

Cantines scolaires

La fabrique des obèses

Pour M6, le nutritionniste Jean-Michel Cohen et le chef Cyril Lignac se sont aventurés dans les cantines de maternelle et du primaire. Leur constat est accablant : les enfants ne connaissent, n'apprennent et ne mangent que le pire *Par Isabelle Saporta*

Zoom avant sur une classe de maternelle. Un jeune cuisinier brandit devant des marmots interloqués un artichaut. « C'est quoi ça ? – Un chou ! répond Tatiana, sans hésitation. – Non, ce n'est pas ça, lâche dans un souffle le cuisinier manifestement atterré. *Quelqu'un aurait-il une autre idée ?* » Silence de plomb dans la salle, seul un petit blondinet un rien téméraire se lance. « Si, monsieur, je sais, moi, c'est un poireau ! » Soupir du marmiton. Stoïque, il reprend pourtant l'expérience et exhibe alors une superbe botte d'asperges vertes. « Et ça ? demande-t-il un peu inquiet. – Ben, c'est du blé pas mûr », affirme, péremptoire, le petit brun du fond de la salle. Et cette endive alors, qu'est-ce que ça va bien pouvoir devenir dans l'imaginaire fertile de ces gamins ? « Une banane, pardi ! – Mais non, t'as rien compris, c'est du poisson ! » rectifie un petit garçon manifestement très au fait.

Alors, quoi, s'agit-il de science-fiction ou encore du dernier film futuriste sur l'horreur alimentaire de demain ? Non, c'est tout simplement le constat accablant de l'enquête menée pendant près de six mois par le cuisinier Cyril Lignac et le nutritionniste Jean-Michel Cohen dans

nos bonnes vieilles cantines. Et qu'on ne s'y trompe pas, ces images n'ont pas été tournées au cœur d'une grande ville où l'on pourrait, à la rigueur, si ce n'est excuser, du moins comprendre que les petits citadins ne connaissent plus rien aux fruits et légumes ; non, ce documentaire retrace le quotidien de deux cantines de maternelle et primaire, à Eperlecques, dans le Nord-Pas-de-Calais, et à Ezy-sur-Eure, en Normandie. Eh bien, il faut croire que, même dans nos belles campagnes, les fruits et légumes sont devenus des choses quasi extraterrestres pour les marmots. Or, comme la jeunesse n'aime que ce qu'elle connaît, lui faire avaler le moindre petit légume est mission impossible. Les enfants trient ou plutôt traquent méticuleusement la moindre trace de primeur dans leurs assiettes afin de mieux éjecter l'intrus. C'est ainsi que Cyril Lignac s'est fait retoquer sa – pourtant bien appétissante – purée de carottes. Seuls 7 gamins sur 38 ont daigné « ingurgiter » ces ombellifères doucement mixées. Le verdict des mioches était sans appel : « C'est pas bon ! » En revanche, dans le même temps, les mômes ont développé une expertise des plus pointues en matière de produits

industriels. Ainsi connaissent-ils sur le bout de leurs petits doigts déjà boudinés les nuggets, pizzas et hamburgers bien gras. Et tous de réclamer à la place de ces légumes détestés une bonne poignée de frites congelées, bien huileuses, ou quelques pommes dauphines surgelées dont les néocantinières ont le secret.

Sans éducation nutritionnelle

Devant l'ampleur du défi, le nutritionniste et le cuisinier décident de mettre en œuvre des ruses de Sioux et d'échafauder un plan en deux temps pour offrir à ces gamins le b.a.-ba du bien manger. Première étape : découper les tomates, courgettes et aubergines en petits dés pour les planquer soigneusement dans les sauces. Seconde étape : une fois l'assiette désintégré par le gourmet en herbe, lui expliquer qu'il vient de manger des légumes et, miraculeusement, d'aimer ça. Sauf que ce travail de pédagogie nutritionnelle abandonné par des parents trop pressés ne sera pas réalisé non plus dans nos chères cantines. Pourtant, en servant près de 1 milliard de repas par an à plus de 6 millions de petits Français, nos cantines pourraient, si le personnel était mieux formé,

Le chef présente une endive : « C'est une banane », assure un môme. « Mais non, c'est du poisson », rectifie un autre.



A Eperlecques, le verdict des enfants devant la purée de carottes de Cyril Lignac : "C'est pas bon !"

rééquilibrer la balance. Mais, quand on sait qu'une cantine sur deux ne propose pas de légumes frais, on se doute bien qu'on n'est pas près de faire respecter la circulaire ministérielle de 2001 selon laquelle les cantoches devraient offrir à nos mioches équilibre alimentaire, hygiène et, enfin, éducation au goût. D'après l'UFC-Que choisir, plus d'un établissement sur deux ne respecte pas les recommandations nutritionnelles officielles. Et, d'ailleurs, il suffit de suivre ces deux chevaliers de la bonne bouffe dans ces bastions de la cuisine collective pour avoir confirmation de ces tristes constats tant, ici, la réalité confine au cauchemar. A Eperlecques, dans la cuisine de Marie-France, les merguez du couscous sont cuites dans 1 l d'huile. Bien entendu, on ne la changera pas de la matinée et les dernières saucisses seront savamment rissolées dans un liquide noirâtre et épais. Quant aux petits légumes, ils sortent tout droit d'une boîte de conserve. Du coup, les trois quarts des enfants boudent le déjeuner et se rabattent sur la baguette. « Le pain, c'est le baromètre du succès ou de l'échec du plat du jour, explique Jean-Michel Cohen. Quand il en reste sur le plateau, c'est que les enfants

Coincées entre budget et sécurité alimentaire, les cantines se rabattent sur l'industriel, le surgelé.

ont bien mangé. Dans le cas contraire, ils n'auront qu'un ou deux morceaux de pain dans le ventre jusqu'à la sortie des classes et le goûter, souvent trop sucré, apporté par leurs parents. » Autant dire que tout cela n'a rien d'une alimentation équilibrée et qu'on est bien loin des cinq fruits et légumes par jour réclamés à cor et à cri par le Programme national nutrition santé (PNNS).

Pourtant, comme le souligne Jean-Michel Cohen, « ce sont les bonnes vieilles cantines autogérées qui ont été abordées dans ce documentaire et non pas la nourriture livrée chaque matin par les industriels tels que Sodexo et autres groupes privés ». Selon lui, nos cantinières ne sont pas armées pour proposer des mets plus raffinés que ceux mitonnés par les groupes. Pourquoi ? Parce qu'elles sont prises entre le marteau des coûts à ne pas dépasser (elles ne disposent que de 1,50 € par enfant) et l'enclume des normes de sécurité alimentaire ou HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) qui, de plus en plus tatillonnes, feraient presque croire que le cuisinier attaché à ses œufs en coquille et à ses fromages au lait cru serait un tueur en série potentiel. Du

coup, elles se tournent vers le surgelé et les boîtes pour avoir des solutions clés en main, et surtout du zéro défaut. C'est dire si, aujourd'hui, les parents en quête d'une alimentation équilibrée pour leur progéniture vont devoir choisir entre la peste et le choléra puisqu'il n'y a plus de différence entre le surgelé du groupe livré le matin et celui de la cantinière, décongelé quelques minutes avant de passer à table. Qu'on ne s'étonne pas, dès lors, de créer des générations entières de « fins gourmets » accros à leur dose de *junk food*, qui, dans les années à venir, ne feront qu'engraisser les rangs des 16 % de gamins obèses.

D'ailleurs, le second volet de ce documentaire, tourné dans un lycée de Créteil, nous offre comme une réponse en accéléré et une confirmation de nos angoisses. Les ados, tous devenus bien replets, mangent jusqu'à trois fois par semaine au fast-food, arrosant hamburgers ou kebabs dégoulinants de graisse et accompagnés de frites d'un bon soda hypersucré. Eh oui, comme l'explique un teenager accroché à son cola, « le hamburger, sans ça c'est sacrilège » !

Autant dire que le chemin sera long et semé d'embûches avant que le bonheur ne soit à nouveau dans le plat ■ « Vive la cantine ! », documentaire en deux parties diffusé sur M6 les mardis 19 et 26 septembre, à 20h50.