

Les fruits & légumes frais en restauration hors domicile (RHD)

Zoom sur la restauration scolaire



Préambule



La **Restauration Hors Domicile (RHD)** comprend la **restauration commerciale** et la **restauration collective**. Cette dernière s'adresse aux personnels et aux usagers des collectivités privées et publiques afin de leur permettre de déjeuner sur place à prix réduit. La restauration collective est avant tout une **restauration sociale** qui accompagne les citoyens tout au long de leur vie (enseignement, santé, entreprises et administrations, social, défense, etc.).

La restauration collective représente 49 % des repas hors domicile ¹.

Elle peut être gérée de deux manières :

- **soit sa gestion est concédée à une société de restauration** : la collectivité achète les repas à une entreprise commerciale (ex : Sodexo, Elios...). Ce système représente seulement 41 % de la restauration collective (en nombre de prestations), mais est le plus connu du grand public ;
- **soit sa gestion est réalisée en direct (elle est alors dite "en gestion directe")** : des restaurants autonomes sont gérés directement par les établissements qui les abritent ou par la collectivité qui en a la responsabilité. Cette gestion est prise en charge par **59 % de la restauration collective**, que ce soit de grands établissements (CHU, sièges d'entreprise, cuisines centrales municipales...) ou de petites structures (maisons de retraite, collèges, crèches).

LA RHD EN CHIFFRES ²

La Restauration Hors Domicile représente un budget moyen annuel par habitant de 1 250 € TTC.

En 2010, chaque Français a pris en moyenne 12 repas / mois hors domicile, soit près de 3 repas / semaine.

Plus de 15 % des repas principaux des Français ont été pris hors domicile (un peu moins de 6 % des petits déjeuners).

A propos d'Interfel

Créée en 1976, Interfel rassemble et représente les métiers de l'ensemble de la filière fruits et légumes frais, de la production jusqu'à la distribution (producteurs, expéditeurs, grossistes, primeurs, chefs de rayon GMS). Organisme de droit et d'initiative privés, elle est reconnue association interprofessionnelle nationale agricole par le droit rural français, ainsi que par l'Union européenne depuis le 21 novembre 1996 dans le cadre de l'OCM (Organisation Commune de Marché) unique. Interfel a pour missions notamment d'élaborer des accords interprofessionnels qui font force de loi et de mettre en œuvre des actions de communication informative et publicitaire.

www.interfel.com – www.lesfruitsetlegumesfrais.com

¹ Source : GIRA 2011.

² Source : étude CREDOC FranceAgriMer 2010.



Les fruits et légumes frais en RHD	4
Interfel et la restauration hors domicile	6
Zoom sur la cuisine municipale de Trappes	8
Les fruits et légumes frais vus par les enfants	12
Informations pratiques	15



Source : Étude Gira Foodservice réalisée en 2012 pour le compte de FranceAgriMer, du Ctiff (Centre technique interprofessionnel des fruits et légumes), d'Interfel et du CNIPT (Comité national interprofessionnel de la pomme de terre).

La RHD : un marché en développement

	Chiffre d'affaires en euros	Nombre de repas servis	Nombre de structures
Global RHD	67,8 milliards	6,187 milliards (+ 5,3 % par rapport à 2006)	210 600
Restauration collective	17,8 milliards (26 %)	3 milliards (+ 2,3 % par rapport à 2006)	72 790 (35 %)
Restauration commerciale	50 milliards (74 %)	3,187 milliards (+ 8,3 % par rapport à 2006)	137 810 (65 %)

Fruits et légumes : une importante marge de progression

Les fruits et légumes frais représentent 7,5 % de l'ensemble des achats alimentaires des restaurateurs et pèsent 1,2 milliard d'euros. Ils constituent le troisième poste de dépenses en produits frais (13 %), après les produits carnés et laitiers. Néanmoins, avec moins de 90 g de fruits et légumes frais par repas, leur marge de progression est importante.



Part des fruits et légumes entrant dans la composition des repas servis en RHD

	Frais		4 ^e gamme
	Volume (en tonnes)	% de progression entre 2006 et 2011	% de progression entre 2006 et 2011
Fruits	208 000	+ 17 %	+ 21 %
Légumes	282 530	- 12 %	

L'utilisation des fruits en restauration suit une logique de praticité (fruit portion) et de prix. Les achats de légumes frais, dominés par les crudités, suivent quant à eux une logique de fonctionnalité. Les fruits et légumes de 4^e gamme³ (55 750 tonnes) répondent aux attentes des restaurateurs. Ces produits prêts à l'emploi sont achetés surtout par certains segments de restauration ne disposant pas de légumerie, du personnel ni du temps nécessaire à la préparation des légumes.

³ La 4^e gamme contient les produits « prêts à l'emploi » ou « ready-to-eat » en anglais. On y trouve les crudités (carottes râpées, ...), les salades vertes et composées, le chou, etc. Tous ces produits sont lavés, épluchés, égouttés, coupés et conservés dans une atmosphère sans air (ou modifiée, gaz neutre ou enrichie en azote), dans un sachet étanche et protecteur de manière à favoriser la conservation. En moyenne, on peut les conserver une semaine au réfrigérateur, entre 0° et 4°C. Il n'est normalement pas nécessaire de rincer ces produits.

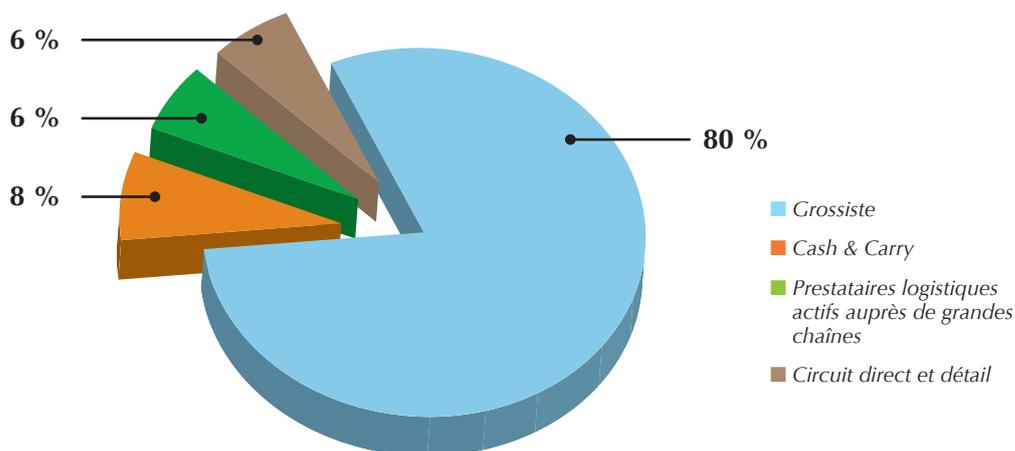
Les fruits et légumes frais en RHD



Débouchés et circuits de distribution

La restauration commerciale représente le 1^{er} débouché des fruits et légumes frais en RHD (57 % des volumes). Les collectivités assurent par contre l'essentiel des achats de fruits frais avec plus de 61 % des volumes.

Provenance des fruits et légumes et pommes de terre



La distribution des fruits et légumes (et pommes de terre) se distingue par un poids très important des grossistes (80 % des achats), pour toutes les familles de produits (frais, surgelé, appertisé). Les Cash & Carry (8 %) ⁴ représentent le second circuit et pâtissent d'une position faible sur les fruits et légumes surgelés (contrainte de température).

Le 3^e circuit d'approvisionnement est constitué de prestataires logistiques actifs auprès de grandes chaînes (6%). Enfin, le circuit direct et détail (6%) est limité ; il comprend les achats directs auprès des producteurs, pas toujours possibles ni faciles à gérer (logistique, période estivale peu active pour les collectivités scolaires).



⁴ Technique de vente en gros, qui repose sur un modèle semblable à celui de la grande distribution : les acheteurs se déplacent au point de vente et retirent les marchandises. Ils payent comptant et se chargent de l'acheminement des marchandises.



Pour les filières fruits et légumes frais, le secteur de la restauration constitue un débouché stratégique car :

- il a un rôle de prescripteur, notamment dans l'alimentation des enfants ;
- il est à la base de nombreux enjeux de santé publique ;
- il constitue un marché d'innovation et de découverte de nouveaux produits ;
- il connaît un fort développement dans la mesure où de plus en plus de repas sont pris hors domicile.



Pour répondre à ces enjeux, Interfel a mis en place un Comité RHD, déploie son réseau de diététiciens sur tout le territoire et développe de nombreux outils.



3 questions à Laurent Grandin, président du Comité RHD d'Interfel

1. Parlez-nous du Comité RHD d'Interfel : quand a-t-il été créé, quels sont ses objectifs et ses membres ?

Le Comité a été créé en 1999 à l'initiative d'Interfel afin de regrouper les professionnels du secteur de la RHD : les professionnels de la filière des fruits et légumes frais bien sûr, Interfel, le Ctifl et la DGCCRF, mais aussi des acteurs de la restauration référents sur le secteur, comme Restau'Co (le réseau de la restauration collective, anciennement CCC) ou encore l'Association Française des Maîtres Restaurateurs. Notre objectif est de favoriser les échanges,

d'écouter les ressentis, besoins et attentes des uns et des autres et de développer une documentation de référence. Nous nous réunissons trois à quatre fois dans l'année.

2. Concrètement, à quoi sert ce Comité ?

Tout d'abord, à bien connaître le marché. Grâce à une étroite collaboration avec le Ctifl, nous publions régulièrement des études pour suivre l'évolution du secteur. Nous avons notamment fait récemment paraître l'étude « Les fruits et légumes frais en restauration hors domicile : état des lieux » (données GIRA Foodservice). Le Comité accompagne également les professionnels dans la mise en adéquation de leurs besoins avec les réalités du marché des fruits et légumes frais. Par exemple, nous émettons des recommandations communes Restau'Co-Interfel pour guider les acteurs dans la passation des marchés publics en fruits et légumes. Nous avons réédité, en 2011, le « Guide Ctifl-Interfel des fruits et légumes frais en Restauration Hors Domicile », un ouvrage de référence, guide pratique sur les produits et aide à la décision. Depuis avril 2014, ce guide est disponible sur Internet (www.fruits-et-legumes.net). Actuellement, avec FranceAgriMer et le Ctifl, nous étudions de près les innovations produits, tels que les fruits et légumes frais prêts à consommer ou prêts à l'emploi afin de définir ceux pouvant être utilisés en restauration collective.

3. Vous arrive-t-il de mutualiser vos actions avec celles d'autres organismes non-membres du Comité RHD ?

Oui et c'est d'ailleurs la troisième mission de notre Comité. Nous travaillons en étroite collaboration avec les pouvoirs publics, en participant notamment aux travaux de réactualisation du Guide de l'Achat Public de fruits, légumes et pommes de terre à l'état frais (publié en juillet 2012)⁵. Nous avons mis en place des modules de formation fruits et légumes frais dans les cycles de formation aux métiers de la restauration proposés par Restau'Co dans le cadre de son Certificat de Spécialisation, et nous travaillons actuellement à une cartographie des centres de formation aux métiers de la restauration, afin de proposer ces modules à l'ensemble des centres de formation, incluant également la restauration commerciale. Et nous avons monté un partenariat avec Restau'Co et la Fondation Nicolas Hulot autour de leur projet « Journées régionales de la Restauration Collective Responsable », afin de définir ensemble ce que pourrait être une restauration durable.

⁵ Disponible sur www.interfel.com, page RHD.

Interfel et la restauration hors domicile

Interfel au cœur des territoires

Présents au cœur des régions, les professionnels de la filière souhaitent s'investir avec les collectivités territoriales ; celles-ci sont en effet des acteurs clés pour organiser, à l'échelle de leur territoire, des actions festives et pédagogiques dont les objectifs sont à moyen terme de faire évoluer les comportements alimentaires.

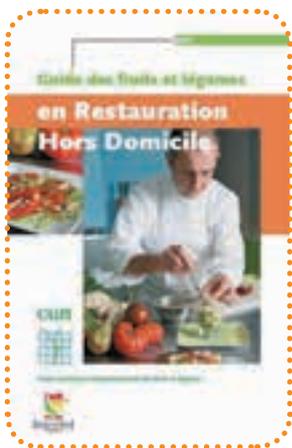
Pour les accompagner dans cet engagement, Interfel met à leur disposition ses réseaux de diététiciens pour les aider à :

- définir des projets ou développer des politiques de sensibilisation autour du « bien manger » et des fruits et légumes frais à l'échelle d'une ville ou d'une région ;
- mettre en place des interventions pédagogiques dans les établissements scolaires, administratifs ou les structures associatives, organiser des séances théoriques (conférences) et/ou pratiques (ateliers culinaires) ;
- former leurs équipes via des modules de formation « clé en main » adaptés au public ciblé (agents municipaux des maisons de retraite, crèches, centres de loisirs, personnels de cuisine, animateurs temps périscolaire...) sur des notions d'équilibre alimentaire et sur l'importance des fruits et légumes frais dans l'alimentation.

Des outils pédagogiques

• Guide des fruits et légumes en Restauration Hors Domicile

Issue d'une collaboration étroite entre acheteurs et fournisseurs, la nouvelle édition du « **Guide des fruits et légumes en Restauration Hors Domicile** »⁶, a été rédigée en majeure partie par le Ctifl, avec Interfel et la validation des professionnels. Elle se compose de 41 fiches – 19 pour les fruits, 21 pour les légumes – regroupant les informations essentielles à une meilleure connaissance des produits frais en RHD (variétés, origines, disponibilités, durée de vie et conditions de conservation, etc.), de plusieurs chapitres introductifs présentant les spécificités du marché des fruits et légumes frais et du secteur de la restauration.



• Coffret « En un tour de main, le chef c'est vous ! »

Les recommandations nutritionnelles du GEMRCN⁷, visant notamment à augmenter la consommation de fruits, de légumes et de féculents, invitent les restaurateurs à introduire davantage de fruits et légumes dans leurs menus. Pour inscrire de manière significative les fruits et légumes frais dans cette dynamique, Interfel a souhaité renforcer la formation sur les produits et sur la manière de les préparer en développant un nouvel outil pédagogique : le coffret « En un tour de main, le chef c'est vous ! ». Composé de **vidéos de démonstration et de fiches pratiques**, il propose 52 techniques de découpe autour de 8 fruits et légumes frais couramment utilisés en RHD.

L'objectif est ainsi de donner aux restaurateurs l'envie de travailler les fruits et légumes frais

(chaque technique présentée est minutieusement décomposée pour être facilement reproduite par les utilisateurs) et montrer la source d'inspiration et de créativité que représentent les fruits et légumes en matière de diversité culinaire : couleurs, textures, saveurs...

Ces outils sont prioritairement diffusés dans les cycles de formation aux métiers de la restauration, mais aussi via Restau'Co et les fournisseurs de fruits et légumes frais en restauration.

⁶ Parue en 2004, la première édition de ce guide avait connu un vif succès – plus de 5 300 exemplaires distribués en quelques semaines – devenant rapidement un ouvrage de référence, un outil indispensable aux professionnels de la RHD.

⁷ Le GEMRCN « Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition » est un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale dont l'objectif principal est d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas, compte tenu de la montée inquiétante du surpoids et de l'obésité et des priorités nationales du PNNS 2 (Programme National Nutrition Santé). Plus d'information : www.gemrcn.fr

Zoom sur la cuisine municipale de Trappes



Autrefois située en centre-ville, la cuisine municipale de Trappes, construite en 1966, était devenue vétuste et trop petite pour réaliser les nombreux repas servis quotidiennement aux enfants des écoles maternelles, élémentaires et aux adultes qui les encadrent. Depuis septembre 2012, les repas sont préparés dans une cuisine flambant neuve de 750 m², située dans le parc d'activités de Pissaloup.

Chaque jour scolaire, à partir de 05h30, plus de 2 000 repas sont cuisinés, refroidis, livrés dans les 26 offices de restauration, puis servis aux enfants dans 50 salles à manger. Le mercredi et les vacances scolaires, près de 500 repas sont servis dans les 4 centres de loisirs de la commune.

Les convives sont servis à table par le personnel municipal et bénéficient d'une heure pour les maternelles et de 45 minutes pour les élémentaires pour se détendre et se restaurer.

Le service de restauration réalise également les goûters des maternelles, l'approvisionnement en denrées brutes de tous les services (ateliers pédagogiques, centres de loisirs) et toutes les manifestations qui rythment la vie de la cité, soit environ 150 prestations par an.

Pour la réalisation de toutes ces prestations, 9 cuisiniers, 3 magasiniers, 2 chauffeurs-livreurs, 2 agents administratifs et 3 membres d'encadrement sont nécessaires et présents tout au long de l'année.

Une cuisine bâtie dans le respect des normes

La cuisine a été construite selon le respect de la « marche en avant » autour de trois zones : une zone rouge « sale » ; une zone verte « intermédiaire » et une zone bleue « propre ».

A l'entrée du bâtiment, un espace permet de contrôler les marchandises, goûter les fruits, évacuer les cartons.

Le bâtiment dispose de quatre chambres froides : pour les fruits et légumes (maintenue entre 6 et 8° C), pour le beurre-les œufs-le fromage (entre 0 et 3° C), pour la viande et les produits de 4^e gamme (entre 0 et 3° C) et enfin pour les surgelés (entre - 21° C et -18° C).

Une fois passées les chambres froides, on accède au choix à quatre espaces :

1. une salle de déconditionnement des marchandises (retrait des emballages) ;
2. une légumerie, dédiée à l'épluchage, au lavage et à la découpe des légumes ;
3. une salle de comptage pour le dénombrement des produits ne nécessitant pas de préparation (fruits, yaourts, etc.) ;
4. une zone dédiée aux préparations froides (par exemple, le tranchage des viandes ou des fromages).

Les plats chauds sont confectionnés autour du piano. Marmites, sauteuses, fours et plaque « coup de feu » servent à préparer les 2 000 repas quotidiens. Une fois prêts, les repas sont placés dans l'une des trois cellules de refroidissement.



L'allotissement des repas (dispatch en fonction des écoles) est réalisé par les cuisiniers eux-mêmes qui installent les cagettes dans le sas de départ de la cuisine où ils sont récupérés par les deux chauffeurs, entre 6 h et 10 h le lendemain.

En fin de matinée, la cuisine et les cagettes de transport sont entièrement nettoyées et désinfectées en vue des préparations du lendemain.

La cuisine respecte toutes les normes de sécurité (hygiène, incendie) et est pourvue de matériaux et matériels aux technologies de pointes (cuisson des aliments dans deux fours à transfert de vapeur, très puissants et à haut niveau de sécurité). Les locaux sont équipés du « tout électrique », afin d'éviter l'utilisation simultanée du gaz et de l'électricité dans un même bâtiment.

Zoom sur la cuisine municipale de Trappes

Des menus élaborés consciencieusement



Les menus sont élaborés 4 mois à l'avance par l'équipe de cuisine assistée de la diététicienne conseil. Ils suivent un plan alimentaire sur 2 fois 20 jours et sont en adéquation avec les obligations nutritionnelles en vigueur.

En effet, afin de lutter efficacement contre l'obésité et ce dès le plus jeune âge, les recommandations en matière d'équilibre alimentaire émanant du GEMRCN (Groupe d'Études des Marchés Restauration collective et Nutrition) et du PNNS (Plan National Nutrition Santé) ciblent plus particulièrement les objectifs suivants :

- augmenter la consommation de fibres ;
- rééquilibrer les apports en acides gras ;
- augmenter les apports calciques ;
- diminuer les apports en protéines ;
- couvrir les besoins en fer ;
- diminuer les sucres ajoutés.

Afin de mettre en place ces recommandations sur la ville de Trappes-en-Yvelines, la cuisine municipale veille à la variété, à la quantité et à la fréquence d'apparition des plats sur un cycle dans les menus scolaires.

Des matières premières de première qualité

Toutes les denrées alimentaires achetées à la cuisine sont des matières premières de première qualité, privilégiant essentiellement des produits frais ou de marques pour l'épicerie, et faisant l'objet d'une fiche technique précise. Elles représentent environ 2 € sur les 8 à 10 € de coût de revient d'un repas.

Les achats sont effectués après sélection rigoureuse des fournisseurs dans le cadre de dix marchés alimentaires avec remise en concurrence annuelle. Pour tous les achats de fruits et légumes frais, la Ville est en marché avec les Ets Laurance Primeurs, basés à Lisses (91).

Tous les fournisseurs sont engagés dans des démarches de qualité, ont un système de traçabilité et de retrait produits efficient et sont capables de répondre à d'éventuels problèmes de qualité. Ils sont également engagés dans une démarche de développement durable.



Origine des produits entrant dans la composition des repas

	Frais	4 ^e gamme	Conserves	Surgelés	Pré-élaborés
Crudités	60 %	40 %			
Entrées composées	75 %		10%	15 %	
Entrées chaudes	0 %			100 %	
Potages	100 % (fait maison)				
Viandes	80 % (sous vide)			20 %	
Volailles	90 % (sous vide)			10 %	
Poissons			5 %	95 %	
Ovo-produits		20 %			80 %
Légumes verts	10 %	20 %	10 %	60 %	
Pommes de terre		100 % (pelées sous vide)			

Zoom sur la cuisine municipale de Trappes

Mesure de la satisfaction des enfants

Le baromètre restauration

Chaque jour, les agents qui servent les repas et qui encadrent les enfants dans les restaurants scolaires déterminent comment chaque plat a été consommé. Les 26 offices de restauration déterminent ainsi un baromètre de la consommation des plats dans les restaurants.

Chaque agent exprime si le plat a été bien mangé, peu mangé ou pas mangé à l'aide de croix dans des documents à sa disposition. Les raisons de la non consommation sont également exprimées comme fade, trop épicé, pas cuit ou autre.

Ces appréciations sont remontées en cuisine chaque semaine et synthétisées par la responsable des offices qui affiche les résultats en cuisine et travaille avec la responsable de production et l'équipe à l'évolution des recettes ou à l'amélioration de la mise en œuvre au niveau des offices. Ces documents servent également de support aux commissions restauration.

Commissions restauration

Trois fois par an, les différents acteurs intervenant dans les repas des enfants et les parents d'élèves, élus et responsables, se réunissent en commission. L'objectif des commissions est de :

- faire le point sur les menus et leur consommation ;
- valider les menus futurs et leur équilibre ;
- préparer les temps forts et repas à thème ;
- communiquer sur les engagements nutritionnels de la Ville.



Le concours de menus :

« Découvrez l'équilibre et savourez les recettes ! »

Il s'agit dans un premier temps de sensibiliser les enfants de cycle 3⁸ déjeunant au restaurant scolaire à leur environnement alimentaire et au juste équilibre alimentaire. Cette sensibilisation à l'éducation nutritionnelle est animée par une diététicienne-conseil lors d'activités périscolaires sur le temps du déjeuner.

Dans un deuxième temps, les enfants, encadrés par une équipe d'animateurs, laissent libre cours à leur imagination en élaborant des menus « à leur goût tout en respectant les règles de l'équilibre ».

Dans un troisième temps, ces menus sont analysés par la diététicienne et soumis à « un jury d'experts » afin de sélectionner le menu le plus représentatif de l'école.

En finalité, la diététicienne retrouve les enfants et commente chaque création de menus. A cette occasion, elle remet à l'ensemble des participants, au cours d'un apéritif, un diplôme valorisant la participation de chaque élève.

Chaque menu sélectionné est ensuite intégré dans le cycle de menus servis à tous les enfants de la Ville au cours du mois suivant.

Les nouveaux restaurants

Depuis plusieurs années, un plan d'amélioration des conditions d'accueil des enfants dans les restaurants scolaires a été engagé. Plus de 40 000 € sont consacrés en moyenne chaque année au renouvellement des mobiliers de restauration et près de 50 000 € sont consacrés aux travaux des offices et salles de restauration.

Des tables antibruit avec des pieds centraux, des chaises plus légères et moins bruyantes, des couleurs gaies, des claustras permettant la création d'espaces plus conviviaux, des revêtements de sol plus épais, des dalles de faux plafond insonorisées ont contribué à l'amélioration des conditions d'accueil dans les restaurants des écoles Thorez, Langevin, Jaurès, Mace et Semard. Ce renouvellement des restaurants crée des ambiances plus calmes et permet aux enfants de se reposer et de discuter tout en déjeunant dans une ambiance sonore qui s'améliore.



⁸ CE2, CM1, CM2.

Zoom sur la cuisine municipale de Trappes



3 questions à Philippe Paillou, directeur d'exploitation de la cuisine municipale « Les marmitons », vice-président de Restau'Co pour l'Île-de-France, le Centre et les DOM TOM

1. Pourquoi avoir choisi de moderniser votre cuisine municipale plutôt que de sous-traiter le service de restauration scolaire ?

Pour trois raisons principales. La première est que notre restauration scolaire était gérée par un service conduit par des agents compétents et efficaces : garder la restauration en régie directe nous permettait de conserver des emplois de qualité. Par ailleurs, économiquement, la production des repas en régie publique est tout à fait équilibrée et se trouve dans une fourchette de prix en cohérence avec le prix des productions sur les mêmes créneaux de prestation. Enfin, ce système nous permettait liberté et flexibilité et ainsi de répondre immédiatement aux besoins des usagers.

2. Concrètement, qu'y a-t-il de nouveau dans cette cuisine modernisée ?

La cuisine est équipée d'une légumerie qui permet d'éplucher, de laver et de découper plus de légumes frais. La salade verte et les carottes sont fraîches et un plus grand nombre de plats, comme la purée, sont réalisés à partir de produits frais. La configuration des locaux permet également la réalisation d'entremets « maison », comme la semoule au lait, le riz au lait, les flans vanille ou chocolat... Enfin, certaines préparations, comme le flan de légumes, sont plus aisées à réaliser avec nos nouveaux matériels.

3. Comment les enfants ont-ils réagi ?

Dans un premier temps, les enfants n'ont perçu aucun changement. Puis, après six mois de fonctionnement, des remarques très positives quant à l'amélioration de la qualité culinaire des plats nous sont parvenues.



LA CHARTE NATIONALE DE QUALITÉ AGORES

Créée en 1993, la **Charte Nationale Qualité AGORES** propose aux collectivités locales et aux professionnels de la restauration publique de s'inscrire dans une dynamique d'amélioration continue englobant tous les aspects de la restauration publique : formation des personnels, hygiène, nutrition et sécurité, qualité et organisation des repas, surveillance, information des familles, rôle social et éducatif... En ce sens, elle traduit auprès des usagers et de leurs familles l'engagement des professionnels à fournir le meilleur service public au meilleur coût.

Selon une approche globale au service des publics de la restauration territoriale, la Charte s'appuie sur trois piliers fondamentaux :

1. une « cuisine de village » à l'écoute des besoins multiples et réels de la collectivité ;
2. des restaurants collectifs lieux de vie et d'éducation ;
3. un service public au service des usagers et de la collectivité.

La ville de Trappes-en-Yvelines a signé cette charte en novembre 2012 lors de l'inauguration de la nouvelle cuisine municipale.



CUISINE MUNICIPALE « LES MARMITONS »



CONTACT

Philippe Paillou
Directeur d'exploitation
Parc d'activités de Pissaloup
7, rue Jean d'Alembert
78190 Trappes-en-Yvelines
Tel : 01 30 69 18 58
Email : philippe.paillou@mairie-trappes.fr

Les fruits et légumes frais vus par les enfants



Selon l'étude Junior City menée pour Interfel en 2011^(*), si les enfants entre 5 et 11 ans ont un bon rapport avec les fruits et légumes, ils sont encore très nombreux (57 %) à en manger moins de 5 par jour, malgré les efforts de leurs parents, convaincus de leur importance dans l'alimentation des enfants.

Les fruits et légumes ont un bon capital sympathie auprès des enfants

Les enfants aiment les fruits et un peu moins les légumes

Ils sont 90 % à aimer les fruits, et plus de la moitié d'entre eux les adorent ! Ils parlent de goût, d'odeur, de couleurs et de consistance. Ce sont leurs sens qui les guident avant tout, et puis « c'est bon pour la santé ». Les légumes remportent un peu moins d'unanimité, même si 70 % aiment en manger. Un goût qui fait plus appel à la raison qu'aux sens puisque, dans le cas des légumes, le critère santé occupe une place relativement plus importante que les sens.

Leurs chouchous : la fraise et la tomate !

Savoureuse et sucrée, la fraise devance tous les autres fruits (56 %), suivie par la banane (38 %) puis par le tir groupé de la framboise (23 %), la pomme (22 %) et la cerise (21 %). C'est plus difficile pour le pruneau dont la texture le place en tête des fruits les moins aimés. Quant au pomelo et au kiwi, c'est l'acidité qui est responsable de leur désamour par les enfants. Côté légumes, la tomate se place en pole position (45 %) suivie de la carotte (38 %), des haricots verts (29 %) et des petits pois (24 %). Les radis et le concombre arrivent ex-aequo en 5^e position (19 %). Quant aux légumes les moins aimés, c'est sans surprise qu'arrivent en tête... les épinards. Il y aurait des rumeurs dans les cours de récréation disant que les épinards sont souvent au menu de la cantine après la tonte des pelouses ! Autres légumes sanctionnés par les petits : les choux de Bruxelles et le chou-fleur.

Ils connaissent une grande diversité de fruits et légumes...

Parmi 45 fruits testés, 20 sont connus par plus de 90 % des enfants. Le tiercé gagnant qui remporte 100 % des suffrages est constitué de l'orange, la pomme et l'abricot. Quant aux légumes, sur 39 testés, 17 sont connus par plus de 90 % des enfants. En tête, tomate, citron et carotte avec 100 % de notoriété.

... et savent comment et où ils poussent.

Même s'ils sont très peu (7 %) à connaître la définition botanique qui différencie un fruit d'un légume, ils disent connaître comment poussent les fruits et légumes (72 %) et comment on les cultive (60 %). Ils ont en revanche plus de difficultés en ce qui concerne l'espace spatiotemporel : les saisons pendant lesquelles on les trouve ainsi que leur provenance. Les lieux de production sont assez bien connus des enfants.

100 % savent ce qu'est une ferme et 49 % un verger. Parmi ceux qui connaissent ces termes, plus de la majorité (et jusqu'à 87 % d'entre eux pour la ferme) a déjà visité ces lieux.



Les fruits et légumes frais vus par les enfants



Le déjeuner et le goûter, deux moments privilégiés pour consommer des fruits et légumes

Le déjeuner, moment préféré par les enfants pour manger des fruits et des légumes

Pour la majorité des enfants interrogés (55 %), ce repas est pris à la cantine tous les jours d'école. En tout, ce sont 72 % des 5-11 ans qui y déjeunent au moins de temps en temps. La cantine est donc un lieu incontournable dans l'éducation au goût des petits.

Et pour les fruits, le goûter de l'après-midi est aussi un moment clé

Pour 23 % des enfants, c'est leur moment préféré pour consommer des fruits. Or le goûter est une institution : 92 % des enfants disent le prendre. Véritable moment de plaisir et de partage, il se déguste avec les frères et sœurs et, respectivement, les copains/copines en période scolaire ou encore avec les parents pendant les week-ends et les vacances.

Les bienfaits des fruits et légumes sont connus mais la consommation reste fragile

Les enfants savent que c'est important d'en manger et pourquoi

Ils sont environ 85 % à le penser : pour être en bonne santé, faire le plein de vitamines, avoir plus d'énergie et bien grandir. Combien de fruits et légumes faut-il manger par jour ? Ils sont 62 % à répondre, preuve que le message « 5 fruits et légumes par jour » du Programme National Nutrition Santé est bien ancré dans la tête des 5-11 ans !

Mais ils sont encore très nombreux à manger moins de 5 fruits et légumes par jour

57 % des enfants mangent moins de 2 fruits par jour, et 49 % moins de 2 légumes par jour. Une réalité finalement assez éloignée des 5 fruits et légumes par jour.

Les enfants leur préfèrent d'autres aliments. Au niveau salé, frites, hamburgers et pizzas sont plébiscités.

Derrière ce trio infernal, seules les pâtes tirent leur épingle du jeu et les légumes n'arrivent qu'en 6^e position.

Pour le dessert, les fruits s'en sortent mieux et se placent en 3^e position derrière les glaces et les gâteaux.

Ils passent devant les yaourts et autres desserts laitiers, et les fromages. Lors du goûter, ce sont les produits « pratiques » qui arrivent en tête. Les gâteaux, compotes, pain et chocolat devancent les fruits.

L'école, un lieu incontournable pour encourager la consommation des fruits et légumes par les enfants

Le déjeuner et le goûter sont les moments préférés pour manger des fruits et légumes, et ces repas sont majoritairement pris à l'école tous les jours. C'est pourquoi Interfel multiplie les actions en milieu scolaire telles que la tournée « Tu crées, tu croques, tu craques » dans les écoles primaires et les centres aérés, la Semaine fraîche attitude, les actions pédagogiques en régions tout au long de l'année ou les participations aux salons grand public comme Kidexpo ou le Salon International de l'Agriculture, dans le cadre du programme européen « Tu crées, tu croques, tu craques ». D'autre part, l'interprofession encourage les initiatives

menées par les professionnels en milieu scolaire dans le cadre de l'opération « Un fruit à la récré »⁹ qui vise à faire découvrir aux enfants les fruits de saison lors des pauses goûter .



⁹ Mené à l'initiative du ministère de l'Agriculture, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire et avec le soutien de l'Union européenne, ce programme encourage les collectivités, les professionnels de la filière et les établissements scolaires à s'engager pour la distribution d'un fruit par semaine dans les établissements du primaire et du secondaire.

Les fruits et légumes frais vus par les enfants

CHIFFRES CLÉS

- 90 % des enfants aiment les fruits, 70 % les légumes.
- 85 % pensent que c'est important d'en manger, 62 % savent qu'il faut en manger 5 par jour.
- 57 % mangent moins de 2 fruits par jour, 49 % moins de 2 légumes par jour.
- Les grands-parents sont en 3^e position des personnes qui encouragent à manger des fruits et légumes (20 %), qui cuisinent avec l'enfant (14 %) et jardinent avec lui (26 %).
- Ce qui donne envie aux enfants de manger des fruits et légumes ? Pouvoir les goûter en magasin ou sur le marché (32 %), des publicités à la télé (31 %) et les cuisiner avec leurs parents (29 %).
- 86 % des enfants font les courses avec leurs parents au moins de temps en temps et 74 % aiment cela.
- 57 % cuisinent au moins de temps en temps et 97 % aiment cela.

* A PROPOS DE L'ENQUÊTE JUNIOR CITY

Réalisée auprès de 300 enfants de 5 à 11 ans, en approfondissant avec 300 questionnaires de parents d'enfants de la même tranche d'âge.

L'interrogation des enfants et des parents s'est effectuée en face à face, à leur domicile.

L'échantillon construit est représentatif de la population française.

www.juniorcity.fr

Le palmarès

Leurs fruits et légumes préférés

LES FRUITS

1. Fraise

2. Banane

3. Framboise

4. Pomme

5. Cerise



LES LÉGUMES

1. Tomate

2. Carotte

3. Haricots verts

4. Petits pois

5. Radis



Les instants de consommation qu'ils préfèrent

LES FRUITS

1. Déjeuner

2. Goûter de l'après-midi

3. Pas de moment préféré

4. Dîner

5. Entre les repas

LES LÉGUMES

1. Déjeuner

2. Dîner

3. Apéritif

4. Ne mange pas de légumes

5. Goûter de l'après-midi

Dossier de presse • Mai 2014

INFORMATIONS PRATIQUES

Contacts

De Bouche à Oreilles

Claire Bouc - 06 84 59 91 21 - claire.bouc@de-bouche-a-oreilles.com

Interfel

Julie Froucht - 01 49 49 15 20 - j.froucht@interfel.com

Julie Serero - 01 49 49 15 10 - j.serero@interfel.com

Association interprofessionnelle des fruits et légumes frais

19 rue de la Pépinière

75008 Paris

Tél : 01 49 49 15 15

www.interfel.com

www.lesfruitsetlegumesfrais.com

