

---

# Cuisiniers en restauration scolaire : vers une (r)évolution des pratiques ?

Morgane Esnault

Doctorante en géographie sociale, UMR CNRS 6590 ESO-Caen

21 juin 2021 – colloque Transitions 2021, session S1.4

« Politiques alimentaires durables et territoires en transition »

[morgane.esnault@unicaen.fr](mailto:morgane.esnault@unicaen.fr)



UNIVERSITÉ  
CAEN  
NORMANDIE



Agent de restauration du lycée Pierre Corneille à Rouen – © Région Normandie

# Introduction

- Quels acteurs et actrices pour quelles décisions ?
- Demande sociale forte pour une évolution des pratiques d'approvisionnement des cantines scolaires : produits bio, locaux, menus végétariens, menus de substitution...

## Je Mange Normand dans mon Lycée

Une démarche ambitieuse intitulée « je mange normand dans mon lycée » a été initiée dans les restaurants des lycées. Désormais, **49 % des produits qui y sont servis sont normands et nous voulons atteindre 80% de produits normands d'ici 2024** en portant l'accent sur les filières courtes et le bio. Par ailleurs, un plan de lutte contre le gaspillage alimentaire est en cours avec des résultats exceptionnels dans certains lycées (seulement 24g de déchets par plateau dans le lycée Sauxmarais à Cherbourg). Cette démarche sera naturellement intensifiée au cours des prochaines années. *Programme électoral NC, régionales Normandie 2021*

**Investir dans la rénovation et l'équipement des lycées** pour améliorer la vie des élèves et combattre les inégalités. Tendre vers une restauration 100% bio et locale et proposer une alternative végétarienne quotidienne.

*Programme électoral PS, EELV, Generation·s, Place Publique..., régionales Normandie 2021*

- **Porter la part des produits normands bio dans les lycées et les centres de formation à 30% et celle des produits locaux à 80%, en lien avec les filières agricoles et leurs représentants.** *Programme électoral LREM, régionales Normandie 2021*

 **OPPOSITION AU HALAL DANS LES CANTINES DES LYCÉES**, pour préserver le caractère laïc de l'éducation.

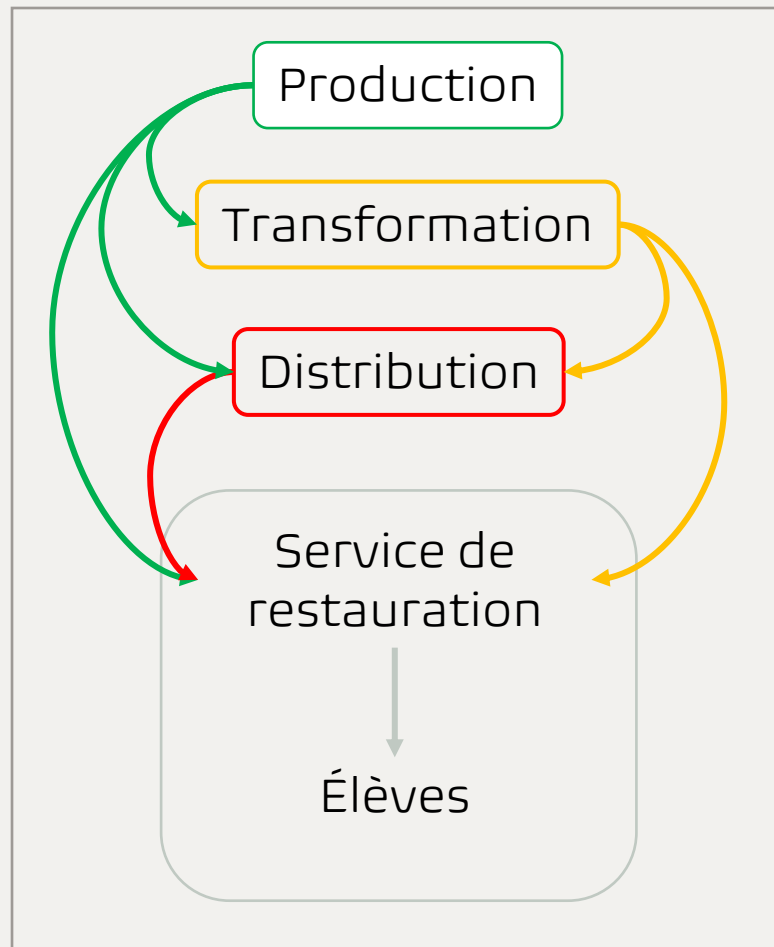
*Programme électoral RN, régionales Normandie 2021*

# 01

## Le système d'acteurs et d'actrices de la restauration scolaire

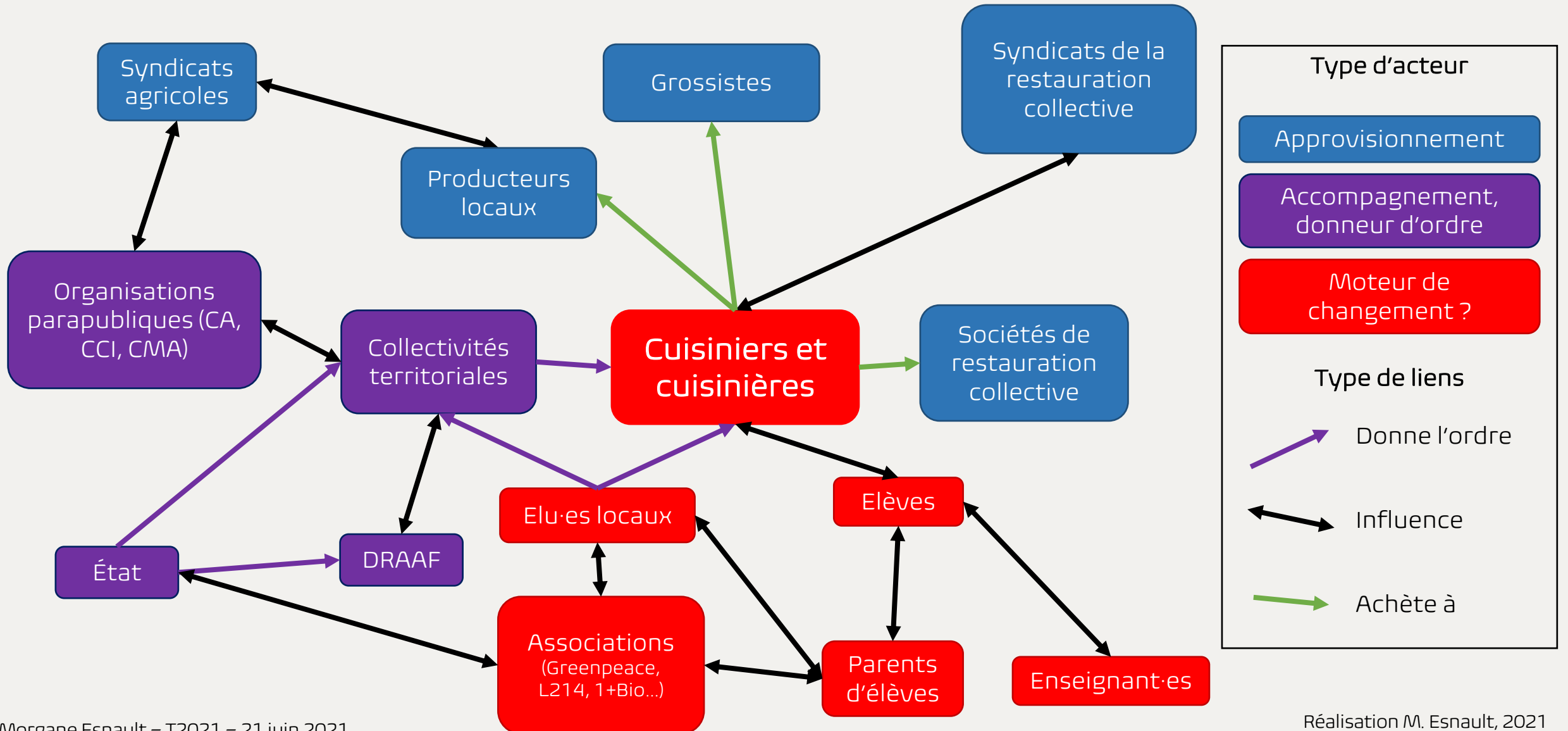
---

# Éléments de contexte



- 12 millions d'élèves en France, la moitié mange à la cantine tous les jours
- Environ 3,5 milliards d'euros consacrés à l'achat de denrées alimentaires par an
- 50 % de produits de qualité (20 % de bio) d'ici le 1<sup>er</sup> janvier 2022

# Systeme d'acteurs de la restauration scolaire



---

# Les évolutions du métier de cuisinier en restauration scolaire

## I. Nutrition

- 1968 : **pause** méridienne
- 1971 : recommandation de la composition des menus pour les **apports nutritionnels**
- 2011 : évolution des consignes sur les **aliments** (pas de sel ou sauces en libre accès) ; variété des plats, etc.

## II. Hygiène

- Méthode **HACCP**
- « Marche en avant »
- **Traçabilité** des produits, notamment de la viande bovine (post-ESB)

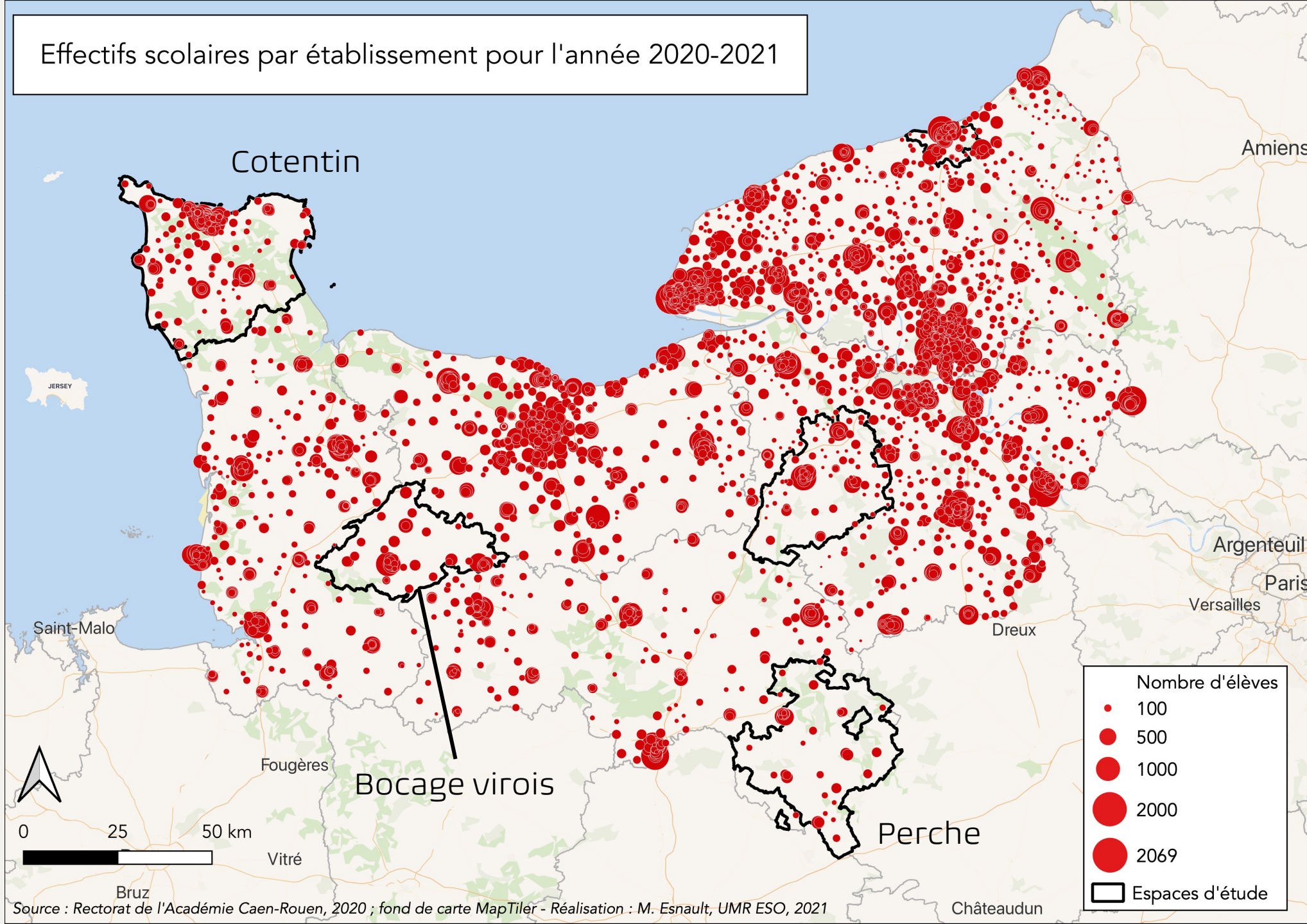
## III. Qualité des produits

- **Marchés publics**  
→ Seuils successifs de 4 000 €, 25 000 €, puis 40 000€ aujourd'hui
- 2018 : Part de **produits de qualité** dans la loi EGalim

# 02 Trajectoires et opinions des chefs cuisiniers et cuisinières

- 8 profils
- Enquête par entretien en 2019-2020 (avant la pandémie)
- Établissements scolaires ruraux en gestion directe, en ex-Basse-Normandie

# Effectifs scolaires par établissement pour l'année 2020-2021



Source : Rectorat de l'Académie Caen-Rouen, 2020 ; fond de carte MapTiler - Réalisation : M. Esnault, UMR ESO, 2021



	Profil A	Profil B	Profil C
Genre	Homme	Femme	Homme
Formation	Bac+2 cuisine	CAP cuisine	CAP cuisine
Expérience	30 ans	10 ans	30 ans
Définition du « local »	40 à 50 km	50 km	Département
Opinion sur produits bio	Si bio, doit être local	Local mieux que bio	Si bio, doit être local
Repas végétariens	Contre	Pour	Pour
Repas de substitution	NA	Pour	Pour

Peu de différences sur l'outil de production et les moyens à disposition ; même territoire pour B et C

	Profil D	Profil E	Profil F
Genre	Femme	Femme	Homme
Formation	NA	Bac pro secrétariat + CAP cuisine	École hôtelière
Expérience	NA	3 ans en RC, 20 ans en RHD	22 ans
Définition du « local »	Normandie + Bretagne	20 km	20 km
Opinion sur produits bio	Oui si la bio est plus développée	Pour, n'en trouve pas	Bio et local ne veut pas dire de qualité
Opinion sur EGalim	NA	Pour	« c'est une fumisterie »
Repas végétariens	Neutre	Pour	NA
Repas de substitution	NA	NA	NA

Trois profils hors Egalim, qui manquent de « sourcing », de formation et de moyens

	Profil G	Profil H
Genre	Femme	Homme
Formation	Bac pro cuisine	Bac pro cuisine
Expérience	20 ans	30 ans
Définition du « local »	NA	50 km
Opinion sur produits bio	NA	Pour, mais "Le local c'est vital"
Opinion sur EGalim	La direction de l'établissement est contre	Évolution logique du métier, mais les lobbies ont enlevé tout ce qui était intéressant de la loi
Repas végétariens	1x par mois ; mauvaise réception de la direction	Contre, craint gaspillage et manque de formation du personnel
Repas de substitution		des PAI "de convenance" "religieux ou idéologistes" ; "on nous demande de ne pas imposer le poisson le vendredi... ou on est laïque ou on est l'est pas"

Deux profils « réfractaires »

03  
Quels leviers de (r)évolution des  
pratiques ? Éléments de  
discussion

---

# Quels autres facteurs explicatifs de l'évolution des pratiques ?

---

Composition socio-démographique de la population

---

Informations de la part des collectivités ou d'associations

---

Formations

---

Demande des élu·es, des parents

---

Opinion publique (polémiques sur les repas végétariens et halal par exemple)

---

Politiques publiques (PAT...)

---

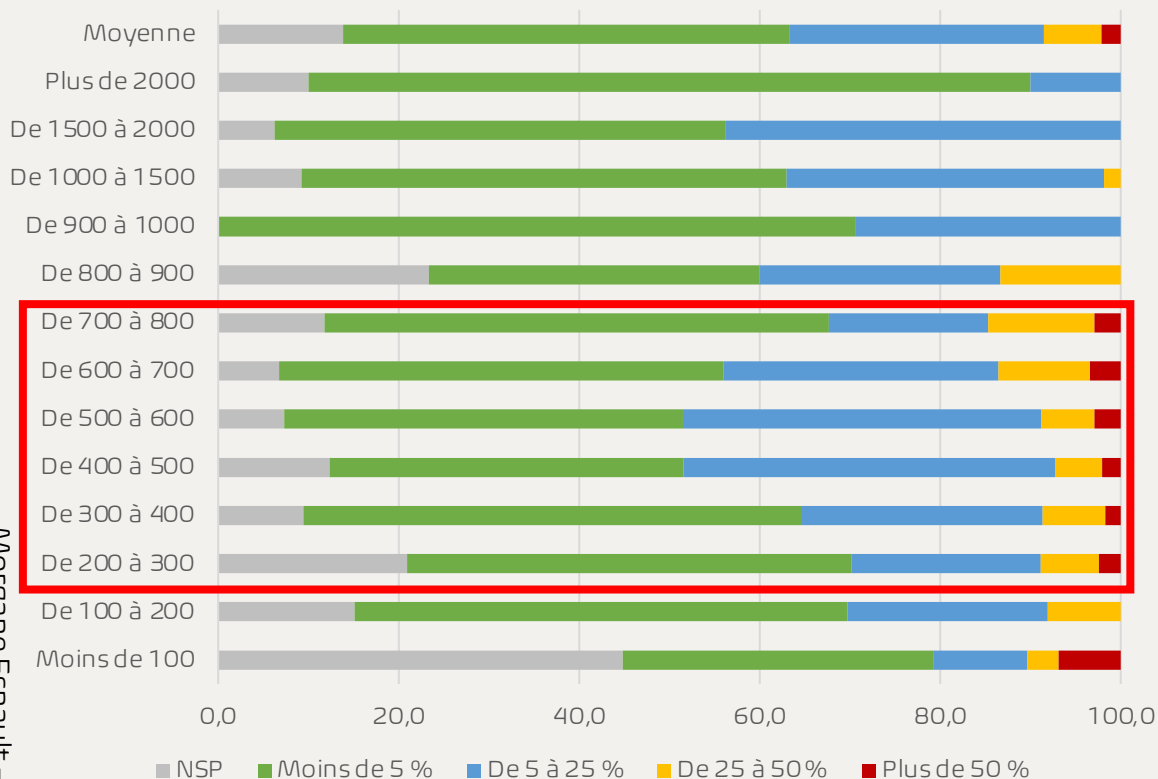
Moyens à disposition & type de gestion

# Croisement d'indicateurs

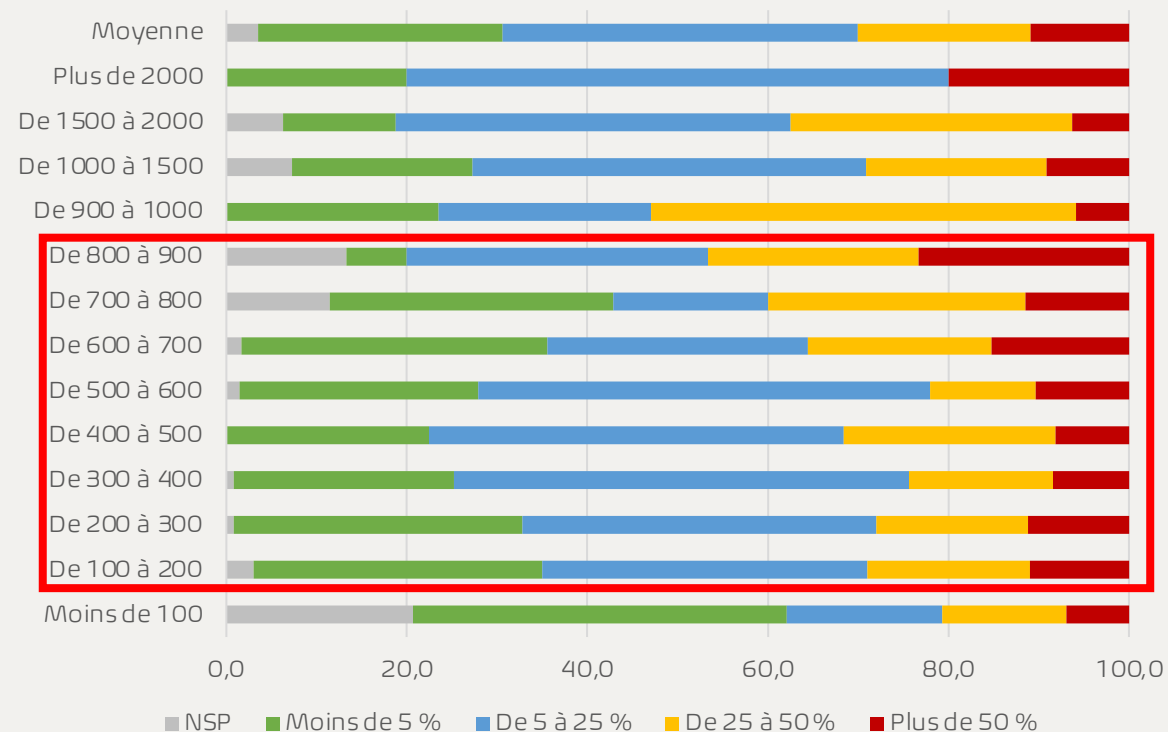
	Profil A	Profil B	Profil C	Profil D	Profil E	Profil F	Profil G	Profil H
Type d'école	Primaire	Collège	Lycée	Primaire	Collège	Primaire	Collège	Primaire
Couleur politique de la collectivité	La République en Marche	Divers droite	Nouveau centre	Parti socialiste	Divers droite	Sans étiquette	Les Républicains	Parti socialiste
Moyens financiers	1,12	2,05	2,49	/	1,80	1,78	/	1,70
Nombre de repas/j	750	720	450	1 200	170	1 200	275	1 500
Socio-démographie	Classe populaire majoritaire, peu diplômée	Classe populaire majoritaire, peu diplômée	Revenus bas, monoparentalité élevée, chômage élevé	Professions intermédiaires, cadres avec enfants	Retraités à plus de 60 %, classes populaires, revenus bas	Retraités à plus de 50 %, classes populaires, revenus bas	Retraités à plus de 50 %, classes populaires, revenus bas	Revenus bas, monoparentalité élevée, chômage élevé

# Produits de qualité et taille du service de restauration

## Part des établissements utilisant des produits AB



## Part des établissements utilisant des produits locaux



Moyenne sur l'échantillon : 502 repas/j

\*Note de lecture : pour les établissements servant de 400 à 500 repas, 41,2 % servent de 25 à 50 % de produits bio

\*Note de lecture : pour les établissements servant de 800 à 900 repas, 23,3 % servent de plus de 50 % de produits locaux

# Politiques publiques et rôle des élu·es locaux



Meilleure prise en compte de la qualité que du prix dans la notation des fournisseurs, mutation récente et importante



Structuration des offres locales et bio notamment, peut être soutenue par des politiques locales (fonds européens, PAT). (Daniel & Margetic, 2014 ; Brand, 2012)



Politiques « innovantes » qui sont reproduites : achat de terres en gestion (Mouans-Sartoux), cahiers des charges pour les agriculteurs et/ou la logistique (Brive-la-Gaillarde, Rennes). (Marty, 2014)



Quelle efficacité des PAT ? De nombreux diagnostics posés ou en cours. (Maréchal *et al.*, 2018). Sur les territoires d'enquête, PAT mal connus par les chef·fes, peu d'évolutions.



---

# Éléments de conclusion

- Les opinions du chef ou de la cheffe de cuisine apparaissent décisives dans les pratiques et décisions d'approvisionnement
- L'influence de l'opinion publique et des élu·es sur les cantines apparaît tout de même conséquente : la hiérarchie (collectivité, élu·es ou établissement) joue un grand rôle dans l'établissement des cahiers des charges. (Guillemin, 2020 ; Esnault, 2016)
- La taille de la cantine est parfois plus importante que le contexte social et politique --> effets d'échelle (Esnault, 2021)

---

# Bibliographie indicative

- BRAND C., 2012, Les sociétés de restauration collective face à de nouveaux impératifs, *Pour*, vol. 215-216, n°3, p. 275.  
< <http://dx.doi.org/10.3917/pour.215.0275> >
- DANIEL E., MARGETIC C., 2014, Construire une micro-filière en viande bovine à destination de la restauration collective, *Cahiers Nantais*, p. 17-23.
- ESNAULT M., 2016, « La restauration scolaire dans le premier degré ; quelle place pour un approvisionnement bio de proximité ? », mémoire de master 1 en géographie, dirigé par M. Bermond et M. Marie, Université de Caen Normandie, 169 p, < <https://dumas.ccsd.cnrs.fr/dumas-01831163> >
- ESNAULT M., 2021, Contribution de la restauration scolaire rurale à une évolution logistique des systèmes alimentaires de proximité, in *Journées Rurales 2021 - Les relations villes campagnes face à la question alimentaire*, < <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-03181614> >
- GUILLEMIN P., 2020, *Les mondes légumiers et maraîchers en Normandie : hétérogénéité sociale et renouvellement de filières agricoles et alimentaires*, Thèse de Géographie, Normandie Université, < <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-03121125> >
- MARÉCHAL G., NOEL J., WALLET F., 2019, Les projets alimentaires territoriaux (PAT), entre rupture, transition et immobilisme ?, *Pour, revue du Groupe Ruralités, Éducation et Politiques*, n°234-235, p. 261-270.
- MARTY P., 2014, De la restauration scolaire à l'intégration de l'agriculture dans le projet de territoire : vers une ville acteur normatif de la question agricole ?, *Géocarrefour*, vol. 89, n°2014/1, p. 135 à 143.



MIL Perche - Marché d'Intérêt Local du Perche

3 min · 🌐

Hier avait lieu la première journée de formation pour les équipes des restaurants du primaire : comment s'approvisionner en produits locaux, de qualité, bio, tout en respectant ses coûts ; quel discours tenir auprès des convives dans l'éducation au goût et au « bien manger », quelle sensibilisation auprès des parents d'élèves mais aussi auprès des élus pour faire entendre les besoins, humains et matériels, en cuisine.. La suite mercredi prochain, le 12 février, où gestionnaires, élu(e)s et chef(fe)s d'établissement sont invités à participer au repas et à l'après midi de formation avec le reste du groupe !



Merci pour votre  
attention !

Morgane Esnault  
[morgane.esnault@unicaen.fr](mailto:morgane.esnault@unicaen.fr)

*Capture d'écran de la page Facebook du Marché  
d'intérêt local du Perche, février 2020*