



# Manger moins cher et mieux à la cantine

Texte **Julie Védie**  
Photos **Marie Genel/Picturetank**

**Depuis la rentrée, une nouvelle tarification est en vigueur dans les cantines des lycées de Seine-Saint-Denis et du Val-d'Oise. Reportage à Pontoise, au lycée Camille-Pissarro qui, parallèlement, multiplie les initiatives pour que les jeunes mangent local, bio et varié.**

**SERVIR** Devant la file des élèves qui attendent pour déjeuner au restaurant scolaire, Sébastien Jouannic prévient : « Pour réserver votre repas, vous devez avoir de l'argent sur votre carte. » Le gestionnaire du lycée Camille-Pissarro à Pontoise (95) répond à toutes les autres questions sur le nouveau système de tarification mis en place par la Région depuis la rentrée dans cet établissement et 113 autres de Seine-Saint-Denis et du Val-d'Oise. Ce dispositif, ÉquiTables, permet désormais de facturer le déjeuner à la cantine selon le quotient familial, soit 10 tarifs en fonction des revenus.

## LIMITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Au lycée Camille-Pissarro, cette mesure a entraîné beaucoup de changements, puisque la cantine se paie désormais au

repas, et non plus au forfait. « On s'y inscrit, explique Sébastien Jouannic, mais on y mange quand on veut, à condition de réserver à l'avance son repas sur les bornes installées dans le réfectoire. » Une opération que les familles et les élèves peuvent aussi faire de leur ordinateur ou de leur smartphone, jusqu'à 7 h pour le midi.

L'avantage pour l'établissement : l'équipe sait exactement combien de repas elle va servir, alors que, au forfait, un repas payé pouvait ne pas être pris par l'élève, suivant l'emploi du temps, le menu ou même la météo ! « On limite ainsi le gaspillage et la manipulation des produits, ça simplifie le travail pour tout le monde », affirme Pascal Dauphin, chef depuis 25 ans à Camille-Pissarro. Un mode de gestion finalement presque plus important que la nouvelle tarification, qui n'intéresse pas vraiment les élèves : « C'est plus économique, mes parents sont



contents », affirme Héloïse, en première, qui ne sait pourtant pas à combien revient son repas ni celui de ses copines. « Au moins, on ne paye pas pour rien, quand on est malade ou absent », renchérit Théa. Le prix n'est donc pas la préoccupation des lycéens ! « Pour nous, les principaux objectifs étaient de maintenir la qualité et de lutter contre le gaspillage alimentaire », conclut Sébastien Jouannic.

## EN FINIR AVEC L'IMAGE DU SAUCISSE-PURÉE

Car c'est bien ce qui intéresse principalement l'équipe du lycée Camille-Pissarro, en premier lieu le chef, Pascal Dauphin, ainsi que les élèves : la qualité du repas et de la nourriture. En effet, depuis deux ans, l'établissement a mis en place, avec d'autres lycées du territoire, une politique autour de l'utilisation des produits locaux. Chaque semaine, plusieurs entrées, plats, fromages ou desserts portent la mention « circuits courts ».

Ce midi, par exemple, les concombres viennent de Cergy, les fromages de chèvre d'Auvers-sur-Oise, et les pommes des vergers d'Ableiges (95). Le pain, bio, est livré par la boulangerie voisine. « Comme il en restait trop sur les plateaux, on est passé de 50 à 40 grammes sur les petits pains, personne n'a rien dit », raconte le chef, qui veut définitivement rompre avec l'image du saucisse-purée ou, pire, de la nourriture en barquette juste réchauffée en cuisine. « Autre technique : on propose les crudités en salade bar et non plus à l'assiette, chacun se sert de ce qu'il veut comme il veut, et on en jette moins. » Les lycéens ne s'y trompent pas : « Ici, on sent qu'ils cuisinent », estime Elène. Des journées thématiques sont régulièrement organisées autour d'un produit ou d'un pays. « Ils font beaucoup d'efforts, reconnaît Théa. Lors de la journée des chefs, en juin dernier, on a mangé des fleurs, de la vinaigrette au miel... c'était trop bon ! »

Plus d'infos : [www.iledefrance.fr/equitables](http://www.iledefrance.fr/equitables)

À voir aussi : la vidéo « Au restaurant scolaire » de la série

« Les poubelles boulimiques anonymes » sur [www.dailymotion.com](http://www.dailymotion.com)

## OBJECTIF 2030

### « La trop grande frugalité des jeunes Franciliens »

Trois questions à **Pascale Hébel**,

directrice du département Consommation au Crédoc (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie)

#### Comment définir les habitudes alimentaires des 15-24 ans ?

Nous les appelons la « génération nomade » : ils mangent debout, dehors... En particulier, les jeunes Franciliens ! Ces comportements viennent évidemment des États-Unis. On voit désormais les étudiants arriver en cours avec des thermos de café, c'est une mode mondiale. Ils refusent en général le modèle familial traditionnel : pas d'heures de repas, repas plus courts, pas de dîner... Mais le phénomène inquiétant et nouveau, c'est qu'ils ne mangent pas assez ! Leur alimentation ne leur apporte pas assez de calories par rapport à leurs besoins : carences en vitamines et minéraux, mais aussi en fer car ils ne mangent pas assez de viande, surtout les filles. C'est un effet direct de la crise : on note une baisse de la consommation alimentaire chez les Français en général, mais

ateliers de cuisine ou de dégustation de vin. On observe un retour de l'intérêt pour le savoir-faire culinaire : ils n'ont pas toujours vu leurs parents cuisiner et ont envie de s'y mettre, même si ce n'est pas au quotidien. Leurs repas ne sont pas forcément équilibrés, mais ils ont des valeurs : convivialité, saveurs... Bref, on est loin du cliché sur l'américanisation de l'alimentation des jeunes ! Et n'oublions pas que c'est quand même en Île-de-France qu'on mange le plus de fruits et légumes, qu'on cuisine le plus, qu'on trouve le plus de marchés locaux et le moins d'hypermarchés.

Les 15-24 ans sont-ils sensibles aux messages sur le « mieux manger » délivrés notamment à la cantine ?

On aurait également pu les appeler la génération « développement durable » ! Dès le collège, on leur parle du bio pour respecter



particulièrement chez les jeunes, qui ne font parfois qu'un seul vrai repas par jour ! Au-delà du snacking ou des risques d'obésité, cette frugalité alimentaire me semble être la principale caractéristique de l'alimentation des 15-24 ans.

#### Malgré tout, des pistes encourageantes ?

Les 15-24 ans restent attachés au modèle alimentaire français. Même pour un repas sur le pouce, ils se regroupent, parlent de ce qu'ils mangent... Cette génération suit des

l'environnement, du gaspillage... Une fois qu'on leur explique, ils se sentent très concernés par ces problématiques. Et des études qui comparent les repas pris à la maison et en restauration scolaire montrent qu'ils mangent bien mieux à la cantine ou au resto U que chez eux : plus de fruits, moins de gras... Il ne faut surtout pas baisser les bras car le restaurant scolaire est le seul endroit où les pouvoirs publics peuvent influencer réellement sur les habitudes alimentaires des jeunes.



Pour 64% des Franciliens, l'agriculture a un avenir en ville. De quoi encourager la poussée des potagers sur les toits ! Tous les autres résultats de notre sondage sont à découvrir sur [www.iledefrance.fr](http://www.iledefrance.fr)

# Les Franciliens, adeptes du



# manger local

Sondage ViaVoice réalisé pour Ile-de-France du 21 au 30 juillet 2014, par téléphone, auprès d'un échantillon de 1001 personnes, représentatif de la population francilienne de 18 ans et plus.

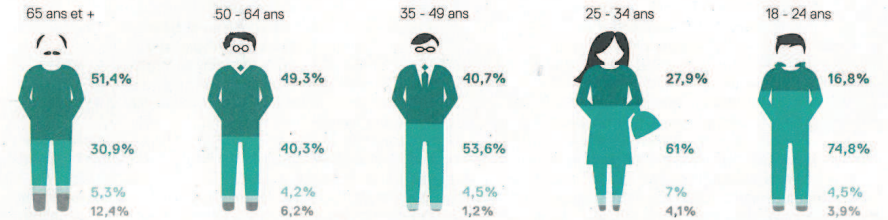
Conscients des dangers de la malbouffe, les habitants d'Ile-de-France sont très majoritairement prêts à revoir leurs modes d'approvisionnement et de consommation, selon notre sondage. Les explications de Maïder Chango-Beffa, de l'institut ViaVoice.



Quelle est la part de produits locaux ou d'origine française dans vos achats alimentaires ?



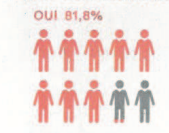
Par catégorie d'âge



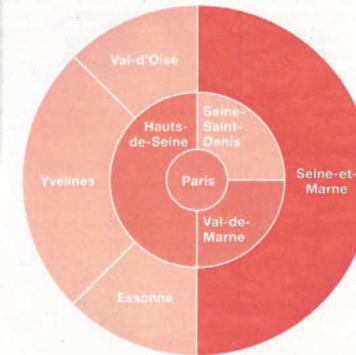
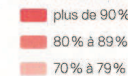
" Le réflexe 'manger local' s'avère très inégalement partagé: alors que les cadres sont 83% (contre 70% pour l'ensemble des Franciliens) à déclarer consommer plus de 30% de produits locaux, 31% des employés, 37% des ouvriers et 48% des 18-24 ans disent en consommer moins (contre 25% pour l'ensemble des Franciliens). "

Êtes-vous prêt à payer plus cher pour des produits de qualité, quitte à acheter moins ?

Tous les Franciliens

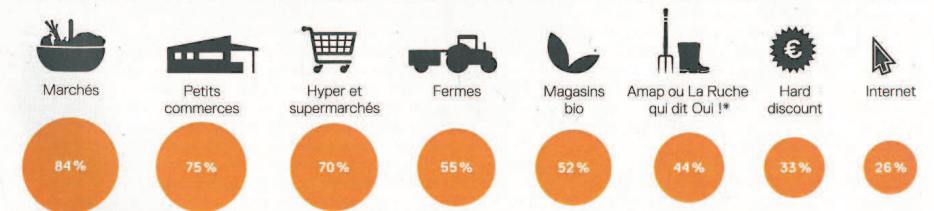


Réponses positives par département



" La qualité de l'alimentation est essentielle pour une large majorité de Franciliens (82%), y compris d'ouvriers et de jeunes (ils ne sont respectivement que 29% et 24% à dire le contraire). Preuve que les différences d'habitudes de consommation d'une population à une autre sont davantage dues à des difficultés de pouvoir d'achat qu'à un désintérêt pour les produits locaux. "

Quels sont les lieux de vente que vous envisagez de fréquenter davantage à l'avenir ?



" Le local et la vente directe promis à une croissance forte ? C'est en tout cas ce qu'anticipent les Franciliens, même s'ils fréquentent aujourd'hui davantage les hypermarchés et supermarchés. "

\* Amap : Association pour le maintien d'une agriculture paysanne / La Ruche qui dit Oui ! : site Internet de mise en relation entre producteurs et consommateurs

## MOUVEMENT POPULAIRE (50 ÉLUS)

## La Région Île-de-France sacrifie sa jeunesse



© Olivier Pasquier/Le bar Floreal

**TRAHIR** Lors des élections régionales de 2010, Jean-Paul Huchon avait fait de la jeunesse une priorité affichée de son mandat. La rentrée 2014 montre que cette promesse n'a pas été tenue. En 2010, un tiers des opérations de rénovation

ou de construction de lycées était en retard. Quatre ans plus tard, c'est le double.

Deux exemples illustrent mieux que de longues phrases cette terrible impuissance politique. D'un côté, le lycée du Gué à Tremesmes à Congis-sur-Thérouanne, en Seine-et-Marne. Lancée en 1995, sa rénovation n'a été achevée que l'an dernier, 18 ans plus tard ! De l'autre, les 51 chantiers fantômes de la région. Ces chantiers ont été promus depuis 2001. Ils ont été votés par l'assemblée régionale. 13 ans plus tard, aucun n'a eu le moindre début d'exécution. Cette situation a des conséquences très directes sur les conditions d'étude des lycéens franciliens.

10% des lycéens connaissent des sureffectifs et la situation va s'aggraver puisque 20 000 lycéens supplémentaires sont attendus dans les établissements dans les 10 prochaines années. Cette situation pèse aussi lourdement sur la réussite des élèves.

En 2004, Jean-Paul Huchon avait promis 2 500 nouvelles places d'internat. 10 ans après, 120 seulement ont vu le jour. Toutes ces places fantômes, c'est autant de jeunes qui ne disposent pas du meilleur environnement d'étude dans leur famille qu'on a privés de la chance d'accomplir un parcours scolaire conforme à leur travail et à leur talent.

Comment en est-on arrivé là ? La Région n'a manqué ni de temps ni d'argent. La réalité, c'est qu'elle a délibérément fait d'autres choix politiques. Entre 2006 et 2013, les investissements dans les lycées ont chuté de 138 millions d'euros. Dans le même temps, les subventions aux associations – comme le Comité régional du tourisme, régulièrement épinglé par *Le Canard enchaîné* pour sa gestion calamiteuse – ont flambé de 198 millions d'euros.

L'Île-de-France a cette formidable chance d'être la région la plus jeune de France. Parce qu'elle regroupe plus de 200 nationalités différentes et que son territoire concentre à la fois les plus grandes richesses et les situations de plus grande détresse, c'est aussi la région des plus grandes inégalités éducatives.

Le seul moyen de répondre à ce double défi, particulièrement en période de crise, c'est de donner une vraie priorité à l'égalité des chances, une vraie priorité à la jeunesse. Le seul moyen de rendre l'espoir à toutes les familles, même les plus modestes, c'est de donner la priorité à l'éducation.

➤ Valérie Pécresse / 01 53 85 68 05 / [www.ump-iledefrance.fr](http://www.ump-iledefrance.fr)

## EUROPE ÉCOLOGIE – LES VERTS (52 ÉLUS)

## « Du champ à l'assiette », pour une alimentation locale de qualité



© Nathalie Mohadjer/Le bar Floreal

**PROTÉGER** Depuis 10 ans déjà, l'Organisation mondiale de la santé alerte l'opinion sur les liens entre mauvaise alimentation et maladies chroniques. Éviter les produits trop riches en graisses et en sucres, trop pauvres en fibres... est ainsi un des moyens de prévenir diabètes, maladies cardiovasculaires, obésité, cancers... maladies qui touchent près

d'un quart des Franciliennes et Franciliens. Mais encore faut-il avoir la possibilité et les moyens de choisir une alimentation saine, locale et de qualité. C'est pour cela que les écologistes ont créé une politique publique appelée « Du champ à l'assiette ».

En mettant en place de nouveaux dispositifs d'aides régionales, en orientant les aides et financements existants, cette politique a pour objectif de développer une offre d'alimentation locale de qualité. Cette politique vise à protéger les terres agricoles existantes et à accélérer leur conversion en bio. Les agriculteurs sont ainsi aidés à se former en ce sens, à s'installer, à se regrouper pour créer des plateformes de collecte, de transformation et de distribution de produits. Les aides régionales prévoient aussi de faciliter le regroupement de petits producteurs bio ou locaux pour leur permettre de décrocher des gros marchés, notamment des marchés publics. Une accélération des pouvoirs publics indispensable à l'heure où les territoires agricoles disparaissent – ils représentent désormais moins de la moitié du territoire –, quand les Franciliennes et Franciliens doivent importer plus de 90% de leur alimentation !

Et parce que les produits de qualité doivent être accessibles à toutes et tous, quels que soient leurs moyens financiers, le dispositif d'alimentation solidaire, « Aliso! », permet d'aider des associations à financer la distribution de produits bio ou locaux à des populations précaires. Des populations pour lesquelles il est également proposé un accompagnement au changement de comportement alimentaire.

Pour initier ce changement de comportement dès que possible, la Région aidera les responsables des cantines des 472 lycées à proposer davantage de produits bio et locaux et à valoriser cette alimentation par des animations régulières. 25 lycées ont été pilotes cette année. Les agents des cuisines scolaires sont progressivement formés et un répertoire de producteurs régionaux va leur être proposé.

➤ Mounir Satouri / 01 53 85 69 45 / [eevl@iledefrance.fr](mailto:eevl@iledefrance.fr) / [www.elus-idf.eeulv.fr](http://www.elus-idf.eeulv.fr)

## UNION DES DÉMOCRATES ET INDÉPENDANTS (17 ÉLUS)

## L'urgence du logement en Île-de-France



© Nathalie Mohadjer/Le bar Floreal

**CONSTRUIRE** Une profonde crise du logement touche notre région, avec 35 000 à 40 000 logements réalisés par an au lieu des 70 000 requis.

La loi Alur de Cécile Duflot avait pour objectif de répondre à cette crise. Elle l'a au contraire aggravée, le nombre de logements neufs mis en chantier affichant un net recul. Le plan de relance présenté par le gouvernement le 29 août met un coup de canif dans cette loi votée quelques mois plus tôt, remettant

en cause l'encadrement des loyers. Certes, il libère du foncier et favorise l'investissement locatif, mais ces mesures seront-elles suffisantes ?

Et que dire de l'action régionale en faveur du logement, dont le budget a chuté de 25% en l'espace de deux ans ?

Répondre à la crise du logement demande d'agir de manière concertée et urgente sur la mise en cohérence des compétences des différents acteurs de la production de logement, la réorganisation de la filière du bâtiment, la territorialisation de l'offre de logements... À quand une véritable réforme ?

➤ Laurent Lafon / [www.udi-iledefrance.fr](http://www.udi-iledefrance.fr)

## FRONT DE GAUCHE – PARTI COMMUNISTE, GAUCHE UNITAIRE ET ALTERNATIVE CITOYENNE (15 ÉLUS)

## Cantines : des tarifs plus justes



© Nathalie Mohadjer/Le bar Floreal

**SOLIDARISER** Depuis la rentrée 2014, les demi-pensionnaires des 114 lycées de Seine-Saint-Denis et du Val-d'Oise bénéficient d'une nouvelle tarification progressive basée sur le quotient familial. D'ici à 2017, elle s'étendra à tous les lycées d'Île-de-France.

Plus de 80% des usagers vont y gagner grâce à la mobilisation de fonds régionaux conséquents. Il s'agit d'une mesure phare de justice sociale, d'égalité et de solidarité. Nous sommes fiers d'en avoir été initiateurs et porteurs.

Elle s'inscrit dans une volonté politique plus large liant politiques éducatives, réussite scolaire, qualité de l'alimentation et lutte contre le gaspillage. Elle est garante de notre attachement au service public.

Ce dispositif est le fruit d'un travail assidu de toutes et tous : familles, élèves, fournisseurs, gestionnaires, personnels de cuisine, services généraux et en partenariat avec la CAF.

Il est le résultat d'une démarche participative et constitue une réussite collective.

➤ Gabriel Massou / [www.frontdegauche-pcfguac-idf.org](http://www.frontdegauche-pcfguac-idf.org)

## PARTI RADICAL DE GAUCHE ET MOUVEMENT UNITAIRE PROGRESSISTE (5 ÉLUS)

## Équilibre alimentaire et réussite scolaire



© Olivier Pasquier/Le bar Floreal

**S'ENGAGER** La nutrition et la santé ont un impact direct sur la réussite scolaire. Le conseil régional d'Île-de-France a fait de l'alimentation une priorité dans les lycées en lançant son programme ÉquiTables, une grille unique de tarifs basée sur le quotient familial. Le groupe PRG MUP, qui a obtenu qu'un travail d'harmonisation et de consolidation soit

effectué sur le fonds social des cantines, soutient pleinement cette initiative, considérant qu'une alimentation équilibrée est un élément déterminant pour la réussite scolaire.

➤ Muriel Guenoux / 01 53 85 69 46 / [www.prg-mup-idf.fr](http://www.prg-mup-idf.fr)

## FRONT DE GAUCHE – PARTI DE GAUCHE ET ALTERNATIFS (5 ÉLUS)

## Pour un salaire maximum



© J.-C. Barde/Le bar Floreal

**RÉPARTIR** Sous l'impulsion de notre groupe, le conseil régional vient d'inscrire le principe du salaire maximum dans une délibération. Il ne s'agit que d'une intention, il faut maintenant l'imposer. En effet, la France est un pays de plus en plus inégalitaire en termes de revenus. Cette hausse des inégalités est due pour partie à l'augmentation des iné-

galités salariales. La question de la répartition de la richesse produite (au bénéfice des salariés) et donc de l'instauration d'un revenu maximum est nécessaire pour retisser le lien social et engager des politiques écologiques et sociales. Nul ne doit gagner plus de 10 fois le salaire minimum !

➤ Pascale Le Néouannic / [www.frontdegauche-alters.fr](http://www.frontdegauche-alters.fr)

## GROUPE SOCIALISTE, RÉPUBLICAIN ET APPARENTÉS (61 ÉLUS)

## L'alimentation : un enjeu économique, social et environnemental



© Olivier Pasquier/Le bar Floreal

**OPTIMISER** Sensible aux problématiques que pose la question de l'alimentation, la Région Île-de-France s'est imposée progressivement comme une collectivité de référence avec le lancement de plusieurs chantiers décisifs. Tout d'abord, la lutte contre le gaspillage alimentaire. Constatant un gâchis qui s'élève en France à plus de 9 millions de tonnes par an (soit

137 kg par personne), sans compter les pertes de la production agricole et des industries agroalimentaires, le groupe socialiste et républicain s'est donné pour objectif de sensibiliser Franciliens, professionnels de la restauration et collectivités à la réduction du gaspillage alimentaire. Cette volonté s'inscrit dans une démarche globale et se situe à la croisée de plusieurs engagements régionaux : la conversion écologique et sociale de l'Île-de-France entreprise par la Région à travers le développement d'une agriculture francilienne de proximité et de qualité.

Ainsi, notre collectivité tend à privilégier les circuits courts, qui ouvrent la voie vers une consommation plus durable tout en soutenant l'agriculture locale. Ce mode de commercialisation des produits agricoles vise à réduire au maximum le nombre d'intermédiaires entre les producteurs et les consommateurs tout en instaurant une relation de proximité. Les circuits courts permettent également de mieux valoriser les produits et de mieux communiquer auprès de consommateurs toujours plus en quête de transparence et de proximité.

Dernier chantier de taille amorcé par la Région, la tarification au quotient familial dans les cantines. Engagement fort de la campagne de 2010, ce dispositif ambitieux a vocation à favoriser l'égal accès des lycéens à la demi-pension avec la création de 10 tranches de tarification allant de 1,5 à 4 euros. Notre objectif est de réduire les coûts pour les familles les plus modestes et de rendre les tarifs de restauration plus attractifs afin de faire revenir un maximum d'élèves dans nos cantines. L'Île-de-France est d'ailleurs la première Région de France à mettre en place une telle mesure de justice sociale.

Les attentes des collectivités locales pour l'approvisionnement de la restauration collective et celles des pouvoirs publics pour une politique de l'alimentation renouée sont très fortes. Nous devons dès lors nous appuyer sur les dynamiques locales, saisir les opportunités qui s'offrent à nous, et travailler à développer ces nouvelles filières en facilitant la coordination des différents acteurs.

Pour autant, il nous semble indispensable d'avoir une vision globale et large de la restauration scolaire : du gaspillage alimentaire à la qualité de l'alimentation en passant par la question tarifaire. L'interdépendance de ces sujets doit être réaffirmée jour après jour. C'est pourquoi la majorité régionale doit faire en sorte de la rendre lisible pour apporter la réponse la plus adaptée aux difficultés rencontrées.

➤ Guillaume Balas / [contact@psidf.fr](mailto:contact@psidf.fr) / [www.psidf.fr](http://www.psidf.fr)

## PROCHAINE SÉANCE DU CONSEIL RÉGIONAL

Le 21 novembre 2014 (orientations budgétaires).  
57, rue de Babylone, Paris 7<sup>e</sup>.



Sur Twitter @iledefrance, #CRIDF  
Retransmis en direct sur [www.iledefrance.fr](http://www.iledefrance.fr)