

Dans notre monde industrialisé, l'exigence de transparence et de réduction des risques de toute sorte devient de plus en plus grande ; et ce besoin de garantie d'une sécurité la plus parfaite possible s'exprime aussi vis à vis du contenu de nos assiettes, et surtout de celles de nos enfants .

Le Conseil régional d'Ile de France, qui a la responsabilité de 466 lycées et de plusieurs centaines de centres de formation d'apprentis, se devait de travailler à l'amélioration de la qualité et de la sécurité dans les cantines. Après la réussite du numéro



EDITORIAL

vert contre la violence scolaire, la gratuité des livres, la carte de transport " Imagin'R " et le chèque-culture pour la jeunesse, il était nécessaire de se pencher sur l'équilibre et la sécurité alimentaires.

Mais comment s'y retrouver dans la multiplicité des avis d'experts, des échos médiatiques, des initiatives des collectivités ? Comment apprécier la gravité de tel ou tel nouveau risque supposé, et prendre les bonnes décisions sans bloquer le fonctionnement de l'établissement, ou risquer d'être attaqué par une association ou un fournisseur ? Pourquoi n'y avait-il pas d'outil , synthétique et pédagogique, qui fasse le point sur la législation, la science et les pratiques, et serve d'aide à la décision ?

Puisque ce guide n'existait pas, il fallait l'inventer. C'est chose faite, et j'en remercie ses auteurs, et plus spécialement le Docteur Bolnot, dont l'implication et la patience ont permis de réaliser ce document unique en son genre. Puisse ce travail faciliter le dialogue entre gestionnaires, élus, administration et consommateurs, et permettre à tous les convives, petits ou grands, de disposer de repas plus sains, plus surs, et peut-être même meilleurs !

Jean-Paul HUCHON

Président du conseil régional d'Ile-de-France

LES CLES DU GUIDE

UN NOUVEAU GUIDE , POUR QUI ET POUR QUOI ?

Longtemps considérés par les familles, les élèves et les responsables d'établissements comme un mal nécessaire ou un pis-aller pour ceux qui ne pouvaient faire autrement, les restaurants scolaires sont désormais au cœur des enjeux de société et d'éducation.

La déstructuration du rythme des repas, les crises récurrentes de confiance alimentaires, le rejet des produits trop banalisés, la recherche de sens dans les modes de consommation, la pénalisation des responsabilités, tout concourt à faire des " cantines " d'hier des lieux investis par les pédagogues, les élus et les médias.

Parallèlement, la vie scolaire a fait sa révolution culturelle et s'est ouverte à l'extérieur, aux parents, aux collectivités, aux associations qui ont aujourd'hui leur rôle dans la prise de décision et la gestion des difficultés.

De nombreuses personnes motivées par l'intérêt des enfants, par leur implication dans la vie publique, par leur compétence pédagogique ou sociale, se retrouvent ainsi en situation de responsabilité légale vis à vis de choix techniques, sanitaires, économiques... pour lesquels elles ne disposent pas toujours des éléments d'information pertinents. Hier le maire d'une petite commune, le délégué des parents, l' élu local représentant le Département ou de la Région, le directeur d'école maternelle, l'éducateur, devaient décider dans le contexte des crises de la "vache folle" ou de la fièvre aphteuse.

Un nouveau guide pour qui pour quoi ?

Demain ce sera peut-être le tour des OGM, de l'eau potable, de la listériose... Voire des questions de sécurité, d'éthique ou de "mal bouffe" dont l'école se fera le reflet. Et en attendant, des choix se posent à nous quotidiennement : cuisine centrale ou liaison froide ? gestion publique ou déléguée à un prestataire privé ? comment renouveler un contrat, ou rédiger un cahier des charges garantissant sécurité et qualité ? quelle confiance accorder aux labels ? les produits biologiques sont-ils plus sûrs que les autres ?

Nombreux sont ceux d'entre nous qui ont souhaité disposer d'un outil simple et pratique d'aide à la décision, qui rassemble les informations essentielles, des plus basiques aux plus existentielles. C'est pourquoi le Conseil Régional d'Ile de France a demandé à l'Ecole Nationale Vétérinaire d'Alfort, appuyée par les spécialistes du Ministère de l'agriculture et de la Pêche, d'élaborer un guide fait pour les non spécialistes.

Il ne vise en aucun cas à se substituer aux nombreux ouvrages de référence sur la qualité et la sécurité des aliments. Il ne prétend être ni un guide d'achat public, ni un ouvrage scientifique ou un mémento technique à l'usage des gestionnaires, mais répondre à deux objectifs principaux : recenser, de façon volontairement synthétique, les éléments stratégiques à prendre en compte pour la gestion de la prestation de restauration, et donner aux différents intervenants de la communauté scolaire les clés d'une base culturelle commune susceptible de faciliter les échanges et la prise de décision.

Comment est-il conçu ?

Ce guide est constitué d'un **ensemble de fiches indépendantes**, regroupées par thèmes selon sept chapitres couvrant l'ensemble des problématiques en rapport avec la restauration scolaire.

Un non-spécialiste, découvrant à la faveur d'une prise de fonction ou d'un mandat électif (conseil d'administration, municipalité, etc.) le domaine de la restauration collective à caractère social, pourra y puiser des informations concernant l'organisation et les enjeux de ce secteur, les dangers et leurs manifestations, les contraintes, les outils de maîtrise, les choix possibles et leurs degrés de liberté.

Chaque fiche, centrée sur un sujet précis et reliée aux autres par l'intermédiaire de renvois, **répond à des questions de base** avec un souci de simplicité, tant dans le vocabulaire utilisé que dans les notions abordées. La nature de l'ouvrage a imposé des choix drastiques quant aux thèmes traités et à leur développement, nécessairement synthétique.

Une fiche est constituée de quatre parties : l'**essentiel** (un résumé en quelques lignes), **les questions, le texte** (les réponses aux questions) et **en pratique** (les éléments clés pour une application sur le terrain). Dans la rédaction des fiches, les auteurs se sont attachés à présenter les informations sous un angle non polémique, différentes opinions pouvant être consultées grâce aux liens internet actifs figurant en annexe sur CD-ROM.

Celui-ci regroupe à la fois l'ensemble des fiches complétées par ces liens, un glossaire, une base réglementaire et normative, des documents et des références d'aide à l'élaboration du cahier des charges.

François-Henri BOLNOT
Jean-Charles QUINTARD