



AGENCE FRANÇAISE
DE SÉCURITÉ SANITAIRE
DES ALIMENTS

Restauration scolaire

Sortie de l'étude de l'Afssa concernant l'équilibre et la qualité nutritionnelle des repas servis en collèges et lycées (2005-2006)

1440 établissements publics du second degré (métropole et DOM) ont été interrogés

Dossier de présentation

Contacts presse : Direction de l'information et de la communication
01 49 77 27 80 Eléna Séité, attachée de presse
01 49 77 13 59 Baptiste Lélouard, attaché de presse

Direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires
Pôle d'appui scientifique à l'évaluation des risques

Qui mange à la cantine ?

6 millions d'enfants fréquentent les cantines de la maternelle au lycée, ce qui représente environ 1 milliard de repas à l'année.

Après avoir diminué au début des années 1990, du fait de difficultés de financement pour les familles et surtout de la concurrence des autres modes de restauration, la fréquentation de la restauration scolaire semblait s'être stabilisée avant d'augmenter à partir de la fin des années 1990.

Les enfants qui vont le plus à la cantine sont le plus souvent issus de familles aux revenus relativement élevés.

Le lieu d'habitation ainsi que la région d'habitation influent également sur la fréquentation de la cantine. Par exemple, les taux de fréquentation sont plus élevés dans l'Ouest de la France que dans l'Est ainsi qu'en milieu rural.

Ces données qui datent de 1998-99 sont en cours d'actualisation par deux études : l'étude sur la restauration scolaire dans les établissements publics du second degré réalisée en 2005-2006 et l'enquête individuelle nationale sur les consommations alimentaires INCA 2 dont les résultats sont disponibles. Cette dernière montre que :

- 49% des 3-10 ans, 64% des 11-14 ans et 65% des 15-17ans déclarent prendre au moins 3 de leurs déjeuners hebdomadaires au restaurant scolaire.
- A l'inverse, 32% des 3-10 ans, 28% des 11-14 ans et 28% des 15-17 ans déclarent ne jamais y déjeuner.

L'alimentation au cœur des préoccupations de l'Afssa

Un constat et des priorités

Bonnes ou mauvaises, les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge et elles influencent la santé. L'Afssa s'intéresse donc très naturellement depuis sa création à l'alimentation à la cantine : prendre des repas équilibrés en milieu scolaire favorise l'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires, même si ces habitudes se construisent en grande part dans le cadre familial, l'école venant en complément.

L'amélioration des menus servis, de leur équilibre, de leurs qualités nutritionnelles et sanitaires, est donc une priorité de santé publique, d'autant que pour bon nombre d'élèves, les repas pris à la cantine sont la source principale de nutriments nécessaires à leur développement.

En outre, la tendance croissante au surpoids et à l'obésité chez les jeunes, qui augmentent les risques de pathologie à l'âge adulte (diabète, maladies cardio-vasculaires, cancer...) s'avère préoccupante. En France, 11 % des enfants âgés de 5 à 12 ans ont des kilos en trop, soit 5 fois plus qu'en 1960. Dans cette classe d'âge, 4 % des enfants sont obèses.

Enfin, les études montrent que les enfants qui fréquentent le plus la cantine s'intéressent peu à l'alimentation. Il est donc nécessaire de leur expliquer pourquoi une alimentation équilibrée est déterminante pour leur santé.

Etude sur la restauration scolaire des collèges et lycées publics (2005-2006)

L'objet de cette étude en bref

En 2005, l'Afssa a lancé en collaboration avec les ministères de la Santé, de l'Agriculture et de l'Education nationale une étude nationale pour évaluer :

- l'équilibre et la qualité nutritionnelle des repas servis dans les restaurants scolaires (cantines) des collèges et des lycées publics de France métropolitaine et d'outre-mer ;
- l'impact de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments.

Rappel sur les données disponibles au moment du lancement de l'étude 2005-2006

Les données de l'étude INCA 1 (1998-99) ont mis en relief que les repas pris à la cantine sont trop riches en graisses et trop pauvres en calcium et que leur composition devait être améliorée. En revanche, dans le primaire en particulier, il a été noté qu'ils sont plus équilibrés que ceux pris à la maison, augmentant la consommation de légumes verts, de fruits frais et de poisson et améliorant les apports nutritionnels en fibres, calcium, vitamines C et E, rétinol, carotène.

Les résultats de l'étude présente (2005-2006) sur la restauration scolaire des collèges et lycées publics nous permet d'actualiser ces données et d'estimer l'impact de la publication de la circulaire sur l'équilibre alimentaire des repas.

Pour mémoire, la circulaire du 25 juin 2001 est un texte interministériel qui reprend l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social et qui formule des recommandations dans différents domaines touchant à la restauration scolaire : préparation des repas, aménagement des locaux, formation du personnel, information des élèves et des parents, accueil des élèves nécessitant des régimes adaptés en raison de maladies.

Objectifs principaux de la circulaire :

1. améliorer l'équilibre alimentaire et la qualité nutritionnelle des repas servis suite aux déséquilibres constatés lors d'enquêtes dans les années 1990 ;
2. assurer la sécurité sanitaire des repas servis.

Le déroulement de l'étude

Réalisée de novembre 2005 à avril 2006, l'enquête a été adressée à un échantillon de 1 440 établissements publics du second degré en métropole et dans les départements d'outre mer (1 200 établissements de l'éducation nationale et 240 établissements d'enseignement agricole).

Un questionnaire, abordant l'organisation de la restauration dans l'établissement, les différents aspects de la circulaire et les difficultés éventuelles de son application a été adressé aux chefs d'établissement et rempli par le responsable de la cantine et les autres personnels compétents. Les menus proposés par la cantine pendant une période de 20 jours consécutifs ont aussi été étudiés par l'Afssa sur la base des critères de fréquence de présentation de 12 groupes d'aliments définis pour une période de 20 jours par la circulaire de 2001 (repères GEMRCN¹ (ex-GPEM/DA²)).

785 établissements (dont 635 relevant de l'éducation nationale et 150 de l'agriculture) ont renvoyé le questionnaire et 707 ont également joint les menus proposés sur une période d'au moins 15 jours consécutifs. Ces établissements représentent plus de 260 000 élèves demi-pensionnaires et internes et 261 500 repas servis quotidiennement.

Les résultats

Première constatation: la majorité des collèges et lycées publics gèrent eux-mêmes leur service de restauration scolaire et préparent les repas sur place.

Deuxième constatation: 62 % des élèves des établissements de l'éducation nationale et 85 % des établissements agricoles fréquentent quotidiennement le restaurant scolaire.

Troisième constatation: 51 % des établissements de l'éducation nationale et 62 % des établissements agricoles déclarent connaître la circulaire et avoir pris des mesures pour son application. Ces établissements estiment appliquer la circulaire de façon partielle (35 %) ou totale (60 %).

Après analyse, 7 % d'établissements qui ne connaissent pas la circulaire sont principalement ceux qui ont délégué la gestion de leur service de restauration à un prestataire privé ou public. Si 49 % des établissements de l'éducation nationale et 38 % des établissements agricoles déclarent ne pas avoir pris de mesures pour son application, le volet Hygiène alimentaire de la circulaire est cependant pris en compte.

Quatrième constatation: l'application de la circulaire est à deux vitesses. Les établissements sont particulièrement sensibilisés aux contraintes de sécurité sanitaire des aliments mais montrent cependant un intérêt plus réservé pour :

- l'équilibre alimentaire des repas servis,
- l'éducation nutritionnelle des élèves,
- l'accueil des élèves nécessitant des régimes particuliers.

¹ Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition

² Groupe permanent d'étude des marchés / Denrées alimentaires

Des progrès sont encore nécessaires pour atteindre une composition des repas conforme aux repères fréquentiels du GEMRCN³ (ex-GPEM/DA) annexés à la circulaire. Actuellement, les repères sur la limitation des produits riches en graisses et sur l'incitation à présenter des fruits, des légumes et des féculents sont bien respectés. En revanche, les repères relatifs à la qualité des plats principaux et des produits laitiers sont moins bien suivis. Des efforts particuliers doivent aussi être menés dans le contexte particulier des internats pour améliorer la qualité des dîners, de façon à assurer la couverture des besoins nutritionnels de ces élèves.

La connaissance et l'application de la circulaire par les établissements semblent associées à une meilleure prise en compte de la qualité nutritionnelle et l'équilibre alimentaire des repas.

Dans un contexte de manque de moyens humains et financiers, les établissements semblent avoir fait un choix dans l'application des recommandations de la circulaire. En effet, les contraintes réglementaires associées sont d'ordres différents: obligation réglementaire d'assurer la sécurité sanitaire des aliments d'une part et simples recommandations pour la qualité nutritionnelle des repas servis et l'éducation nutritionnelle des élèves d'autre part.

³ En 1999, le **Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition** (GEMRCN, ex-GPEM/DA) a établi une grille de fréquence d'apparition de 12 groupes d'aliments pour 20 repas consécutifs afin d'aider les acheteurs publics à prendre en compte les caractéristiques nutritionnelles des aliments proposés dans le choix de leurs fournisseurs. Les repères définissent la fréquence minimale ou maximale à laquelle les aliments du groupe considéré doivent être proposés sur 20 repas. Par exemple, les entrées grasses (contenant plus de 15 % de matières grasses) ne doivent pas être proposées plus de 8 fois sur 20 repas. Ces repères de fréquence ont été repris en annexe de la circulaire du 25 juin 2001 et ont servi de référence pour l'analyse des menus dans cette étude.

De nouveaux repères ont été publiés en mai 2007 par le GEMRCN (ex-GPEM/DA). L'étude des menus par rapport à ces nouveaux repères est prévue en 2008.

Les repères chiffrés de l'étude

Concernant les recommandations relatives à la sécurité sanitaire des aliments

- 90 % des établissements ont un système de traçabilité des denrées alimentaires, dont 50 % un système de traçabilité interne en lien avec une procédure de retrait.
- 100 % des établissements ont mis en place au moins une procédure pour assurer la sécurité sanitaire des aliments servis, et 55 % atteignent le niveau de sécurisation réglementaire en utilisant simultanément 5 procédures.
- 71 % des établissements de l'éducation nationale et 96 % des établissements agricoles ont mis en place un suivi médical régulier du personnel affecté à la restauration scolaire.
- Plus de 90 % des établissements ont au moins un point d'eau à proximité du restaurant à disposition des élèves pour le lavage des mains. Mais en moyenne chaque point d'eau doit servir à plus de 90 élèves. Par ailleurs, 20 % de ces points d'eau ne disposent ni de savon ni de mode de séchage.
- 45 à 55 % des établissements ont établi un cahier des charges pour les matières premières. Plus de 95 % d'entre eux y ont inclus des exigences en termes de traçabilité des denrées.
- 45 % des établissements ont un plan de formation global annuel du personnel affecté à la restauration scolaire. Les thématiques sur l'hygiène des aliments y sont systématiquement abordées.

Concernant les recommandations relatives à la nutrition

- 35 % des établissements ont intégré l'équilibre alimentaire dans leur projet d'établissement.
- 32 % des établissements de l'éducation nationale et 75 % des établissements agricoles ont mis en place une commission de restauration scolaire.
- 25 à 30 % des établissements font appel à une commission des menus pour élaborer les menus et 4 % à un personnel de santé. Plus de 40 % des établissements font contrôler les menus par un professionnel de santé. Dans la majorité des cas, il s'agit d'une infirmière (70 à 85 %), plus rarement d'une diététicienne (8 à 20 %).
- 25 à 30 % des établissements qui ont mis en place un plan de formation global du personnel y ont inclus des thématiques sur la nutrition en plus des thématiques sur l'hygiène des aliments.
- Près de 40 % des établissements ont un responsable des achats formé en nutrition.

- Le prix reste le 1^{er} critère de choix des matières premières (cité par 95 % des établissements), la composition nutritionnelle est en deuxième position avec 62 à 70 % de citation.
- 60 à 70 % des établissements qui ont établi un cahier des charges pour l'achat des matières premières y ont inclus des exigences en termes de composition nutritionnelle.
- 20 % des établissements affichent des informations nutritionnelles à destination des élèves lors des repas (codes couleurs, ...).
- 31 % des établissements de l'éducation nationale et 53 % des établissements agricoles mettent en place des animations sur l'alimentation au moins une fois par trimestre. Respectivement 17 % et 8 % ne le font jamais. Ces animations concernent essentiellement les traditions culinaires internationales ou régionales, les thématiques en lien avec la nutrition ou la santé restent minoritaires (29 %).
- 45 % des établissements ont mis en place au moins un PAI pour l'accueil d'élèves nécessitant des régimes spéciaux pour raisons de santé. Dans la plupart des cas, les enfants souffrent d'allergies ou d'intolérances alimentaires et de diabète.

Concernant la connaissance et l'application des repères fréquents du GEMRCN⁴

- 88 % des établissements connaissent les repères fréquents du Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition et 75 % déclarent les utiliser régulièrement pour élaborer leurs menus.
- Plus de 75 % des établissements suivent au moins 6 des 12 recommandations de fréquence de présentation des plats au déjeuner. Ils ne sont plus que 60 à 65 % à le faire au dîner.
- Le nombre de repères fréquents respectés par les établissements varie entre 3 et 10 au déjeuner et entre 3 et 9 au dîner.

⁴ Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition

Les voies d'amélioration de la restauration scolaire dans le second degré

Les recommandations de l'Afssa

Les résultats de l'étude Restauration scolaire ont conduit à formuler quatre recommandations pour améliorer la situation des cantines des collèges et lycées publics:

1. procéder à une mutualisation des moyens financiers et humains à un échelon supérieur à celui des établissements afin de recruter des compétences diététiques ou créer des groupements d'achats de matières premières ;
2. développer et communiquer des outils prêts à l'emploi pour aider les établissements dans la définition des menus, dans l'accueil des élèves nécessitant des régimes alimentaires particuliers ou dans la mise en place d'animations ;
3. améliorer la formation des personnels sur les questions de nutrition et d'équilibre alimentaire ;
4. mettre les recommandations d'ordre nutritionnel sur le même plan réglementaire que les recommandations sanitaires comme l'envisage le PNNS 2.

Les suites de l'exploitation de cette étude

L'exploitation de l'étude Restauration scolaire n'est pas terminée et d'autres résultats seront prochainement disponibles :

- 1. estimation des apports nutritionnels possibles à partir des menus proposés par les établissements. Ces résultats seront mis en parallèle avec les résultats issus de l'enquête nationale de consommations alimentaires INCA 2 ;*
- 2. comparaison des menus avec les nouveaux repères fréquentiels publiés par le GEMRCN⁵ en mai 2007 ;*
- 3. étude des profils d'établissements selon leur adéquation aux recommandations de la circulaire et aux repères fréquentiels. Afin de mieux cibler l'information pour les établissements « en difficulté ».*

Par la suite, une étude identique est envisagée dans les écoles élémentaires (maternelle et primaire) pour établir de la même manière l'état des lieux de leur restauration scolaire.

⁵ Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition