



Etude sur l'équilibre nutritionnel dans les restaurants scolaires de 606 communes et établissements scolaires de France



© CandyBox

UFC-Que Choisir
Mars 2013

Contenu

I. L'équilibre nutritionnel dans les cantines : vers la remise en cause d'une obligation gagnée de haute lutte.....	4
1. Deux décennies pour obtenir l'obligation de l'équilibre nutritionnel.....	4
2. L'équilibre nutritionnel : futur trophée de chasse des collectivités ?	6
II. L'enquête de l'UFC-Que Choisir.....	7
1. Protocole : une évaluation des restaurants scolaires basée sur une majorité de critères réglementaires.....	7
2. Résultats de l'étude : un bilan mi-figue mi-raisin.....	9
3. Le détail des résultats par cycles de scolarité.....	12
III. Les demandes de l'UFC-Que Choisir pour garantir l'équilibre nutritionnel pour tous les élèves	20
1. Le maintien impératif de l'arrêté de septembre 2011	20
2. En gestion directe : du personnel formé à la nutrition et l'achat des aliments	20
3. En gestion déléguée : la définition d'un cahier des charges nutritionnel et le contrôle des sociétés de restauration.....	20
4. Des professionnels de la nutrition indépendants	20
5. Pour les menus à choix multiples : la mise en œuvre du choix dirigé et de contrôles plus pertinents	21
6. Interdiction de tout mode de restauration alternatif ne respectant pas les dispositions de l'arrêté.....	21
IV. Annexes.....	22

Introduction

A peine un an et demi après sa signature, l'arrêté rendant obligatoire l'équilibre nutritionnel dans les restaurants scolaires est menacé. Jean-Marc AYRAULT a confié en décembre à Jean-Claude BOULARD, Président de la Communauté urbaine du Mans, et à Alain LAMBERT, Président de la Commission Consultative d'Evaluation des Normes (CCEN), la mission de diminuer le nombre d'obligations réglementaires s'appliquant aux collectivités locales. C'est dans ce contexte que les deux représentants des collectivités ont d'ores et déjà fait part de leur volonté d'abroger ce texte, jugé inutile.

Pourtant, loin d'être superfétatoire, le principe d'une obligation réglementaire s'est progressivement imposé comme étant le seul moyen de faire respecter l'équilibre nutritionnel des repas, alors que le surpoids et l'obésité infantile continuent à progresser. Ainsi entre 1996 et 2011, date de l'entrée en vigueur de l'arrêté sur les cantines, pas moins de cinq études ont démontré l'échec des lignes directrices et autres spécifications techniques, tant que celles-ci restaient volontaires. C'est la raison pour laquelle les nutritionnistes, les autorités sanitaires, les sociétés savantes ainsi que le collectif associatif suscité par l'UFC-Que Choisir, se sont mobilisés pour réclamer cette obligation qui s'est concrétisée en 2010 par le vote de la Loi 2010/874, puis en septembre 2011 par son décret et son arrêté d'application.

Dans ce contexte, il nous a semblé pertinent de mesurer par le biais d'une étude, l'impact de la nouvelle obligation réglementaire sur la mise en œuvre de l'équilibre nutritionnel. Nous avons notamment souhaité savoir quels types de restaurants scolaires ou quels groupes d'aliments sont les plus susceptibles de poser des problèmes au regard de cet objectif. Pour ce faire, nous avons étudié les menus servis dans plus de 600 communes et établissements scolaires de France sur 20 jours consécutifs, soit au total plus de 12 000 menus, analysés sur la base de critères reprenant majoritairement la réglementation en vigueur.

Alors que s'annonce une possible abrogation d'un arrêté jugé par avance superflu, notre enquête vient donc à point nommé pour vérifier si l'équilibre nutritionnel est respecté dans les cantines et si une contrainte légale reste encore justifiée.

I. L'équilibre nutritionnel dans les cantines : vers la remise en cause d'une obligation gagnée de haute lutte

1. Deux décennies pour obtenir l'obligation de l'équilibre nutritionnel

Alors que le surpoids et l'obésité progressent en France depuis le début des années 1990, et touchent désormais 18 % des enfants, les experts s'accordent depuis longtemps sur la nécessité de prendre un ensemble de mesures de prévention, permettant notamment d'assurer aux enfants une alimentation équilibrée. Avec plus de 6 millions d'élèves qui les fréquentent (un élève sur 2 en primaire et 2 lycéens et collégiens sur 3), les restaurants scolaires constituent un des points de passage obligés de cet objectif, car en assurant un des deux grands repas de la journée, ils peuvent devenir le lieu idéal d'apprentissage de bonnes habitudes alimentaires, en prolongeant l'action éducative de la classe.



© Danielle Bonardelle

a. Une kyrielle d'enquêtes démontrant la mauvaise qualité nutritionnelle

1996 - Direction Générale de l'Alimentation (Dgal)

Une étude de la Dgal menée en restauration collective met en évidence l'existence de points critiques pouvant conduire à des déséquilibres nutritionnels, surtout dans des populations à risque. Les points les plus marquants sont des excès de matières grasses et de protéines, une insuffisance d'apport en fer, et une consommation trop faible de produits laitiers, fruits et légumes.

2002 - 1^{ère} enquête de l'UFC-Que Choisir

En 2002, l'UFC-Que Choisir publie une enquête réalisée dans une quinzaine d'établissements scolaires, parisiens et provinciaux, allant de la maternelle au lycée. Pour chaque établissement, quatre repas consécutifs ont été analysés en laboratoire. Si l'apport en calcium, en fer et en calories est satisfaisant, en revanche l'apport est trop élevé en protéines et en matières grasses. Quant aux glucides, dans la moitié des cas, l'apport est inférieur à 40 % des recommandations ! En outre, dans 4 établissements, les menus ont été suivis sur une période de deux mois et comparés aux recommandations du GPEM/DA¹. Le bilan est sans appel : les 4 cantines servent trop de viandes ou poissons reconstitués, insuffisamment de viande rouge et trop de pâtisseries.

2002 – Néorestauration

Ce magazine spécialisé dans la restauration collective publie une enquête montrant le déficit de viande rouge, de poisson, de produits laitiers riches en calcium, ainsi que la faible variété des fruits proposés.

2003 - Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelles (CERIN)

Le CERIN confirme les mauvais résultats de l'enquête de Néorestauration et note en outre la présence de plats de résistance trop gras.

¹ Groupe Permanent d'Etude des Marchés/Denrées Alimentaires - Recommandations relatives à la nutrition 1999.

2005 - 2^{ème} enquête de l'UFC-Que Choisir

En février 2005, l'UFC-Que Choisir réalise une deuxième enquête en deux volets portant d'une part sur l'étude des menus de 100 communes sur une durée de 20 jours (soit 2 000 menus au total) qui montre que si les cantines s'efforcent de présenter peu d'entrées ou de desserts caloriques, en revanche les plats de viandes sont trop gras, quant aux légumes, au poisson, et aux produits laitiers, ils sont servis trop peu souvent. D'autre part, des analyses physico-chimiques réalisées sur les aliments servis dans 15 maternelles et primaires révèlent un excès de protéines, de matières grasses et de sel et à l'inverse un déficit en féculents et en calcium.

2007 - Enquête de l'Agence Française de Sécurité Sanitaire (Afssa)

L'Afssa a réalisé une enquête auprès de 784 collèges et lycées, qui révélait une mauvaise connaissance des lignes directrices définissant l'équilibre nutritionnel. Ainsi, la moitié des établissements n'indiquait aucune exigence nutritionnelle dans les cahiers des charges transmis aux fournisseurs ! De l'avis même des professionnels de la restauration scolaire, c'est l'absence d'obligation réglementaire qui expliquait en grande partie l'échec de la mise en œuvre de l'équilibre nutritionnel dans les cantines.

b. Les experts unanimes pour une obligation réglementaire

Le Conseil National de l'Alimentation (CNA)

Dès 1994, le CNA dans son avis n°15, soulignait que dans certains restaurants scolaires, le coût consacré aux matières premières dans un repas pouvait descendre jusqu'à 4 francs, soit seulement 61 centimes d'euro ! Il demandait en conséquence une prise en compte urgente de la qualité nutritionnelle. Constatant l'absence de progrès en la matière, le CNA a réitéré sa demande en 1997 (avis n°18), en 1999 (avis n°24) et enfin en 2004 (avis n°47) où il réclame une application obligatoire de l'équilibre nutritionnel en restauration scolaire.

Le Programme National Nutrition Santé (PNNS)

En mai 2006, le rapport remis à Xavier BERTRAND, Ministre de la Santé, recommande la mise en place de normes nutritionnelles obligatoires.

L'Agence Française de Sécurité Sanitaire (AFSSA)

En 2007, l'Afssa recommande une application obligatoire des recommandations nutritionnelles en collectivité afin que l'équilibre alimentaire soit inscrit sur le même plan réglementaire que les dispositions relatives à la sécurité sanitaire.

c. La difficile mise en place de l'obligation réglementaire

En 2008, les pouvoirs publics doivent se rendre à l'évidence : malgré l'existence de références détaillées depuis de nombreuses années (depuis 1999 : les recommandations du Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires-GPEM/DA, puis en 2001 : la circulaire de l'Education nationale relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments), faute de caractère obligatoire ces textes restent en pratique lettres mortes.

Roselyne BACHELOT, Ministre de la Santé, lance alors un groupe de travail pour élaborer le projet de réglementation contraignante, mais c'est seulement avec l'impulsion finale du Ministre de l'Agriculture Bruno LEMAIRE et des parlementaires sensibilisés par le tissu associatif, que l'équilibre nutritionnel est enfin consacré par la Loi en juillet 2010. La traduction concrète dans les cantines scolaires devra encore attendre un an les textes d'application dont la publication a été largement retardée.

En janvier 2011, la Commission Consultative d'Evaluation des Normes (CCEN), dans le cadre de sa mission d'examen des réglementations impactant les collectivités locales, émet ainsi un avis défavorable sur l'instauration de règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire. Les représentants des collectivités, refusant de se voir imposer un regard de l'Etat sur la conduite des cantines dont ils ont la charge, entendaient bloquer une Loi pourtant votée par l'ensemble du Parlement. Ce sont au final les nombreuses interventions auprès des pouvoirs publics de la part des nutritionnistes et des associations concernées par la restauration scolaire, ainsi que la réécriture partielle des recommandations, qui inciteront la CCEN à émettre un deuxième avis enfin positif en mai 2011.

Il faudra encore patienter jusqu'en septembre 2011, pour que le décret et l'arrêté d'application soient publiés, avec néanmoins une application immédiate pour la plupart des restaurants scolaires (et une application différée d'un an pour les petites cantines servant moins de 80 couverts par jour). S'agissant d'une obligation réglementaire, les premiers contrôles effectués par les services de la Direction Générale de l'Alimentation (Dgal) sont prévus pour l'année 2013.

Soucieuse de vérifier l'effectivité de la mesure et de mesurer l'évolution dans les villes précédemment testées, l'UFC-Que Choisir a décidé de lancer une étude qui, tout en laissant un délai de mise en œuvre d'un an et demi, sera la première depuis la mise en place de l'obligation réglementaire.

2. L'équilibre nutritionnel : futur trophée de chasse des collectivités ?

Alors que la mise en œuvre de l'équilibre nutritionnel semble enfin sur les rails, les menaces sur l'arrêté de 2011 ne sont pas écartées, bien au contraire. Dans une lettre de mission du 21 décembre dernier, Jean-Marc AYRAULT a confié à Jean-Claude BOULARD, Président de la Communauté urbaine du Mans, ainsi qu'à Alain LAMBERT, Président de la CCEN (Commission Consultative d'Evaluation des Normes), le soin « *d'alléger le stock de normes* ». Ils devront pour cela « *identifier les normes inutiles ou inadaptées* » en vue de proposer pour la fin mois, une liste de 50 normes « *qui pourraient être abrogées* ».

Or, avant même que cette liste ne soit officiellement publiée, Jean-Claude BOULARD et Alain LAMBERT ont déjà manifesté à plusieurs reprises et notamment lors de la séance publique du Sénat du 28 janvier 2013, leur volonté de faire figurer l'arrêté sur leur « *tableau de chasse* ». Or, cette décision unilatérale a été prise sans la moindre évaluation de l'impact nutritionnel catastrophique d'une telle mesure, ni consultation préalable des nutritionnistes et structures associatives les plus concernées par ce texte réglementaire ! L'abrogation de l'arrêté de septembre 2011 reviendrait purement et simplement à renier le principe, pourtant voté par les parlementaires en 2010, d'un équilibre nutritionnel. En effet, le seul et unique moyen de l'appliquer sur le terrain, consiste à définir des fréquences maximales ou minimales par catégorie d'aliments, ce qui est précisément l'objet de l'arrêté.

Dans cette perspective, l'enquête de 2013 de l'UFC-Que Choisir prend donc une dimension supplémentaire, puisqu'en vérifiant le respect du décret par les collectivités, elle mesure par là-même l'utilité de ce décret.

II. L'enquête de l'UFC-Que Choisir

1. Protocole : une évaluation des restaurants scolaires basée sur une majorité de critères réglementaires

Afin de limiter les biais inhérents à toute étude, nous avons basé la méthodologie sur des critères factuels, en nous efforçant de reprendre le plus grand nombre de points de contrôle définis par la réglementation. D'autre part, nous avons pris soin de définir un échantillonnage qui soit suffisamment représentatif des établissements scolaires fréquentés par les élèves sur le territoire français.



© Gerhard Seybert

a. Une enquête centrée sur les écoles élémentaires mais qui n'oublie pas le secondaire

Nous avons étudié en priorité les restaurants scolaires des écoles primaires élémentaires (439 communes ou écoles primaires sur un total de 606), car à ce stade la cantine se doit plus particulièrement d'être exemplaire du point de vue nutritionnel. En effet, c'est au plus jeune âge qu'il est encore possible de contribuer à l'ancrage de bonnes habitudes alimentaires, alors qu'à l'inverse les collégiens et les lycéens ont déjà acquis une certaine autonomie dans leurs choix alimentaires. Sur le secondaire, notre étude a porté sur un échantillon de 82 collèges et 85 lycées.

b. Une étude limitée aux établissements situés dans les grandes et moyennes villes de France

Nous avons volontairement exclu de l'étude les restaurants scolaires des petites communes en ne retenant que les établissements installés dans des communes de plus de 10 000 habitants. Il est à noter que, du fait des moyens plus limités dont disposent les restaurants servant moins de 80 couverts par jour, la réglementation a prévu un délai supplémentaire pour la mise en application des règles d'équilibre nutritionnel.

c. La prise en compte de la répartition entre établissements publics et privés

Pour les départements et les villes de France où la scolarisation dans le privé représente une part significative, nous avons inclus dans notre échantillonnage un nombre d'écoles, de collèges et de lycées privés en proportion du nombre d'élèves scolarisés dans ces établissements.

d. Des critères de fréquence d'aliments définis sur 20 jours consécutifs

L'enquête a porté exclusivement sur l'analyse des menus sous l'angle nutritionnel et non sur la qualité culinaire des repas (qui constitue également l'autre critère indispensable de la restauration scolaire). S'agissant de la qualité nutritionnelle des repas, la réglementation définit deux grands principes : des fréquences de présentation d'aliments et des tailles de portions.

S'agissant des fréquences, l'arrêté définit pour les produits dont il faut encourager ou maintenir la consommation respectivement un nombre minimum et un nombre objectif de présence de ces aliments dans 20 menus consécutifs. A l'inverse, pour les produits gras ou sucrés devant être limités, c'est un nombre maximal de présentation dans les menus qui est défini. Sur les 15 critères réglementaires de fréquences, nous en avons repris 7 (voir détail en annexe) qui peuvent être vérifiés sans ambiguïté (crudités, fruits crus, légumes cuits, féculents, produits laitiers, viandes rouges non hachées², poisson). Nous n'avons pas repris en revanche les critères réglementaires, impliquant d'avoir accès aux spécifications techniques décrivant les produits, mais nous les avons remplacés par

² Le descriptif exact de ce critère est : « Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ». Par commodité d'emploi, ce critère sera désigné par « viande rouge non hachée » dans le reste du texte.

deux autres critères spécifiques à notre enquête (plats principaux hachés et plats principaux panés) qui permettent d'approcher les critères réglementaires définis pour les plats pauvres en protéines, gras ou frits.

La réglementation définit en outre pour chaque aliment, des tailles de portions (grammages) adaptées à l'âge des élèves. Nous n'avons cependant pas intégré ce groupe de critères dans notre protocole, puisqu'il nous était impossible de les connaître, en l'absence de spécifications techniques disponibles. Il est à noter par ailleurs, que ces grammages ne seront pas vérifiés par les services officiels, par souci de simplification des contrôles.

Nous avons réalisé les analyses à partir des menus publiés en ligne sur les sites Internet des communes (pour les écoles élémentaires publiques) et sur les sites des établissements scolaires, sur une période comprise entre septembre 2012 et avril 2013, afin d'obtenir conformément à la réglementation, une suite de menus pour 20 jours scolaires consécutifs (soit hors mercredi pour le primaire).

e. Une notation prenant en compte les habitudes de consommation des élèves

Le calcul de la notation a été réalisé en additionnant les scores pour chacun des critères retenus. En outre, nous avons défini pour chaque critère, une pondération permettant de donner plus de poids dans la notation, aux critères qui sont à la fois importants du point de vue nutritionnel et les moins bien respectés.

Outre les critères de fréquence et de taille de portion, la réglementation demande que des informations soient fournies aux élèves sur les fruits et produits de saison et le nom précis des fromages proposés. Nous avons relevé si ces informations sont communiquées sur les menus, mais nous ne les avons pas prises en compte dans la notation.

Dans le cas particulier des menus comportant des choix (cas des selfs pour les entrées, plats, accompagnements ou desserts), la Direction Générale de l'Alimentation (Dgal) a prévu que le calcul de la conformité se fera sur la base d'un calcul de « règle de trois » : c'est-à-dire que, si pour un jour donné, les élèves ont le choix entre un plat de poisson et des « nuggets » de poulet, le plat de poisson comptera pour une demie fois. Mais ce mode de calcul ne tient pas compte des choix nutritionnels habituellement observés chez les élèves, dont beaucoup peuvent se porter préférentiellement vers des aliments dont la consommation devrait être limitée. C'est pourquoi, dans ce cas de figure, nous avons ajouté une deuxième notation calculée sur la base d'un choix nutritionnel défavorable de la part de l'élève. La notation finale que nous avons retenue pour le classement des restaurants scolaires est la moyenne de ces deux notes : d'une part la note obtenue selon le calcul type « Dgal » et d'autre part la note basée sur des choix nutritionnels défavorables.

f. Un protocole et des analyses réalisés avec le concours de trois expertes diététiciennes-nutritionnistes spécialisées en restauration scolaire

Nous avons défini le protocole de l'enquête, les critères d'analyse, ainsi que les modalités de notation en collaboration avec trois expertes diététiciennes spécialisées dans le domaine de la restauration collective notamment scolaire : Anne BERAUD, Marie BORDMANN et Marie-Line HUC. L'analyse des menus a été réalisée par ces trois expertes, en veillant à la neutralité de leur jugement. Ainsi aucune n'a analysé les menus des restaurants pour lesquels elle travaille.

2. Résultats de l'étude : un bilan mi-figue mi-raisin

a. Quelques résultats encourageants notamment

Au niveau des communes, une vraie montée en régime depuis 2005

Nos résultats de 2013 révèlent l'impact décisif de la nouvelle obligation réglementaire. Alors qu'en 2005, lors de notre précédente enquête, sur les 100 communes enquêtées, pas moins de 16 villes écopaient de l'appréciation « Médiocre » ou « Mauvais », en 2013, sur les 12 communes que nous avons à nouveau testées, onze décrochent l'examen haut la main avec une moyenne de 15,5 ! On remarque notamment la progression spectaculaire de Malakoff, Metz et Perpignan qui après avoir écopé d'un humiliant « Mauvais » en 2005, décrochent huit ans plus tard respectivement : 16/20, 17,7/20 et 16,1/20. Seule Calais, reste à la traîne avec un 8,8/20 décevant.

Une bonne conformité sur les critères féculents et légumes, produits laitiers

Trois critères sont globalement bien respectés : les féculents et les légumes servis en accompagnement du plat, ainsi que les produits laitiers. Que ce soit dans les menus uniques ou dans les menus avec choix, les scores sont globalement très élevés. Ceci peut s'expliquer par le prix peu élevé des féculents et des légumes. S'agissant des produits laitiers, l'industrie alimentaire a développé un grand nombre de références, souvent présentées en portions individuelles qui peuvent s'intégrer facilement dans les menus (yaourts, fromages, desserts lactés notamment).

Une relative maîtrise de l'équilibre nutritionnel sur les menus à 4 composantes

Dans le cadre de son enquête publiée en juillet 2007, l'Afssa indiquait que « Les menus à 5 composantes permettent d'atteindre un nombre plus important de repères que les menus à 4 composantes. Notamment parce que les menus à 5 composantes permettent d'atteindre une offre de fruits mais surtout de laitages plus importante ».

Dans notre étude, les menus à 4 composantes restent minoritaires : seulement 70 cas, concernant exclusivement des écoles primaires. Mais notre étude confirme en partie l'analyse de l'Afssa et montre qu'il est plus difficile avec 4 composantes d'atteindre les critères définis sur les fruits crus et les crudités et plus particulièrement sur les produits laitiers (16 servis en moyenne sur 20 repas par rapport à une norme de 20).

Pour autant, la note moyenne de 14,2/20 obtenue pour les menus à 4 composantes reste d'autant plus satisfaisante qu'elle est très proche du score obtenu pour les menus à 5 composantes (14,7/20). Il se pourrait donc que le choix de 4 composantes dans ces cas, s'explique par une recherche d'adaptation des menus à l'appétit des jeunes enfants, tout en veillant à respecter les objectifs nutritionnels.

b. La qualité nutritionnelle en berne sur les ingrédients les plus chers et sur le choix multiple

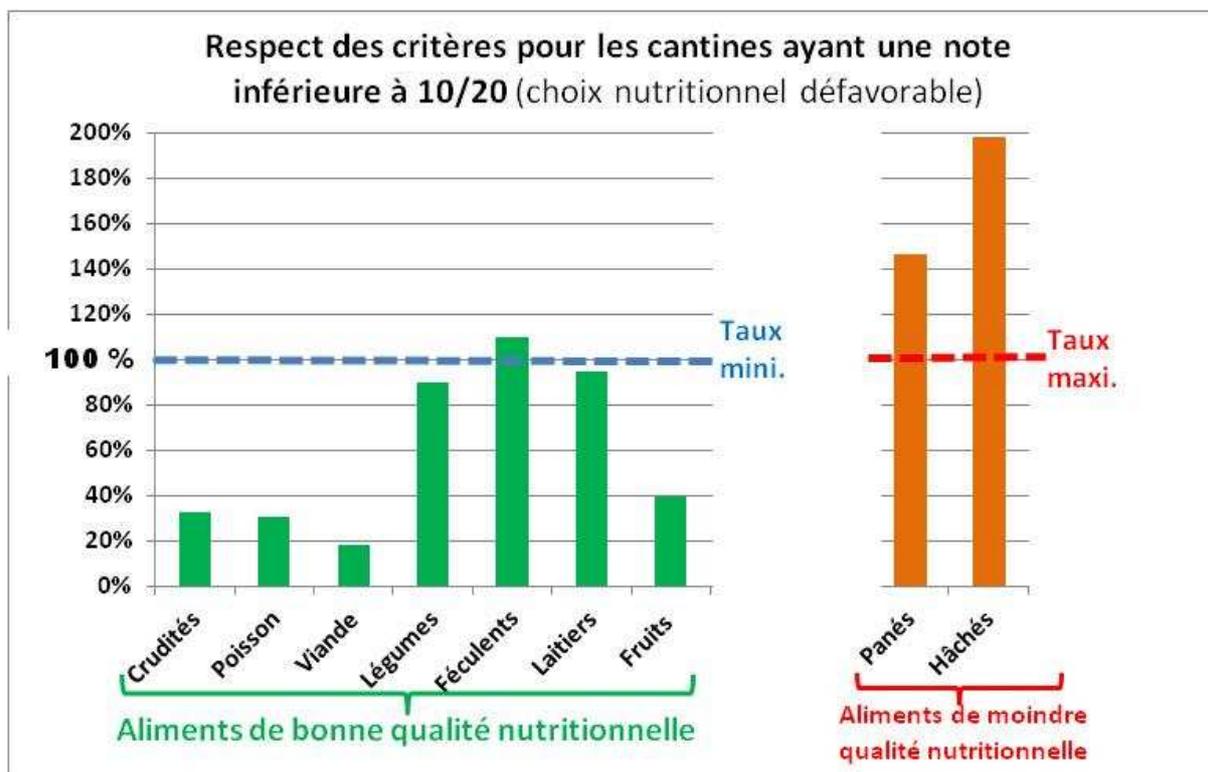
Des économies sur la viande et le poisson

En juillet 2007, l'Afssa constatait également que les cantines servaient plus de préparations à base de viande ou de poisson, que de véritables viandes rouges ou de poissons. Elle soulignait les motivations budgétaires de ce constat en indiquant que : « Ce constat confirme la tendance observée, entre 1992 et 1996, sur la substitution des viandes brutes par des viandes transformées dans les menus proposés par les collèges et les lycées. Cela pourrait être rapproché du coût matière (coût des aliments et ingrédients mis en œuvre) : les viandes rouges et les poissons sont généralement des denrées coûteuses et les contraintes budgétaires pour la fabrication d'un repas sont fortes ».

Notre étude confirme cette analyse de l'Afssa. En effet les critères pour lesquels nous avons trouvés en moyenne les plus mauvais scores sont la « viande rouge non hachée », suivie par les fruits crus en dessert et le poisson en 3^{ème} position. Or parmi ces trois critères, la viande et le poisson sont les deux aliments qui se trouvent être les plus chers. A l'inverse, concernant les critères maximaux définis pour les produits devant être consommés en quantités raisonnables, le dépassement le plus souvent constaté est celui des « plats principaux hachés ». Ceux-ci correspondent à des produits bons marché qui viennent précisément en remplacement de la viande non hachée ou du poisson.

Cette tendance à la diminution des coûts matière, au dépend de la qualité nutritionnelle, est encore renforcée par les choix proposés en self. Dans certains cas, il s'agit de pratiques délibérées visant à orienter le choix des élèves vers des plats les moins chers en diminuant ainsi le coût des aliments servis. Par exemple, nous avons fréquemment remarqué que les rares jours où du poisson ou de la viande étaient proposés, un choix alternatif de nuggets ou de cordon bleu était proposé ! Or face à un tel choix, le filet de colin ou le bœuf braisé ont toutes les chances d'être délaissés par les enfants. Nous avons même relevé certaines cantines où la viande rouge non hachée était régulièrement servie le mercredi, soit un jour où la fréquentation de la restauration scolaire est moindre !

Les menus à choix multiples font baisser les notes sur les principaux critères



Source UFC-Que Choisir

Dans les restaurants les plus mal notés (voir histogramme ci-dessus pour les établissements dont la note est inférieure à 10/20), lorsque l'on se place dans le cas de figure où les élèves feraient des choix défavorables du point de vue nutritionnel, on relève un déficit encore plus marqué en produits chers :

- La viande rouge non hachée n'est alors comptabilisée que 0,7 fois sur 20 jours (par rapport à une norme de 4/20 jours), soit 6 fois moins que l'obligation réglementaire !
- Le poisson n'est présent que 1,2 fois en 20 jours, soit 3 fois moins que la norme.
- Les produits gras ou sucrés font également chuter les scores. On trouve notamment des entrées grasses (charcuteries), des plats trop riches (plats à base de farce, plats principaux

panés ou frits) et des desserts gras (pâtisseries). Ici, la recherche d'économies est probablement moins à mettre en cause que la méconnaissance des règles nutritionnelles et le désir de proposer des aliments qui recueillent les préférences des enfants (on trouve ainsi dans certaines grilles de menus, notamment du secondaire privé, un choix systématique de pâtisseries pour le dessert tout au long de la semaine).

- Fruits crus et crudités : si les scores sur ces critères sont corrects dans le cas des menus à choix unique, ils s'effondrent en revanche lorsque l'on passe aux menus à choix multiples. On obtient dans ce cas à peine 3 crudités sur 20 repas, par rapport aux 10 exigées et à peine 3 fruits crus sur les 8 attendus. Les axes d'amélioration consistent d'une part à améliorer l'approvisionnement en fruits et légumes frais de qualité et au bon degré de maturité, ainsi qu'en une amélioration des recettes et de la formation des cuisiniers pour rendre ces aliments plus appétissants, et d'autre part à aménager des choix dirigés faisant la part belle à ces aliments.

c. La gestion concédée n'est pas une garantie de qualité nutritionnelle

La question est fréquemment posée sur l'intérêt de concéder la gestion des restaurants scolaires aux sociétés de restauration collective. Les promoteurs de la gestion concédée, mettent en avant l'expertise technique et nutritionnelle de ces sociétés.

Dans le cadre de cette enquête, nous n'avons malheureusement pas pu réaliser une étude exhaustive sur les performances comparées de la gestion directe et de la gestion déléguée dans le domaine nutritionnel. En effet, ces informations ne sont pas systématiquement disponibles sur les sites Internet des communes ou des établissements consultés. Nous avons donc comparé les résultats sur les restaurants où l'information était disponible (188 sur les 634 étudiés).

Pas de différence pour la gestion concédée dans le primaire en public

Pour le primaire, il est assez fréquent que les communes recourent aux services des sociétés de restauration. Nous avons en effet comptabilisé 125 communes en gestion déléguée. Pour celles-ci, la note moyenne est de 14,6/20, très proche de la note moyenne des autres mairies (15,3/20). Outre l'expertise attendue des sociétés de restauration, ce bon résultat s'explique probablement aussi par la vigilance des mairies sur le cahier des charges nutritionnel, lors de la mise en place de la délégation.

Les sociétés de restauration complices du déséquilibre nutritionnel dans le secondaire privé

Si dans le secondaire public la gestion directe est plutôt la règle, en revanche dans le secondaire privé c'est la gestion concédée qui l'emporte. Ainsi sur les 39 établissements privés dont nous connaissons le type de gestion, 24 d'entre eux (soit 61 % du total) déclarent être en gestion concédée. La note très médiocre obtenue par les établissements secondaires privés en gestion concédée (10,4/20) montre que la délégation n'est pas une garantie de qualité nutritionnelle. Ainsi parmi les 10 établissements privés secondaires ayant obtenu les plus mauvaises notes figurent 7 établissements dont la gestion est assurée par les trois grands groupes de restauration scolaire (Elior-Avenance, Sodexo et Compass-Scolarest).

d. La junk food implantée au cœur des établissements du secondaire

Alors qu'après une lutte acharnée, la Loi de santé publique d'août 2004 avait permis de bannir les distributeurs automatiques de l'enceinte des établissements scolaires, voilà que la junk food revient par la grande porte. En effet, dans 10 collèges et 38 lycées, nous avons relevé la possibilité pour les élèves de manger soit à la cantine traditionnelle, soit dans des stands du type cafétéria, sandwicherie ou fast-food.

Parmi les produits proposés, on trouve des alternatives aux plats principaux (pizzas, sandwiches, burger, panini, croque-monsieur, hot dog...), des pâtisseries et des boissons (sodas, boissons

chaudes, eaux minérales...). Malgré quelques exceptions notables, on trouve parfois des formules bien peu équilibrées du type Pizza/frites/gaufres, Panini/brownie/soda ou encore Croque-monsieur/pâtisserie/soda. Certains établissements se vantent même de proposer des frites tous les jours !

Or, même si dans quelques trop rares cas, des établissements réservent l'accès de ces stands aux seuls lycéens, ou bien imposent des fruits ou des produits laitiers dans les formules, ces pratiques sont inadmissibles car elles réduisent à néant les efforts pour promouvoir l'équilibre nutritionnel. En effet, ces stands sont directement implantés au cœur des établissements et souvent dans les locaux même de la cantine. Alors qu'ils ne sont pour le moment soumis à aucune réglementation d'ordre nutritionnel, ils concurrencent directement les repas traditionnels qui respectent l'arrêté de 2011. En outre, dans certains établissements, ces stands restent ouverts hors de la période du déjeuner et proposent alors des viennoiseries ou des sodas, constituant ainsi un encouragement explicite au grignotage. La présence de ces produits, est donc en contradiction avec l'esprit de la Loi de santé publique de 2004. Or, loin d'être des initiatives isolées de responsables d'établissements croyant bien faire, ces stands sont souvent sous la responsabilité de grands groupes de la restauration collective (Elior-Avenance, Sodexo, Compass-Scolarest) qui ne peuvent prétendre ignorer la Loi.

3. Le détail des résultats par cycles de scolarité

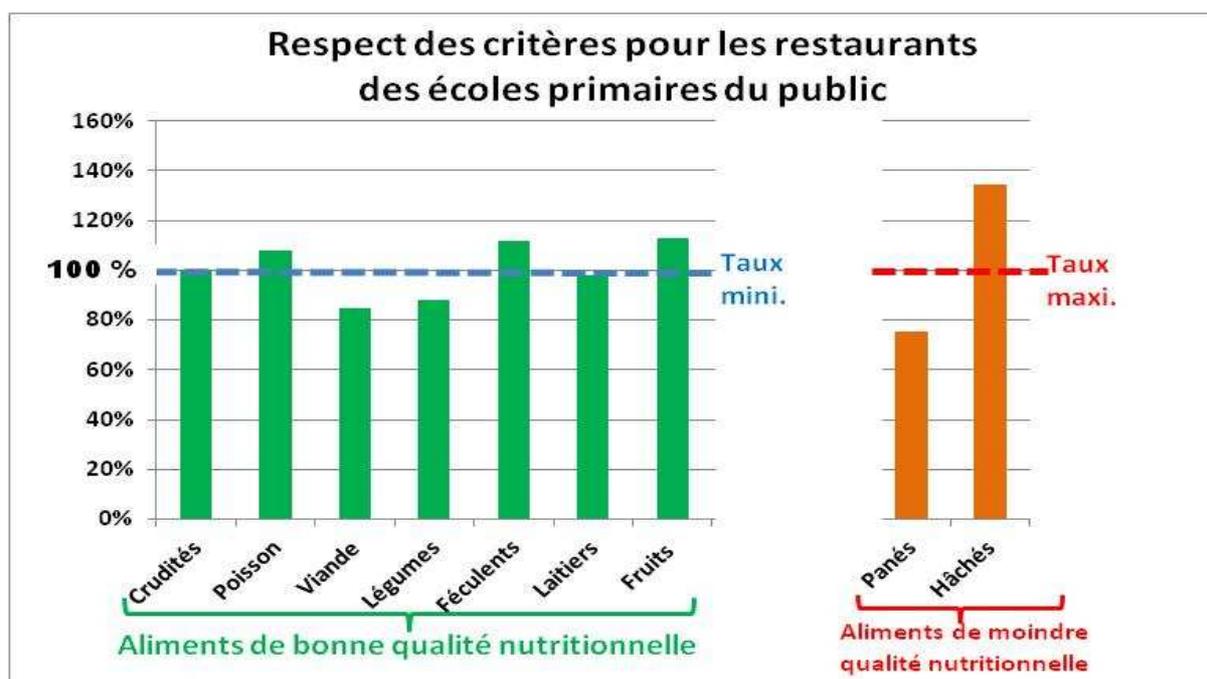
Nota : Le détail des résultats est disponible sur le site Internet www.quechoisir.org pour chacun des 606 communes et établissements analysés.

a. Ecoles élémentaires : les meilleurs élèves

Ecoles élémentaires publiques : une très bonne compréhension de l'équilibre nutritionnel

Avec une moyenne de 15,2/20 les restaurants scolaires des 384 communes étudiées réussissent aisément leur examen. La note la plus haute 20/20 a été relevée pour les écoles municipales de Saint Denis (93) et plus d'un quart des communes ont une note supérieure à 17/20. A l'inverse, dans 11 communes (soit 3 % du total des communes) les cantines n'obtiennent pas la moyenne. La note la plus basse 8/20 est relevée à Clermont dans la Somme.

En moyenne, une bonne conformité sur l'ensemble des critères



Source UFC-Que Choisir

L'histogramme ci-dessus montre que sur les 9 critères suivis, les écoles publiques sont globalement conformes sur la plupart des critères, avec cependant :

- Sur la norme « viande rouge non hachée », une performance un peu moins bonne (fréquence moyenne de 3,4 sur 20 repas à comparer à une norme minimale de 4/20 repas) ;
- Sur le critère UFC-Que Choisir « plats principaux hachés » (fréquence de 4/20 repas à comparer à une fréquence maximale de 3/20 repas).

L'équilibre nutritionnel est maîtrisé dans les menus avec choix

Dans un tiers des communes, des menus avec choix sont proposés (les choix proposés portant essentiellement sur les périphériques : entrées et desserts, ainsi que sur les accompagnements). Alors que l'on aurait pu craindre une détérioration des notations, on relève en moyenne des notes très proches entre les menus avec choix (14,8/20) et les menus uniques (15,2/20). Ceci signifie que les gestionnaires ayant composé les menus, ont pris en compte l'équilibre nutritionnel dans l'élaboration de ces choix. Par exemple, plutôt que de courir le risque de voir les crudités délaissées par les enfants si elles sont présentées au choix avec des friands, les responsables du restaurant s'efforceront de présenter simultanément un choix de différentes crudités.

Ecoles élémentaires publiques : les 10 meilleures cantines

Région	Dept.	Ville	Note
Ile de France	93	Saint-Denis	20,0
Ile de France	75	75 016	20,0
Bretagne	29	Quimper	19,9
Rhône-Alpes	69	Caluire-et-Cuire	19,9
Picardie	60	Crépy-en-Valois	19,6
Ile de France	93	Le Blanc-Mesnil	19,6
Ile de France	95	Montmorency	19,5
Pays de Loire	44	La Chapelle-sur-Erdre	19,3
Ile de France	75	75 010	19,3
Ile de France	75	75 012	19,3

Ecoles élémentaires publiques : les 10 cantines les moins bonnes

Région	Dept.	Ville	Note
Picardie	60	Clermont	8,0
Paca	13	Les Pennes-Mirabeau	8,6
Nord-Pas de Calais	62	Calais	8,8
Bretagne	29	Landerneau	8,9
Nord-Pas de Calais	59	Croix	8,9
Haute Normandie	76	Dieppe	9,2
Aquitaine	24	Bergerac	9,3
Paca	6	Le Cannet	9,5
Ile de France	77	Savigny-le-Temple	9,8
Picardie	60	Pont Sainte Maxence	9,8

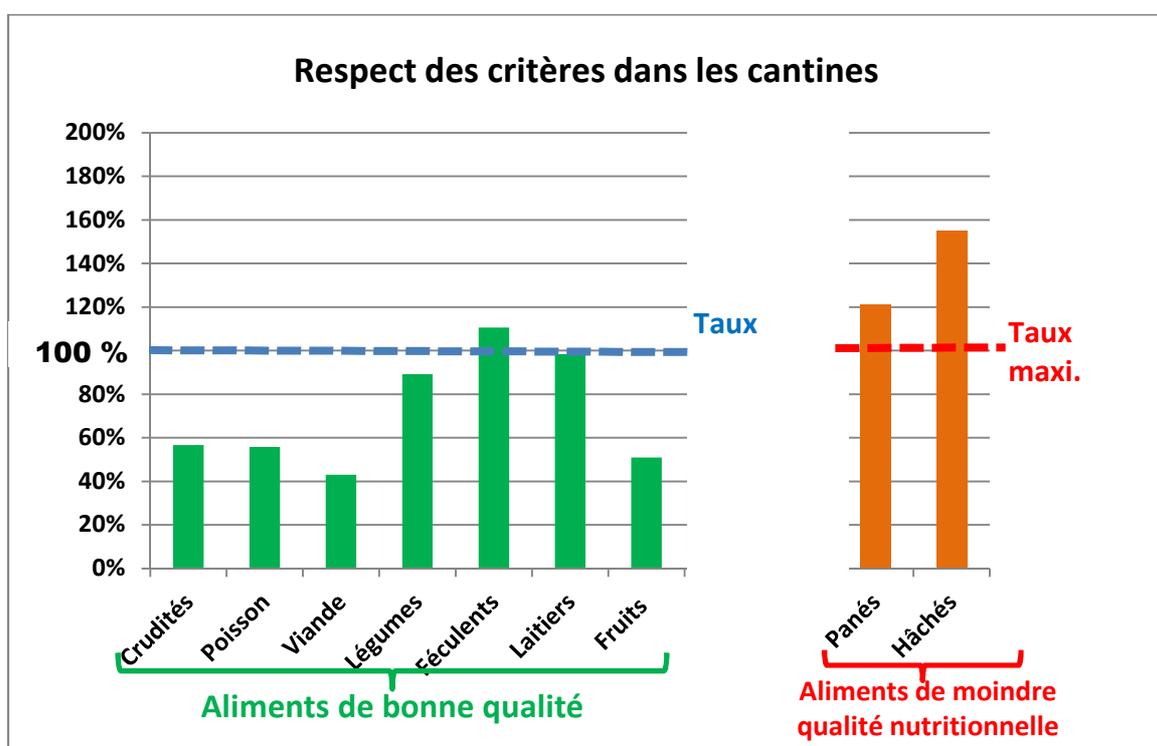
Ecoles élémentaires privées : des graves lacunes dans l'apprentissage de l'équilibre nutritionnel

Avec une note moyenne de 11,3/20, les cantines des 55 écoles privées étudiées obtiennent une note significativement plus basse que celle des écoles publiques avec près de 4 points d'écart ! Les notes vont de 17/20 (Ecole La Psalette – St Vincent au Mans) à 6,4/20 (Ecole Pradeau La Sède à Tarbes). En outre, 16 écoles (soit 29 % des établissements) ont des notes inférieures à 10/20.

Une conformité décevante sur la moitié des critères

Ces résultats très moyens s'expliquent notamment par le faible nombre de viandes rouges non hachées, le grand nombre de produits hachés bons marchés et dans une moindre mesure par la difficulté à respecter les critères sur le poisson et les légumes d'accompagnement.

Le choix multiple fait encore chuter les notes



Source UFC-Que Choisir

Ce sont les menus avec choix qui dominent dans 65 % des écoles privées. Mais contrairement au public, le choix est moins bien géré du point de vue nutritionnel, puisque les menus avec choix ont une note moyenne de 10,7/20 contre 12,5/20 pour les menus uniques. De fait, alors que la notation selon le calcul « Dgal » serait passable, le calcul sur la base du choix nutritionnel défavorable fait fortement chuter les notes sur les 4 critères les plus importants : crudités, poissons, viandes rouges non hachées et fruits.

Au global, les écoles privées, par rapport aux écoles publiques, semblent négliger la qualité nutritionnelle et le rôle éducatif de la restauration, au profit d'une offre qui flatte le goût des élèves pour des produits gras ou sucrés.

Ecoles élémentaires privées : les 10 meilleures cantines

Région	Dept.	Ville	Etablissement	Note
Pays de Loire	72	Le Mans	Ecole La Psalette St Vincent	17,0
Bretagne	22	Lannion	Ecole Sacré cœur	16,6
Rhône-Alpes	38	Vienne	Ecole Robin - St Vincent de Paul	16,6
Pays de Loire	44	Carquefou	Ecole St Louis	16,0
Rhône-Alpes	69	Givors	Ecole Ste Marie	15,5
Pays de Loire	44	Nantes	Ecole St Michel	15,5
Aquitaine	33	Mérignac	Ecole Ste Marie	14,8
Bretagne	29	Morlaix	Ecole Notre Dame de Lourdes	14,7
Basse Normandie	14	Lisieux	Ecole du Bon Pasteur	14,6
Paca	13	Marseille	Ecole Jeanne d'Arc	14,0

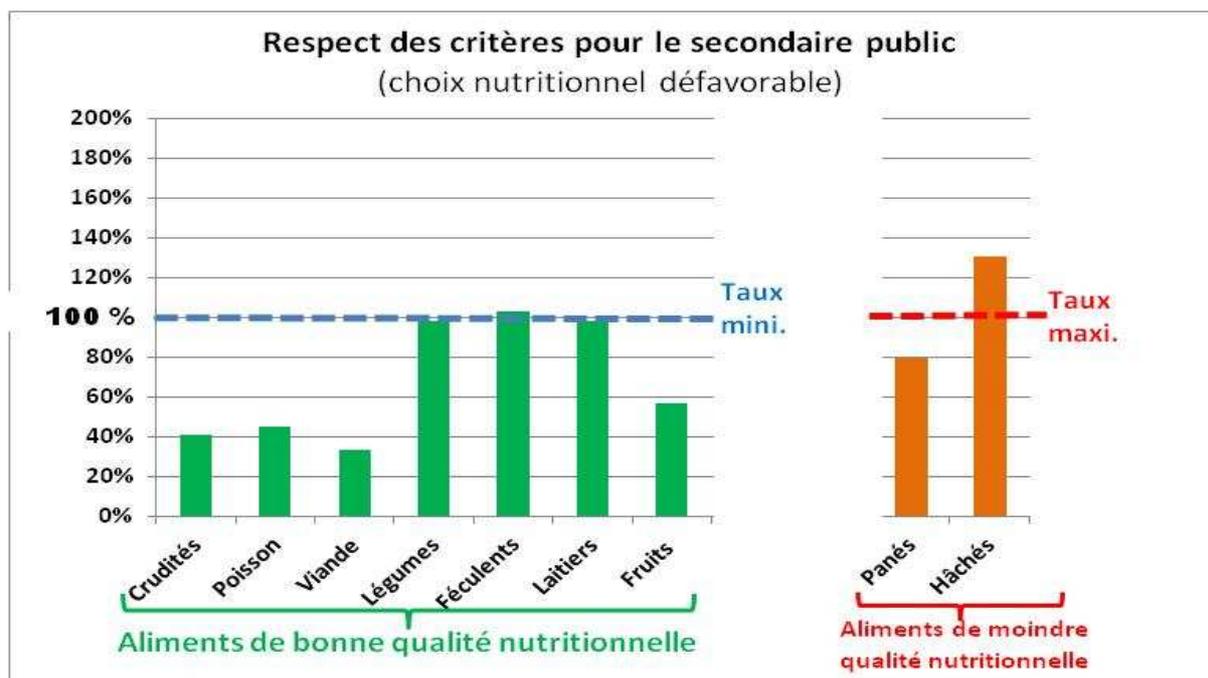
Ecoles élémentaires privées : les 10 cantines les moins bonnes

Région	Dept.	Ville	Etablissement	Note
Midi-Pyrénées	65	Tarbes	Ecole Pradeau La Sède	6,4
Languedoc-Roussillon	34	Montpellier	Ecole St François Assise	6,7
Centre	41	Blois	Ecole St Charles	7,4
Paca	6	Nice	Ecole Blanche de Castille	7,5
Aquitaine	33	Pessac	Ecole Jeanne d'Arc - Assomption	8,0
Bretagne	35	Rennes	Ecole St Jean - Ste Thérèse	8,3
Nord-Pas de Calais	59	Valenciennes	Ecole St Jean Baptiste de La Salle	8,3
Aquitaine	33	Bordeaux	Ecole St Gabriel	8,3
Rhône-Alpes	69	Lyon	Ecole Ste Marie	8,4
Alsace	68	Colmar	Ecole Assomption	8,5

b. Les restaurants du secondaire victimes du choix non dirigé

Le secondaire public peut mieux faire

Avec une note moyenne de 12,6/20, les 129 restaurants étudiés pour les établissements publics du secondaire sont plus de 2,5 points en dessous de la moyenne des écoles primaires du public. 12 établissements (soit 9,3 % du total) ont une note inférieure à 10/20. La note moyenne pour les 61 collèges publics est de 13,1/20, alors que celle des 68 lycées enquêtés est de 12,2/20.



Source UFC-Que Choisir

Ce sont essentiellement les menus avec choix qui sont la cause de ces résultats décevants. En effet alors que 85 % des collèges et 97 % des lycées publics proposent des menus avec choix, l'équilibre nutritionnel est assez mal maîtrisé. Ainsi, quand on se place dans le cas où les élèves choisiraient les produits les plus défavorables du point de vue nutritionnel, alors on atteint pour les aliments les plus importants du point de vue nutritionnel, des valeurs très inférieures à la norme. On relève alors de très faibles valeurs pour les critères suivants :

- Crudités (3,4/20 repas à comparer à la norme de 10/20 repas minimum) ;
- Poisson (1,6/20 repas vs. 4/20 minimum), soit deux fois moins que la norme !
- Viande rouge non hachée (1,2/20 repas vs. 4/20 repas minimum) soit 3 fois moins que la norme !
- Et fruits (4,2 /20 repas vs. 8/20 repas minimum).

S'agissant par exemple du critère sur la viande rouge, dans plus d'un tiers des établissements, les élèves peuvent ne manger aucune viande rouge non hachée pendant un mois si leurs choix se portent sur d'autres plats de résistance moins intéressants du point de vue nutritionnel !

Collèges publics : les 5 meilleures cantines

Région	Dept.	Ville	Etablissement	Note
Paca	83	Toulon	Collège Maurice Ravel	18,6
Rhône-Alpes	42	Saint-Etienne	Collège Gambetta	17,4
Centre	36	Châteauroux	Collège Beaulieu	17,3
Ile de France	94	Vitry-sur-Seine	Collège Jules Vallès	17,3
Pays de Loire	49	Cholet	Collège Colbert	17,2

Collèges publics : les 5 cantines les moins bonnes

Région	Dept.	Ville	Etablissement	Note
Paca	13	Marseille	Collège François Villon	6,2
Midi-Pyrénées	31	Toulouse	Collège Lalande	8,2
Paca	13	Marseille	Collège Elsa Triolet	8,3
Pays de Loire	44	Nantes	Collège Aristide Briand	9,1
Bretagne	29	Quimper	Collège Brizeux	9,6

Lycées publics : les 5 meilleures cantines

Région	Dept.	Ville	Etablissement	Note
Poitou-Charentes	17	La Rochelle	Lycée Jean Dautet	17,7
Paca	5	Gap	Lycée Sevigné	16,7
Rhône-Alpes	69	Lyon	Lycée Juliette Récamier	15,8
Alsace	67	Strasbourg	Lycée Kleber	15,6
Paca	13	Marseille	Lycée René Caillie	15,6

Lycées publics : les 5 cantines les moins bonnes

Région	Dept.	Ville	Etablissement	Note
Haute Normandie	76	Le Havre	Lycée François 1 ^{er}	6,8
Nord-Pas de Calais	62	Béthune	Lycée Louis Blaringhem	8,4
Corse	20	Ajaccio	Lycée Laetitia Bonaparte	9,0
Pays de Loire	44	Nantes	Lycée Carcouët	9,4
Ile de France	77	Meaux	Lycée Jean Vilar	9,6

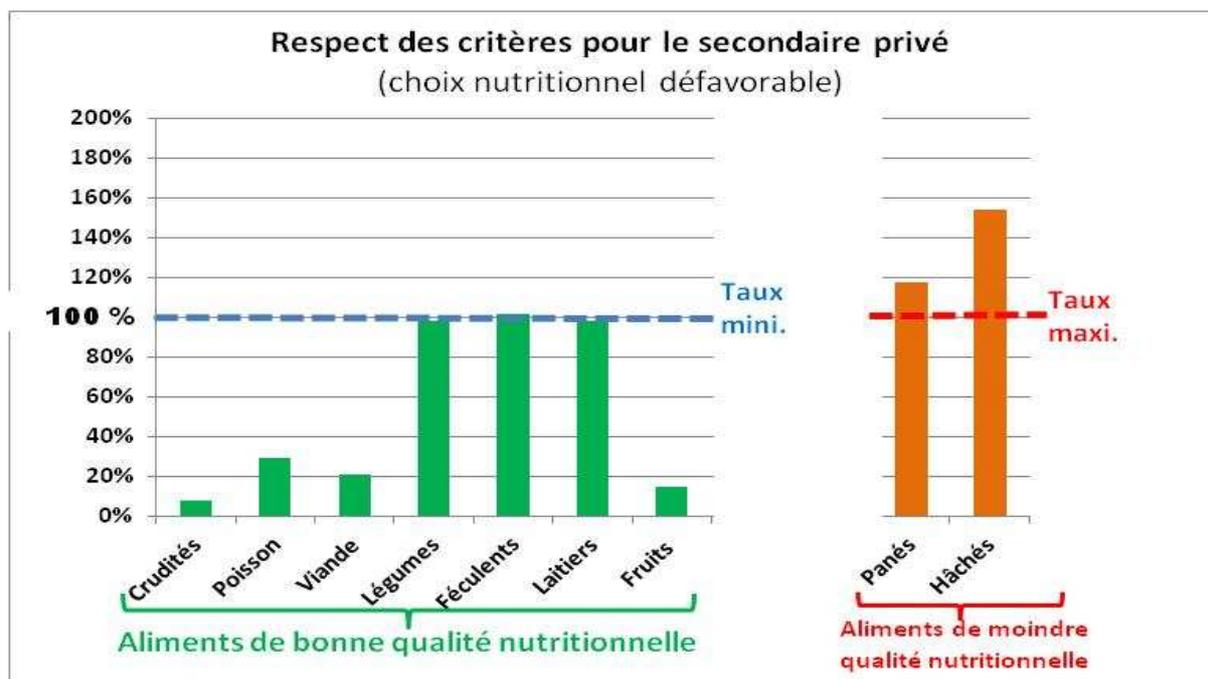
Etablissements secondaires du privé : les cancrés de la classe

Avec une note moyenne de 10,3/20, les 38 collèges et lycées privés constituent les plus mauvais élèves. Si les meilleures notes montent jusqu'à 15,9/20 (Collège de La Salle à Grenoble) en revanche la note la plus basse est de 6,8/20 (Lycée Don Bosco à Marseille).

Des menus composés à l'économie

La première raison de ces notes catastrophiques tient tout d'abord à la composition des menus qui fait la part belle aux plats principaux hachés bons marchés qui sont présentés en moyenne 5 fois sur une période de 20 jours (à comparer au maximum de 3/20 jours défini pour notre critère). A l'inverse, la viande rouge non hachée et les fruits sont servis en moyenne deux fois moins souvent que ne l'exige l'arrêté de 2011 !

Une absence totale de maîtrise de l'équilibre nutritionnel dans les choix proposés



Source UFC-Que Choisir

Mais c'est surtout l'absence de maîtrise de l'équilibre nutritionnel dans les menus avec choix qui fait chuter les notes en dessous de la moyenne. Si l'on applique le mode de calcul qui permet reproduire les choix nutritionnels défavorables des élèves, on s'aperçoit alors que les taux de respect des critères chutent considérablement :

- Crudités : 0,8 fois/20 repas (norme : 10), soit 12 fois moins que la norme !
- Poisson : 1,1 fois/20 repas (norme : 4) ;
- Viande : 0,8 fois/20 repas (norme : 4), soit 5 fois moins que la norme !
- Fruits crus : 1,1 fois/20 repas (norme : 8).

Ainsi, dans près de la moitié des établissements étudiés, la mauvaise conception des choix proposés fait que les élèves ont la possibilité de ne manger aucune crudité ni poisson ni viande rouge non hachée, durant les 20 jours analysés !

Collèges privés : les 5 meilleures cantines

Région	Dept.	Ville	Etablissement	Note
Rhône-Alpes	38	Grenoble	Collège de la Salle	15,9
Pays de Loire	49	Cholet	Collège du Bretonnais	14,7
Pays de Loire	85	La Roche-sur-Yon	Collège St Louis	14,6
Pays de Loire	44	Nantes	Collège/Lycée Externat des Enfants Nantais	12,9
Bretagne	35	Rennes	Collège de la Tour d'Auvergne	12,3

Collèges privés : les 5 cantines les moins bonnes

Région	Dept.	Ville	Etablissement	Note
Bretagne	22	Saint-Brieuc	Collège-Lycée St Pierre	7,2
Pays de Loire	49	Angers	Collège St Martin	8,3
Pays de Loire	49	Angers	Collège la Madeleine	8,8
Pays de Loire	44	Nantes	Collège St Joseph du Loquidy	8,9
Paca	13	Marseille	Collège St Charles	9,4

Lycées privés : les 5 meilleures cantines

Région	Dept.	Ville	Etablissement	Note
Pays de Loire	85	La Roche-sur-Yon	Lycée Notre Dame du Roc	12,1
Champagne-Ardenne	51	Reims	Lycée Jean XXIII	12,0
Champagne-Ardenne	10	Troyes	Lycée St Bernard	10,3
Rhône-Alpes	69	Lyon	Lycée Don Bosco	10,2
Aquitaine	33	Bordeaux	Lycée St Genès	10,2

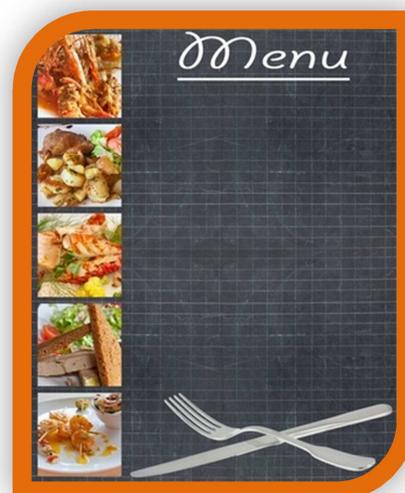
Lycées privés : les 5 cantines les moins bonnes

Région	Dept.	Ville	Etablissement	Note
Paca	13	Marseille	Lycée Don Bosco	6,8
Nord-Pas de Calais	59	Lille	Lycée Ozanam	7,0
Lorraine	54	Toul	Lycée J-B. Vatelot	8,1
Aquitaine	47	Agen	Lycée St Caprais	8,5
Champagne-Ardenne	52	Saint-Dizier	Lycée Immaculée Conception	9,0

III. Les demandes de l'UFC-Que Choisir pour garantir l'équilibre nutritionnel pour tous les élèves

1. Le maintien impératif de l'arrêté de septembre 2011

Entre 1996 et 2007, pas moins de six enquêtes réalisées par diverses structures ont démontré l'impossibilité de garantir l'équilibre nutritionnel dans les cantines, tant que celui-ci reste le fruit d'un engagement volontaire. En 2013, même si notre enquête révèle une progression spectaculaire des résultats au niveau de l'élémentaire lorsque l'on raisonne en moyenne, elle démontre cependant que les objectifs réglementaires sont loin d'être atteints pour tous les restaurants scolaires, notamment ceux du secondaire ou du privé. Une abrogation de l'arrêté aurait donc un impact catastrophique pour les élèves fréquentant ces cantines.



© Unclesam

En effet, même si la Loi de 2010 qui a instauré ce principe n'est pas à ce stade menacée, l'abrogation de l'arrêté de septembre 2011 et des fréquences qu'il définit, aurait pour effet de rendre inapplicable la mise en œuvre concrète de l'équilibre nutritionnel. Celui-ci ne peut en effet être atteint en un seul repas, mais au contraire sur la durée en respectant une alternance d'aliments, qui obéit à ces règles de fréquence.

2. En gestion directe : du personnel formé à la nutrition et l'achat des aliments

En 2007, l'étude de l'Afssa révélait que 72 % du personnel responsable des achats des matières premières, ne connaissait pas la problématique nutritionnelle. Six ans plus tard, nous comptabilisons dans de nombreuses cantines en gestion directe, une place trop importante de produits gras et sucrés ou de produits bons marchés venant concurrencer la viande et le poisson. Ceci démontre la nécessité de former le personnel aussi bien à la pratique de l'équilibre nutritionnel qu'à l'achat des produits alimentaires.

3. En gestion déléguée : la définition d'un cahier des charges nutritionnel et le contrôle des sociétés de restauration

Quant à la gestion déléguée, nous avons vu qu'elle n'est pas -loin de là- une garantie de qualité nutritionnelle. En effet, même en cas de délégation les collectivités restent responsables de la qualité de restauration scolaire. Il est donc indispensable que les collectivités ayant fait le choix de la délégation établissent tout d'abord un cahier des charges nutritionnel permettant d'atteindre les objectifs de la réglementation et d'autre part qu'elles veillent régulièrement au contrôle de leur prestataire par une tierce partie.

4. Des professionnels de la nutrition indépendants

Au-delà de la formation de base que peut recevoir le personnel des restaurants scolaires, une véritable expertise nutritionnelle est irremplaçable aussi bien pour la compréhension de la réglementation nutritionnelle que pour sa traduction concrète en menus équilibrés tout au long de l'année scolaire. Pour autant, nombre de sociétés de restauration se targuent de la présence de diététicien ou de nutritionnistes lors de l'élaboration de menus qui se sont révélés comme étant totalement déséquilibrés. C'est pourquoi, nous demandons que les restaurants scolaires puissent bénéficier des services d'un professionnel de la nutrition indépendant des sociétés de restauration.

5. Pour les menus à choix multiples : la mise en œuvre du choix dirigé et de contrôles plus pertinents

Notre étude démontre une fois de plus que les menus à choix multiples peuvent encourager une alimentation déséquilibrée si le choix n'est pas dirigé. Nous demandons que sur la base de la recommandation du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), le choix dirigé soit la règle pour tous les menus comportant des choix. En outre, nous demandons que dans le cadre du contrôle officiel, la Dgal intègre la notion de choix nutritionnel défavorable.

6. Interdiction de tout mode de restauration alternatif ne respectant pas les dispositions de l'arrêté

De par la mauvaise qualité nutritionnelle rencontrée trop fréquemment dans les aliments qu'ils proposent et leur présence dans l'enceinte même des établissements, les nouveaux modes de restauration rapide sont en contradiction totale avec les efforts nutritionnels réalisés dans les restaurants scolaires traditionnels. A l'instar de l'interdiction des distributeurs automatiques, décidée dans le cadre de la Loi de santé publique d'août 2004, nous demandons que soit interdite toute restauration alternative qui ne serait pas conforme aux dispositions de l'arrêté de septembre 2011. En outre, pour éviter toute incitation au grignotage, nous demandons que ces stands soient fermés en dehors des horaires des repas.



IV. Annexes

Annexe 1 : Grille d'analyse

Critères d'analyse nutritionnelle des menus retenus dans le cadre de l'étude

En application des principes d'équilibre définis par le Programme National Nutrition Santé (PNNS), la réglementation définit pour les produits dont il faut encourager la consommation, un objectif ou un nombre minimal de fois où ceux-ci doivent être servis aux élèves. A l'inverse pour les produits dont il faut limiter la consommation, la réglementation définit un nombre maximal de fois où ces produits peuvent être servis. Ces critères sont définis sur une période de 20 jours consécutifs (hors mercredi pour les restaurants du primaire).

Composante du repas	Définition du critère		Critères réglementaire
Crudités	Critère minimal	10 crudités de légumes (salade, carottes râpées, tomate...) ou fruits (par ex. melon, pomelo...) en entrée ou en accompagnement	Oui
Plat principal	Critère minimal	4 plats de viande non hachée de bœuf, veau, agneau ou abats	Oui
		4 plats de poisson (avec au moins 70 % de poisson, les poissons panés, beignets, brandades, lasagnes, quenelles ne sont donc pas pris en compte)	Oui
	Critère maximal	3 plats hachés (saucisses, parmentier, brandade, burger, lasagnes...)	Non (critères spécifiques à l'enquête)
		2 plats panés (nuggets, cordons bleus...)	
Accompagnement du plat	Objectif	10 légumes cuits	Oui
		10 féculents ou céréales	Oui
Produits laitiers	Objectif	20 produits laitiers (1 par repas, par ex. yaourts, fromages, fromages blancs, entremets...)	Oui
Dessert	Critère minimal	8 desserts de fruits crus (par ex. choix de fruits frais, salade de fruit frais)	Oui

Annexe 2 : Restauration scolaire : le vade-mecum du parent d'élève

Principes de la nutrition

Indépendamment de la qualité gustative qui est évidemment indispensable pour que les enfants aient envie de consommer les produits qui leur sont proposés, l'équilibre nutritionnel tel qu'il doit être appliqué dans les restaurants scolaires repose sur les principes du Programme national Nutrition Santé (PNNS) :

- Diminuer les consommations de sucre, de sel, de matières grasses en assurant un meilleur équilibre dans la nature des graisses consommées ;
- Augmenter la consommation de légumes, de fruits, de féculents, de produits laitiers ;
- Avoir des apports en protéines de qualité (poisson, viandes rouges non hachées) ;
- Consommer en quantités raisonnables, notamment en adaptant la taille des portions servies à l'âge des enfants.

Les références et obligations réglementaires

GEM-RCN : Les principes d'équilibre nutritionnel ont été traduits et remis à jour depuis bientôt quinze ans par les professionnels de la restauration collective sous la forme d'une recommandation dont la dernière version date d'octobre 2011 (recommandation du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition). Ces recommandations ont servi de base pour concevoir le texte de loi qui cadre aujourd'hui la qualité de l'offre alimentaire en restauration scolaire.

La Loi n°2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, introduit dans son premier article le principe d'un équilibre nutritionnel obligatoire dans les repas servis en restauration scolaire. Ce principe est traduit concrètement par le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 et plus particulièrement l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, qui définit d'une part des fréquences auxquelles les aliments doivent être servis selon leurs caractéristiques nutritionnelles et d'autre part des tailles de portions pour les produits industriels gras et/ou sucrés, en fonction de l'âge des enfants. Outre les aspects strictement nutritionnels, la Loi demande également que soient données des informations sur la saisonnalité des produits.

Comment comprendre les menus

Les menus doivent être affichés à l'entrée du restaurant, mais ils sont de plus en plus souvent consultables sur le site de la mairie (pour les écoles primaires publiques) ou sur le site de l'établissement.

La signature des menus par le Chef d'établissement, le médecin scolaire, l'infirmière, une société de restauration ou par un fournisseur, n'apporte aucune garantie sur leur qualité. Pour pouvoir l'apprécier correctement, il faut analyser des menus sur 20 jours qui se suivent (hors mercredi si les élèves ne travaillent pas ce jour). En effet, c'est sur cette période de 20 jours consécutifs que la réglementation définit, pour les produits dont il faut encourager la consommation, un nombre minimal de fois où ceux-ci doivent être servis aux élèves. A l'inverse pour les produits dont il ne faut pas abuser, la réglementation définit un nombre maximal de présentations sur 20 jours :

Pour les entrées : 2 critères

- 10 crudités au minimum (salade, carottes râpées, tomate, pomelos, melon...).
- 4 entrées riches en graisses au maximum (quiche, charcuterie, céleri mayonnaise...).

Pour les plats principaux : 5 critères

- 4 plats de poisson au minimum (les poissons panés, beignets, brandades, lasagnes, quenelles de poisson ne sont pas pris en compte).
- 4 plats de viande non hachée de bœuf, veau, agneau au minimum.
- 4 plats frits au maximum (cordon bleu, poisson pané, beignets...).
- 2 plats gras au maximum (saucisse, légumes farcis, quenelles, tartiflette ...)
- 3 plats composés au maximum (quiche, pizza, quenelle, panés, lasagnes, raviolis...).

Nota : Les autres viandes (porc, volaille, hachées de bœuf...) ne sont pas encadrées.

Pour les garnitures de plats : 2 critères

- 10 plats de légumes cuits.
- 10 plats de féculents (la pomme de terre n'est pas un légume mais un féculent).

Pour les produits laitiers : 3 critères

- 20 produits laitiers dont :
- 12 fromages riches en calcium.
- 6 produits laitiers riches en calcium et ayant moins de 20 % de matières grasses (yaourts, fromages blancs 20 % de MG, entremets, flans...).

Pour les desserts : 3 critères

- 3 desserts gras au maximum (gâteaux, pâtisseries...).
- 3 desserts sucrés au maximum (compote et biscuits, semoule au lait au caramel...).
- 8 fruits crus en dessert au minimum (par ex. salade de fruit frais sans sucre ajouté).

Que faire si les menus sont déséquilibrés ?

Identifier le responsable du service de restauration

Dans les primaires (maternelles et élémentaires) du public, c'est la municipalité ; dans les collèges publics, le département et dans les lycées publics, la région. Dans tous les établissements privés, le chef d'établissement est responsable.

Quelques actions concrètes

- Exigez de pouvoir déjeuner occasionnellement à la cantine ;
- Demandez à participer aux Commissions de menus.

A vérifier dans les locaux du restaurant scolaire :

- Le pain doit être en accès libre ;
- Le sel, les sauces (ketchup, mayonnaise et vinaigrette) à l'inverse ne doivent pas être en libre accès ;
- L'absence de boissons sucrées (distributeurs automatiques ou vitrines) ;
- L'absence de stands de type snack (pizzas, sandwiches, burgers, quiches, pâtisseries...) à l'intérieur de l'établissement.

Sur l'élaboration des menus

- Les menus doivent être élaborés sur une période d'au moins 20 jours et doivent respecter les fréquences réglementaires (voir fréquences plus haut) ;
- Les dénominations des recettes doivent être non ambiguës et permettre de bien reconnaître la composition du produit (pas de « galopin » ou autre « normandin » qui ne veulent rien dire) ;
- Dans le cas des menus à choix multiples, exigez le « choix dirigé », afin d'éviter que des choix de produits attirants, mais médiocres dans leur composition (nuggets, cordon bleu...) détournent les élèves d'une vraie cuisine faite de produits nutritionnellement intéressants (viande rouge non hachée, poisson). Demandez en outre une validation des choix proposés par un professionnel de l'alimentation, un diététicien.

A demander sur les définitions techniques des aliments

- Les fiches techniques des produits industriels (vérifier le pourcentage de viande dans les plats composés ou la qualité des matières grasses) ;
- Les fiches techniques des desserts sucrés (vérifier la quantité de sucre ajouté) ;
- Les teneurs en calcium des desserts lactés ;
- Les matières grasses utilisées en cuisine (l'huile de colza est recommandée pour les sauces froides et les huiles de tournesol et d'olive pour les autres usages).

Si c'est une société de restauration qui est responsable de l'élaboration des menus

- Demander à la collectivité ou au responsable de l'établissement, quel est le cahier des charges, notamment sur les aspects nutritionnels ;
- Demander qui contrôle en interne (c'est-à-dire indépendamment de la société de restauration) le respect de ce cahier des charges.



Annexe 3 : Liste d'établissements disposant de stands proposant des alternatives à la restauration scolaire traditionnelle

Type d'établ.t	Dépt.	Ville	Nom	Société de restauration	Exemples de produits proposés
Collège - Lycée	2A	Ajaccio	St Paul		Cafétéria
Lycée	7	Annonay	Boissy d'Anglas		Sandwiches, pizza
Lycée	7	Annonay	St Denis	Elior / Avenance	Croque-monsieur, cookies, gaufre
Collège - Lycée	13	Marseille	Ste Trinité		Panini, pizza, chips
Lycée	13	Marseille	Lacordaire		Pizza, hot dog, pâtisserie
Lycée	13	Marseille	Marie Curie		Sandwiches ou pizza
Lycée	18	Bourges	Ste Marie	Scolarest	Sandwiches, panini, pizza
Lycée	22	Lannion	St Joseph Bossuet		Hamburgers, pizza, panini
Lycée	22	St Brieuc	St Pierre		Panini, pizza
Lycée	31	Toulouse	Le Caousou	Elior	Pizza, frites, gaufres
Lycée	33	Bordeaux	Bela Orme		Quiches, pizza, hamburger, panini
Lycée	33	Bordeaux	St Vincent de Paul	Compass Group	Viennoiseries, sandwiches, panini, barres chocolatées
Lycée	34	Montpellier	Mermoz		Pizza, soda, confiseries
Lycée	34	Montpellier	ND de la Merci		Pizza, quiches, pâtisserie
Lycée	34	Montpellier	P. Mendes France		Panini, pizza
Lycée	38	Grenoble	Louise Michel		Pizza, quiches, pâtisserie
Collège - Lycée	42	St Etienne	St Louis - Ste Barbe	Sodexo	Quiches, pizza, frites, friandises, boissons
Lycée	45	Orléans	Bourdon Blanc		Croquemonsieur, frites, pizzas
Lycée	49	Angers	St Martin		Viennoiseries, cookies, pizza, quiches
Lycée	50	Granville	Sévigné		Pizza, pâtisseries, glaces
Lycée	51	Reims	St Michel		Donuts, sodas, viennoiseries
Collège - Lycée	56	Lorient	St Joseph La Salle		Panini, sandwiches
Lycée	56	Ploemeur	ND de la Paix	Sodexo	Sandwiches, viennoiseries, confiseries
Lycée	56	Ste Anne d'Auray	Ste Anne		Frites, brownies, beignets, sodas
Lycée	56	Ste Anne d'Auray	St Louis		Frites, pizza, quiches
Collège - Lycée	59	Maubeuge	ND de Grâce	Elior / Avenance	Pizza, pâtes, sandwiches

Type d'établ.t	Dépt.	Ville	Nom	Société de restauration	Exemples de produits proposés
Ecole collège	59	Jeumont	Ste Bernadette		Sandwiches, pizza, panini, soda
Lycée	59	Lille	St Louis - Ste Barbe	Sodexo	Quiches, pizza, frites, friandises, boissons....
Lycée	62	Béthune	André Malraux		Sandwiches
Lycée	62	Béthune	St Dominique		Hot dog, pizza, frites
Collège - Lycée	63	Riom	Ste Marie	Scolarest	Sandwiches, frites, boissons, pâtisseries
Lycée	64	Bayonne	Largenté		Sandwiches, pizza, pâtisseries...
Lycée	67	Strasbourg	Notre Dame	Scolarest	Hamburger, frites, viennoiseries, sodas
Lycée pro	69	Lyon	Des métiers d'art	Cafétéria Casino	Sandwiches, quiches, pizza
Lycée	69	Charbonnières les Bains	Blaise Pascal	Elior / Elres	Pizza, desserts
Lycée	69	St Romain en Gal	Ella Fitzgerald		Sandwiches, salades, pizza, quiches, croque-monsieur
Lycée	69	Tassin	St Joseph		Pizza, panini
Lycée	69	Lyon	Cité scolaire Internationale	Elior / Avenance	Panini, pizza
Lycée	73	Chambéry	Vaugelas		Viennoiseries, brownies, glaces
Collège - Lycée	74	Thonon	St Joseph		Pizza, sandwiches
Lycée	76	Ste Adresse	Ste Jeanne d'Arc		Viennoiseries, soda, quiches, chips, nuggets, frites tous les jours
Collège - Lycée	78	St Germain en Laye	St Erembert		Pizzeria
Lycée	78	Le Chesnais	Blanche de Castille	Scolarest	Entremets, pâtisseries
Lycée	78	Versailles	ND du Grandchamp	Elior / Avenance	Pizza, friandises, croissants
Lycée	78	Versailles	St Jean de Hulst	Scolarest	Panini, pizzas, pâtisseries
Lycée	91	La Ville du Bois	Sacré Cœur		Cheeseburger, quiche, pizza, frites, nuggets
Ecole collège Lycée	93	Noisy le Grand	Françoise Cabrini		Viennoiseries, pizza, panini
Lycée	97	Le Guillaume St Paul	La Salle - Maison Blanche		Confiseries, pâtisseries, frites, panini, glaces