attendez plus, posez votre candidature !

Le saviez-vous ?

Le coût des matières premières des aliments ne représente que 20 % à 30 % du coût total du repas. Le reste est destiné à couvrir les frais de personnel (autour de 50 %), d'entretien, de fonctionnement et d'amortissement du restaurant scolaire.



Qui décide des tarifs ?

Dans l'enseignement élémentaire (écoles maternelles et primaires), le prix du repas est déterminé chaque année par arrêté municipal. Dans l'enseignement secondaire (collèges et lycées), il est fixé par décision du conseil d'administration. Mais l'État ne s'en désintéresse pas. En effet, le plafond de la hausse annuelle du prix des repas des cantines est réglementé, au niveau national, par arrêté émanant du ministère de l'Économie, des Finances et de l'Industrie. Pour l'année scolaire 2000-2001, il a été fixé à 2%. Une hausse supérieure à ce taux moyen peut être consentie par dérogation préfectorale. Une nouvelle mesure a, par ailleurs, été adoptée le 19 juillet 2000 par les ministères de l'Économie, des Finances et de

»»» *Société de restauration, quelles obligations pour quelles prestations?*

Les sociétés privées de restauration collective fournissent chaque année 250 millions de repas dans les établissements scolaires. Elles occupent un quart du marché national, pour un chiffre d'affaires annuel estimé à 6,5 milliards de francs en 1999.

Les prestations varient selon les communes. Certaines sociétés se contentent de la seule fourniture de repas. D'autres ont en charge la gestion complète de l'ensemble des installations et des personnels de restauration et vont même jusqu'à gérer le paiement des repas par les parents.

À chaque contrat correspond un cahier des charges précis et détaillé.

Si beaucoup de municipalités se limitent aux seuls critères obligatoires (nombre de repas annuels, composition des menus, conditions d'hygiène ou de

transport), certaines ont pris soin de prévoir jusqu'aux moindres détails.

À Marseille, dès la première arête détectée dans l'assiette des élèves de maternelle, il en coûtera 383 euros au fournisseur. De quoi inciter à la plus grande vigilance ! La consultation de ce cahier des charges reste donc, à ce jour,

le meilleur moyen de connaître avec précision le contenu des plateaux-repas distribués aux enfants. Ce document doit, c'est la loi, pouvoir être présenté par les services municipaux à quiconque le demande. N'hésitez pas à le consulter. En cas de refus, parfaitement illégal, adressez-vous à la Commission d'accès aux documents administratifs (CADA), 66, rue de Bellechasse, 75007 Paris.

Téléphone: 01 42 75 79 99.

l'Industrie et de l'Éducation nationale pour lutter contre les inégalités dans les collèges et les lycées. Depuis la rentrée de septembre 2000, ces établissements sont invités à moduler leurs tarifs en fonction des revenus et de la composition de la famille. Ce dispositif existait déjà dans de nombreuses communes pour les écoles maternelles et élémentaires.

Le saviez-vous ?

Depuis la rentrée 1997, un fonds social pour les cantines permet aux enfants des familles en difficulté financière d'accéder à la restauration scolaire.

Pour en bénéficier, adressez-vous au chef d'établissement ou à l'assistante sociale.