



Cantine scolaire : pourquoi expérimenter les menus à 4 composantes ?

Pour améliorer la qualité des repas et lutter contre le gaspillage alimentaire, la commune engage une phase de test des **menus à 4 composantes** à la cantine. Cette évolution, déjà largement adoptée dans de nombreuses collectivités, répond à la fois aux nouvelles habitudes alimentaires des familles et aux objectifs de mieux manger à l'école.



Pourquoi changer nos habitudes ?

Les études menées ces dernières années montrent un **gaspillage important en restauration scolaire**, lié notamment :

- à l'évolution des pratiques alimentaires familiales (les repas à 5 éléments sont devenus rares) ;
- au temps limité consacré au déjeuner (environ 20 minutes à la maison) ;
- à la capacité d'ingestion des enfants : ils consomment en moyenne **70 % d'un repas à 4 composantes**, contre seulement **60 % d'un repas à 5 composantes**.

Résultat : un enfant jette environ **120 g de nourriture par repas**, soit plus de **20 kg par an**.

Le passage à 4 composantes, étudié depuis plus de 25 ans, s'est progressivement imposé comme une solution efficace pour réduire ce gaspillage.

Qu'est-ce qu'un repas à 4 composantes ?

Un repas est traditionnellement composé de 5 éléments : entrée, plat, accompagnement, fromage, dessert. Les menus à 4 composantes consistent à **retirer l'entrée** ou à **remplacer fromage + dessert par un dessert lacté**.

Cette organisation est **encadrée par la réglementation GEMRCN** et garantit un apport nutritionnel adapté. Manger moins d'éléments ne signifie donc pas « manger moins » : les grammages sont strictement définis en fonction des besoins des enfants.

Les avantages observés :

- une consommation accrue des plats servis ;

- moins de précipitation et davantage de temps pour manger ;
 - une réduction du gaspillage alimentaire estimée entre **40 et 50 %** ;
 - un maintien, voire une amélioration, de la qualité des produits grâce à une meilleure allocation du budget.
-

L'expérimentation à Feucherolles

Depuis le changement de prestataire en août 2024, la commune travaille à améliorer la qualité des repas servis aux enfants.

Lors des réunions de juin 2024 avec les RPE de B. Deniau et La Trouée, l'idée d'introduire un menu à 4 composantes avait été évoquée pour deux jours par semaine. Le prestataire a toutefois indiqué qu'un test ponctuel ne permettrait pas d'obtenir des données suffisamment fiables.

Période d'expérimentation

- **Du 12 janvier au 13 mars 2026**
- Enquêtes auprès des familles et des enfants
- Nouvelles pesées du gaspillage

Les résultats seront présentés et discutés lors de la **commission cantine du mercredi 4 février 2026 à 9h30** en salle du conseil.

À l'issue de cette période, plusieurs options seront envisagées : maintien du système, amélioration des menus ou retour à 5 composantes.

Gestion des composantes non servies

Pour éviter tout gaspillage supplémentaire, les entrées, fromages ou desserts non sortis du réfrigérateur seront **proposés au goûter** (comme aujourd'hui) ou **servis le lendemain en complément**.

Exemples :

- Un fromage blanc non utilisé le jeudi sera proposé le vendredi avec le brownie.
 - Un taboulé non servi le lundi sera ajouté aux entrées du mardi.
-

Valorisation des déchets alimentaires

Comme évoqué en commission cantine (24 septembre 2025), la moins-value de 19 centimes par repas liée au passage à 4 composantes permettra de financer la collecte des déchets alimentaires par l'association **Les Alchimistes Île-de-France**.

Quelques chiffres 2024 :

- plus de **1700 points de collecte**
 - **10 000 tonnes** de biodéchets valorisés
 - **1 800 tonnes** de compost produites pour les sols locaux
-

Combien coûte réellement un repas à la cantine ?

La cantine est un service public offert aux familles, et la municipalité prend en charge une part importante du coût réel.

Poste de dépense	Montant
Prestataire Convivio	3,848 €
Pain	0,146 €
Surveillance du midi	1,032 €
Produits d'entretien	0,234 €
Fluides (électricité, entretien équipements)	0,251 €
Personnel de service	2,11 €
Total	7,62 €

Les parents règlent **5,80 €** par repas.

La commune prend donc en charge **1,82 €** par repas.

En conclusion

Cette expérimentation vise à permettre aux enfants de **mieux manger**, de **moins gaspiller**, et d'ouvrir la voie à un fonctionnement plus vertueux et durable de la cantine.

Nous comptons sur votre participation et vos retours pour ajuster au mieux ce dispositif.

Service

Service Éducation, Jeunesse et Sports

Mairie de Feucherolles

39 Grande Rue

78810

Feucherolles

[01 30 79 93 10](tel:0130799310)

education.jeunesse.sports@feucherolles.fr