

# LE SRH, UN SERVICE (TRÈS) SPÉCIAL...

► Par C. F.



On peut être gestionnaire d'un EPLE et ne pas avoir de service de restauration à gérer. On se fend alors d'une incompréhension totale envers les collègues qui eux en ont un et se disent submergés de travail. Mais le temps passe, un SRH vous rattrape et la réalité vous engloutit : le SRH est capable de combler un emploi du temps au-delà de l'imagination...

## UN ÉVÈNEMENT HISTORIQUE

Ce préambule n'est pas là pour servir de biopic, mais plutôt pour mettre en exergue combien ce service qui n'occupe pas la plus grande place physique sur les documents budgétaires, peut être chronophage de par ses interactions aussi bien internes qu'externes et arrive en tête des préoccupations des parents d'élèves, bien avant la réussite scolaire. Si le SRH va, tout va... Et ce n'est pas loin de la réalité. Explorons de plus près ce monde étrange qui au détour de la réforme RCBC s'est vu affublé du titre de service spécial, et, au final, porte bien cet adjectif.

Il est maintenant loin le temps où l'on parlait du SAH : service annexe d'hébergement. Annexe, comme secondaire, rattaché, en second plan, accessoire presque. Service facultatif, certes, mais incontournable (comment envisager l'école sans l'organisation des repas ?) la restauration scolaire, à la faveur d'un transfert de compétence aux collectivités territoriales, annonce haut et fort aujourd'hui un service de restauration et d'hébergement, apparaissant en service spécial sur les budgets. Il y trône fier et plein de recoins obscurs pour les novices. Car qui verrait sous les quelques lignes occupées par ce service sur les budgets, ces marchés publics de 15 ou 20 lots voire plus, ce suivi de stock quotidien et fastidieux, ces plans d'hygiène cachés derrière un acronyme HACCP dont peu savent en donner le nom complet, ces personnels dont seul le chef de cuisine et son second sont réellement formés. Qui peut occuper un personnel de service d'intendance de bonnes heures, faire l'objet de questions parfois houleuses en Conseil d'Administration et se voit demain dans l'obligation de respecter une loi nommée Egalim ? Personne sauf les initiés que nous sommes, mais qui par l'habitude et à force d'avoir la tête dans le guidon ne voient plus les interactions de ce service et même les enjeux. Nous faisons pour faire avancer, mais si nous nous arrêtons pour regarder avec hauteur et enfin comprendre pourquoi il nous fait courir.

## UN PETIT PEU D'HISTOIRE...

Les lycées et par ricochet les collèges ont hérité dans un premier temps de l'organisation d'intendance des internats des lycées militaires. Toutefois c'est bien par les cantines des écoles qu'est venue la structuration d'un service de restauration pour peu à peu imposer à tous les mêmes règles qu'elles soient nutritionnelles, de gestion, d'hygiène ou économique.

Fruit de la nécessité, de la misère et de l'improvisation, les premières cantines scolaires ont vu le jour dans la seconde moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, bien avant l'instauration de l'école obligatoire, grâce à des initiatives locales charitables et à destination d'enfants misérables. Quelques vingt années plus tard l'État commence à s'intéresser à cette restauration scolaire en la personne de Victor Duruy (alors ministre de l'Instruction publique sous Napoléon III) dans la circulaire du 14 juin 1869 adressée aux préfets relative à la distribution d'aliments chauds aux enfants des salles d'asile. Il y pose déjà les questions fondamentales de la restauration scolaire : pourvoir à l'insuffisance de l'alimentation des jeunes enfants pauvres et le financement de la nourriture distribuée. Les bases sont actées.

Les lois de Jules Ferry de 1880 qui rendent l'instruction obligatoire, laïque et gratuite ne structurent pas pour autant la pause déjeuner, mais induisent la nécessité de celle-ci ne serait-ce que par l'obligation de présence sur la journée et l'incapacité pour beaucoup

d'enfants à rentrer chez eux. De fait, des organisations locales se mettent en place sans aucune intervention de l'État, avec beaucoup de bonnes volontés et très peu de moyens. Hygiène, confort et équilibre alimentaire ne sont pas les priorités d'alors. Il faut nourrir ces enfants arrivés en masse par l'obligation scolaire. Soit ils amènent une gamelle qu'ils réchauffent sur le poêle, soit on les nourrit comme on peut et ils s'abreuvent avec ce qu'ils apportent : du vin, du cidre, de la poirée, selon les régions et parfois de l'eau !

Petit à petit la distribution d'un déjeuner va se structurer, mais toujours par des initiatives locales par le biais de l'instituteur (qui a alors l'obligation de la surveillance des élèves durant cette pause déjeuner), ou par la commune. Très tôt l'équilibre alimentaire, la ration alimentaire et les conditions d'accueil interrogent, ainsi dans la circulaire du 22 février 1905 adressée aux Préfets et aux Inspecteurs d'académie relative aux erreurs commises dans l'organisation et l'enseignement des écoles maternelles, Jean-Baptiste Bienvenu-Martin alors ministre de l'Instruction publique demande « d'approprier les menus des cantines à l'âge des enfants qui fréquentent l'école ». Un an plus tard en 1906, Augusta Moll Weiss, fondatrice de l'École des Mères publie dans l'École Nouvelle du 16 juin 1906 une réflexion sur les cantines scolaires dont il ressort une quantité et une qualité insuffisante de la nourriture distribuée avec exemple de menus à l'appui (cf encadré page suivante).





Source : revue « L'École Nouvelle » du 16 juin 1906 p. 493 article « Cantines scolaires » par Augusta Moll Weiss

### MENUS EN ÉCOLE PRIMAIRE ET MATERNELLE EN 1906

QUANTITÉS POUR 100 ENFANTS, GARÇONS ET FILLES

#### ÉCOLES PRIMAIRES

- LUNDI** : 10 litres lentilles, 3 kg chipolatas, 250 gr saindoux.  
**MARDI** : 7,5 kg mouton, 35 litres pommes de terre, 250 gr saindoux.  
**MERCREDI** : 6 kilos macaroni, 1,250 kg de gruyère, 750 gr beurre.  
**VENDREDI** : 7,5 kg mouton, 10 litres haricots blancs, 250 gr saindoux.  
**SAMEDI** : 8 kg bœuf, 0,6 kg légumes frais, 2 kg de riz.

*Le menu de la classe de garde du jeudi est le même que celui du samedi.*

#### ÉCOLES MATERNELLES

- (même groupe scolaire)  
**LUNDI** : 6,5 kg bœuf, 0,5 kg légumes frais, 1,2 kg de riz.  
**MARDI** : 5 kilos macaroni, 1 kilo de gruyère, 0,6 kg beurre.  
**MERCREDI** : 8 litres lentilles, 2,5 kg chipolatas, 0,2 kg saindoux.  
**JEUDI** : 6,5 kg bœuf, 0,6 kg légumes frais, 2 kg riz.  
**VENDREDI** : 8 litres haricots blancs, 250 gr chipolatas, 0,2 kg saindoux.  
**SAMEDI** : 6,5 kg mouton (désossé par le boucher), 30 litres pommes de terre, 250 gr saindoux.

Durant des années l'organisation des cantines ne varie pas. Dans le Bulletin général des amicales d'institutrices et d'instituteurs publics du 1<sup>er</sup> janvier 1914, il est rappelé « Dans la plupart des écoles des villes fonctionnent des cantines installées dans les locaux scolaires, quelquefois dans un local spécial. La surveillance est faite par les instituteurs, le plus souvent gratuitement ». La gestion demeure le domaine d'une caisse des écoles pouvant recevoir des subventions des communes ou celui de la commune directement.

Après la Grande Guerre, l'urgence est de nourrir des enfants dénutris et de maintenir les enfants à l'école par la promesse d'un repas à midi (cf. paragraphe sur le rôle des cantines). Augusta Moll Weiss, encore elle, réaffirme la nécessité

de réviser l'organisation des cantines scolaires fasse à la crise économique des années 30 « (l'alimentation de la jeunesse française » - 1931). C'est dans les grandes villes et notamment à Paris que la structuration des cantines se fait le mieux. Toutefois suite à une enquête diligente par la secrétaire d'État à l'Éducation nationale, Cécile Brunshvicg, sous le gouvernement de Léon Blum, il apparaît que « l'école publique est actuellement très loin de pouvoir donner aux enfants une alimentation normale ». Le gouvernement décide d'affecter une subvention à chaque nouvelle cantine et oblige toute école à en être pourvue. Les choses s'accroissent alors et la France compte près de 10000 cantines à la veille de la Seconde Guerre. Le nombre est là, mais pas la qualité nutritive (cf. encadré

menus 1941 ci-dessous) et la guerre qui va amener son lot de misère et compliquer la gestion des cantines n'arrange rien. Ainsi durant l'occupation, en 1943 le Préfet de la Seine intervient afin d'instaurer la collecte des tickets des denrées contingentées auprès des parents d'élèves (circulaire du 21 novembre 1943). Quelques années après, alors que le pays se réorganise on trouve des traces de structures plus ou moins privées (souvent opportunistes) avec par exemple sur la ville de Paris une Fédération de cantines scolaires, organisme ayant droit aux bons de déblocages de denrées alimentaires rationnées, mais qui déjà fait polémique avec des suspicions de détournement de ces bons (Bulletin municipal officiel de la Ville de Paris 15 mars 1948).



Source : archives du Lycée Bagatelle – St Gaudens

### MENUS DU LYCÉE DE MONTPELLIER DU 7 AU 13 DÉCEMBRE 1941

- DIMANCHE** > PDJ : Café, confiture | Déjeuner : Potage, riz-carottes sauce blanche, mandarines  
 Dîner : Potage, pommes de terre ragoût, cardes sauce blanche, confiture.
- LUNDI** > PDJ : Café, confiture | Déjeuner : Potage, poisson frais, jardinière de légumes frais, fruits  
 Dîner : Potage, carottes Vichy, nouilles au beurre, fromage.
- MARDI** > PDJ : Café, confiture | Déjeuner : Potage, boudin, purée, carottes sauce blanche, fruits  
 Dîner : Potage, jardinière de légumes, nouilles au beurre, confiture.
- MERCREDI** > PDJ : Café, confiture | Déjeuner : Potage, bœuf, salade, choucroute, fruits  
 Dîner : Potage, épinards au beurre, macédoine de légumes, fromage.
- JEUDI** > PDJ : Café, confiture | Déjeuner : Potage, carottes au jus, nouilles au beurre, fruits  
 Dîner : Potage, épinards au beurre, macédoine de légumes, fromage.
- VENDREDI** > PDJ : Café, confiture | Déjeuner : Potage, hachis parmentier, choucroute, fruits  
 Dîner : Potage, jardinière de légumes, carottes sauce blanche, fromage.
- SAMEDI** > PDJ : Café, confiture | Déjeuner : Potage, veau rôti aux carottes, épinards, fruits  
 Dîner : Potage, nouilles au beurre, jardinière de légumes, biscuits.

Toutefois le pays entre dans une nouvelle ère et les cantines scolaires vont en faire partie grâce à un homme : Raymond Paumier (1902-1975), instituteur qui se passionne pour la nutrition. Par des rencontres opportunes, il étudie cette matière et expérimente dès 1944 la première restauration scolaire (et non plus cantine !) dans un lieu dédié nommé La Roseraie à Montgeron (Seine-et-Oise). Il va en changer le fond et la forme. D'abord le lieu : accueillant, joli, on y mange dans de la porcelaine et non plus dans des gamelles en fer. Puis le contenu par une alimentation rationnelle répondant aux besoins des enfants pour les « nourrir sur mesure ». Suite à cette expérimentation, il est chargé de mission auprès du ministère de l'Éducation nationale. Parallèlement en 1951 l'UNESCO publie ses préconisations en matière de cantines scolaires dont Raymond Paumier a sûrement pris connaissance : locaux adéquats, nourriture suffisante et adaptée, prise en charge du fonctionnement par des autorités centrales ou locales, le consensus autour d'une nouvelle restauration scolaire est là.

En 1956, l'alcool est banni de l'école en France pour les moins de 14 ans (il faudra attendre 1981 pour l'interdiction totale) après l'instauration du fameux verre de lait par le même gouvernement de Pierre Mendès France. Dans les années 60, la vie moderne, le travail des femmes, et l'explosion démographique accentuent la fréquentation des cantines scolaires, toutefois le paysage n'est pas aussi idyllique que ça. Il y a des trous dans la raquette et l'État ne s'investit toujours pas : pas de statut des cantines, municipalités réticentes, problème de financement. Les associations comblent le vide et notamment la Ligue de l'enseignement avec la commission nationale des restaurants d'enfants. Un déblocage s'entrevoit le 9 juin 1971 par la publication de la première circulaire sur la nutrition de l'écolier. Les protéines sont à l'honneur, relents de la guerre. On y trouve une référence à l'information des intendants et des cuisiniers en matière de nutrition. En 1978 les instituteurs sont délivrés de leur obligation de surveillance des cantines. Mais tout s'accélère avec

l'arrivée de nouveaux matériels, la montée de l'industrie agroalimentaire, le développement de cuisines centrales, la technique de liaison chaude et froide qui s'affine, la réglementation sur l'hygiène alimentaire et sur la sécurité des locaux. Toutes ces améliorations changent le contexte des restaurants scolaires. Les années 80 sonnent le début de la modernisation de la restauration scolaire tant sur le plan de la production des repas, de la gestion des cantines, de la nutrition, de l'accueil et de la surveillance des enfants durant ce temps. Ainsi les communes reprennent aux associations la gestion des cantines des écoles primaires et maternelles. En 1985 naît le Conseil National de l'Alimentation qui en 1997 préconise des évolutions dans l'organisation des repas en restauration scolaire, la norme HACCP est imposée en 1997 dans les établissements publics assurant une restauration collective, diverses actions associatives (Ligue de l'enseignement) ou publique (ministère EN, Conseil d'État...) structurent de plus en plus l'accueil des enfants dans les lieux de restauration collective et le temps de pause est reconnu comme un temps éducatif.

Le 21<sup>ème</sup> siècle va voir un nombre de textes très structurants tant au point nutritionnel que sur le plan de l'hygiène. Le point de départ est peut-être l'introduction d'un cadre normatif avec la norme NF X50-220 de l'AFNOR paru en septembre 2005 (remplacée en 2011 et toujours en vigueur). Le document décrit le service de restauration scolaire au travers d'exigences de recommandations et d'exemples, dans une perspective d'amélioration et de reconnaissance. Après transfert de la restauration scolaire en 2004 aux collectivités territoriales, celles-ci dédient des services entiers à la gestion toujours plus complexe et prégnante de cette compétence. Aujourd'hui on ne compte plus les actions, les recommandations et les lois régissant ce service, avec un sentiment du toujours plus, toujours mieux. La dernière en date étant la loi Egalim à laquelle seront assujettis les EPLE au 1<sup>er</sup> janvier prochain (voir les numéros antérieurs de l'AJI à ce sujet) et on serait légitime de

demander jusqu'où ? En effet ce service, qui à la base n'était qu'un service au sens littéral du terme semble maintenant être chargé d'une connotation politique, quasi un enjeu.

## LE RÔLE DES CANTINES : ENJEU ÉCONOMIQUE OU ÉDUCATIF

Très tôt, outre la fonction charitable de nourrir des enfants indigents, la cantine scolaire est un levier pour améliorer la fréquentation de l'école et on n'hésite pas à l'écrire comme dans ce fascicule des Droits et devoirs des délégués cantonaux publié en 1933 : « Le Délégué cantonal doit favoriser toutes les œuvres destinées à améliorer la fréquentation scolaire : caisse des écoles, cantines scolaires, etc. » faisant référence à une circulaire ministérielle du 5 juillet 1920. Longtemps laissée, on l'a vu précédemment, à la gestion par les bonnes volontés la cantine se crée une réputation. Certes elle nourrit, elle est un moment de respiration, peut-être aussi le seul vrai repas de la journée pour certains enfants, mais elle se crée aussi une mauvaise réputation dont les chansonniers s'emparent et qu'on écoute aujourd'hui avec une nostalgie amusée. Qui n'a pas fredonné la chanson de Carlos « La cantine » ou celle de Pierre Perret « C'est bon pour la santé » dont les paroles résument à elles seules la place et la qualité de la cantine dans les années 70 : « Je préfère manger à la cantine / Avec les copains et les copines / Et même si la viande est dure comme du caoutchouc / Au moins je suis sûr de rigoler un bon coup... » ou « Je ne comprends pas maman, que ça t'affole / Ça qu'on mange à la cantine de l'école... ».

Cette cantine bafouée, mais incontournable de par l'activité professionnelle des parents devient vite un enjeu politique offrant aux enfants les bases de la vie en collectivité, mais aussi de la nutrition et du goût. C'est par son biais (aussi) qu'on éduque et qu'on responsabilise. Les semaines du goût, les actions anti gaspillage alimentaire ou sur l'équilibre alimentaire entrent dans les politiques contre la lutte contre l'obésité, d'un mieux

manger et d'une éducation plus large du consommateur de demain. La restauration scolaire est un vrai sujet. Parfois même au-delà de la simple assiette quand il s'agit de débattre sur la laïcité de cette dernière. Son milliard de repas servis par an est un enjeu économique et politique. Avec elle le terme de « manne » prend tout son sens (l'origine du mot désigne la nourriture providentielle que Dieu envoya aux Hébreux pendant la traversée du désert), les lobbies l'ont bien compris. Qui n'a pas reçu des packs soi-disant pédagogiques sur les produits laitiers ou les produits carnés afin de participer à la bonne éducation nutritionnelle de nos élèves. Même les petits producteurs n'hésitent plus à se grouper pour proposer en direct leurs produits aux EPLE. Dans notre gestion les plus gros marchés sont souvent issus du SRH, et les recettes dépassent pour beaucoup d'EPLE celle de la dotation annuelle. Signe des temps le Conseil National de

l'Alimentation s'est fendu d'un avis (le n°77) en 2017 sur Les enjeux de la restauration collective en milieu scolaire. Et tout y est : la gestion, les enjeux, les coûts, les acteurs, la réglementation... Je ne peux que vous inviter à le lire. Toutefois, signe de la complexité de ce service, le CNA semble bien embarrassé pour dégager une véritable ligne de conduite en matière de gestion : tout dépend de la structure... et leurs recommandations décrivent un monde idéal vers lequel tendre, mais qui semble complexe à atteindre tant les contraintes sont nombreuses et imbriquées les unes aux autres. Comme quoi il est plus facile de dire que de faire.

### ET DEMAIN...

La question de l'hygiène semble réglée une bonne fois pour toutes. Exit les histoires d'intoxication alimentaire de masse. Certes, il y a çà et là des histoires de

fournisseurs mal intentionnés, mais la traçabilité veille. La pandémie actuelle a bouclé la boucle en faisant découvrir aux élèves le savon qui lave les mains !

Chaque acteur a-t-il trouvé sa place ? Les collectivités, après un démarrage laborieux, ont pris à bras le corps le dossier restauration scolaire sous la pression des parents d'élèves qui sont aussi leur électeur. On voit partout des initiatives affichées et revendiquées sur la cantine bio, locale, équilibrée et égalitaire. De l'aide financière directe aux familles, en passant par la subvention des repas bio et locaux, au montage de marchés alimentaires ou au contrôle assumé des menus, toutes les collectivités investissent dans ce qui semble être un enjeu politique majeur. N'en demeure pas moins au milieu un gestionnaire qui doit composer avec cette délégation de gestion qui n'a de délégation que le nom tant la montée en puissance de la guidance des collectivités est forte. Et qu'en sera-t-il



demain à l'heure où la qualité alimentaire semble dominer tous les débats ? Phénomène de mode, lobbies d'entreprises en mal de redorer leur blason, vrai enjeu écologique ? Sûrement un peu de tout ça. Au 1<sup>er</sup> janvier 2022 les EPLE devront appliquer l'article 24 de la loi Egalim. 50 % de local, dont 20 % de bio. Inapplicable pour certains, déjà en place pour d'autres la loi vient trancher un débat déjà entamé il y a plusieurs années. Le respect de la loi implique pourtant, au-delà du questionnement « et que mangent les enfants le reste du temps à la maison ? », un nouveau mode de gestion. Entre un prix repas facturé aux familles qui stagne, des denrées toujours plus chères (et on peut s'attendre à une explosion avec un prix de l'énergie exponentiel), des charges générales qui ne vont pas aller en baissant (toujours l'énergie), le seul levier encore possible reste la lutte contre le gaspillage alimentaire. Populaire il y a encore 4-5 ans, cette lutte qui semble épuiser les meilleures volontés et peut apparaître comme un leurre n'en demeure pas moins un véritable enjeu tant écologique qu'économique. Il n'y a qu'à se poster à la chaîne des retours plateau pour en réaliser l'ampleur. On jette, on jette, on jette ! Mais jusqu'à quand ? Nos enfants ont-ils encore faim comme on nous le dit ? Qu'est-ce qui pousse un enfant à jeter un pain entier sans y avoir touché ? L'éducation est en cause dit-on. Mais laquelle ? Celle de la famille, de l'école, de notre société consumériste. Quand un élève à qui vous faites remarquer qu'il a jeté son pain vous rétorque « je paye, je fais ce que je veux » que répond-on ? Que fait-on ? Aucune prétention d'apporter une quelconque

réponse, et le chemin semble long et fastidieux vers l'harmonie qui fera du SRH une restauration scolaire écologique et durable (puisque c'est dans l'air du temps), égalitaire, goûteuse, et où tout le monde y trouvera son compte. En près de deux siècles d'organisation plus ou moins ordonnée la restauration scolaire fait toujours débat, mais trouve son consensus dans le fait d'apporter aux enfants, d'où qu'ils viennent, un moment de partage et de détente devant un repas chaud, gouteux et répondant aux besoins nutritionnels, permettant de recharger les batteries d'un corps en pleine croissance physique et intellectuelle (car l'école est là pour ça non ?... La croissance intellectuelle !). Et le législateur ne laisse plus la place à l'ambiguïté sur le caractère indispensable de celle-ci pour les familles : « L'inscription à la cantine des écoles primaires, lorsque ce service existe, est un droit pour tous les enfants scolarisés. Il ne peut être établie aucune discrimination selon leur situation ou celle de leur famille. » (article L. 131-13 du code de l'éducation).

## NOS MEILLEURS SOUVENIRS...

Cette structuration du service de restauration en milieu scolaire fera que les enfants d'aujourd'hui et a fortiori ceux de demain n'auront pas les mêmes souvenirs que nous, vieux intendants (mais pas trop quand même faut pas exagérer !), de ces nombreux moments passés sur les bancs (car nous avons des bancs !) de la cantine. Point de self, mais des plats collectifs mis en bout de

table qui les jours de frites faisaient la désolation ou engendraient des bagarres avec le dernier de la table. Ces éternelles betteraves et carottes râpées en entrée, ces petits suisses volants, ces boulettes de pain catapultées, ces charrettes sur lesquelles se baladaient à l'air libre les plats des cuisines centrales jusqu'aux locaux de la cantine rompant allègrement la chaîne du froid, cette promiscuité à table, ces serviettes de table qu'il fallait amener (et ramener en fin de semaine pour lessive) et bien rangé dans un étui souvent fabriqué maison, ces boudins-purée du RestoU immangeables mais qui remplissaient le ventre pour pas cher, ces verres Duralex dans lesquels on lisait notre âge et qui se cassaient en mille morceaux (ils existent toujours non ? on appelle ça du vintage !)... Finalement à bien y penser nos souvenirs d'école sont peut-être plus construits autour de la cantine que de l'instruction qu'on y a reçue... (Je suggère ici à l'AJI de créer sur son site un forum « souvenirs de cantine » qui à mon avis aura du succès).

À vous maintenant jeunes gestionnaires (et moins jeunes qui avez en tête les chansons de Carlos et Pierre Perret...) de façonner le SRH du futur et les souvenirs des gamins d'aujourd'hui. En attendant penchez-vous avec sérénité en cette fin d'année sur le fameux repas de Noël, vous savez celui qui excite les enfants et auquel ceux qui ne fréquentent jamais le SRH viennent parce que ce jour-là « on peut faire un repas de roi pour pas cher » (on l'a tous entendu), comme quoi votre « cantine » n'est pas si mauvaise... Bon appétit ! ■

## LA RESTAURATION SCOLAIRE EN QUELQUES CHIFFRES

- 70 % des élèves français scolarisés en collèges publics sont inscrits à la cantine (68 % des lycéens)
- 1 milliard de repas par an
- 7 millions d'enfants fréquentent le SRH au moins une fois par semaine (soit 2 élèves sur 3)
- 2 100 repas sont pris par un enfant DP4 de la maternelle au bac
- Entre 16 et 30 min : temps moyen d'un repas dans 3 EPLE sur 4
- 1 robinet d'eau pour 150 élèves pour se laver les mains (données de 2016)
- 540 000 tonnes de nourriture jetées toutes restaurations collectives confondues (données 2016) soit un million de repas
- Entre 7 et 9€ prix de revient global d'un repas facturé aux familles 2.97€ en moyenne en 2013, 3.30 € en 2017
- 63 % des établissements du second degré proposent un choix entre au moins deux plats principaux