

# dossier



## Restauration : des efforts qui portent leurs fruits

Dossier réalisé par Marianne Peyri

*Moins de nuggets-frites, plus de fruits et légumes et de producteurs locaux. Grâce au décret de 2011, la qualité nutritionnelle s'améliore surtout dans le primaire. Et cela ne coûte pas forcément plus cher aux collectivités. Mais beaucoup de cantines restent encore à la traîne.*

« Nous avons pu mesurer un réel impact de la mise en application du décret avec notamment des évolutions très nettes et positives dans les cantines des écoles publiques primaires qui obtiennent la moyenne de 15,2 sur 20. C'est assez rassurant, » résume Olivier Andrault, chargé de mission alimentation chez UFC-Que Choisir<sup>1</sup>. L'enquête que publie l'association de consommateurs en mars 2013, à partir de l'analyse des menus de 600 communes et établissements scolaires en France, montre l'influence positive de la loi de 2010 et du décret de 2011. Pour la première fois, un article de loi impose aux services de la restauration scolaire de respecter des règles sur la qualité nutritionnelle des repas. Jusque là, seule une circulaire interministérielle de juin 2001 édictait des recommandations nutritionnelles... applicables ou non selon le bon vouloir des collectivités territoriales. « Or, en France, sans loi, il y a peu de chance que les choses aboutissent. Il fallait un cadre réglementaire pour que ces « recommandations » soient effec-... »

- • • tives et ne conduisent pas à des situations inégales », observe Christophe Hébert, président de l'Agores, Association nationale des directeurs de la restauration municipale. Pour preuve, une étude de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa devenue Anses en 2010) démontrait qu'en 2006, dans le secondaire, seul un établissement sur deux connaissait ces recommandations. Quant à son application, de l'aveu même des professionnels de la restauration scolaire et des élus, c'est l'absence d'obligation réglementaire qui expliquait en grande partie cet échec.

### Des producteurs locaux et des produits bios

Tout jeunes encore, le décret et l'arrêté de septembre 2011, découlant de la loi de 2010, semblent donc avoir modifié le contenu des assiettes de nos enfants. Concrètement, les gestionnaires de cantine ont plus systématiquement proposé des produits moins gras, réduit les teneurs en sel et en sucre, programmé davantage de fruits crus et de légumes. Nuggets, frites, viandes hachées, crèmes desserts sont désormais proposés avec parcimonie. En parallèle, de plus en plus de collectivités se tournent pour leurs approvisionnements vers des producteurs locaux et les produits bios apparaissent dans les menus des cantines. Autant d'éléments qui pèsent dans la balance pour apporter des aliments, réellement riches en fibres, vitamines, calcium et fer et bénéfiques pour la santé. « Cela a permis d'arrêter la dérive sur la densité nutritionnelle des produits avec par exemple des aliments comme des nuggets de poissons constitués essentiellement de panure, d'eau et de gras », précise Christophe Hébert. Témoin du quotidien des cantines, ce

#### L'avis de la FCPE

*La FCPE réclame au moins un repas bio par semaine dans les cantines du primaire comme du secondaire ; quand cette part existe, elle souhaite que la part du bio augmente. Pour tous les autres jours, la FCPE revendique de privilégier les produits locaux et de respecter la saisonnalité des produits. Elle exige également leur traçabilité. Elle demande aussi de développer les protéines végétales dans la restauration scolaire. Le déjeuner est un temps éducatif, c'est pourquoi, l'encadrement comme le mobilier doit être adapté à l'âge des enfants. Enfin, la FCPE réclame que tous les enfants puissent être accueillis à la cantine et que les familles ne payent que les repas consommés (pas de forfait au trimestre bloqué).*



dernier, se réjouit, lui aussi des progrès réalisés tant en régie directe qu'en centrales privées. « Désormais, les sociétés de restauration qui postulent à des appels d'offres sont jugées sur les mêmes référentiels, ce qui évite des distorsions de concurrence ».

### Les mauvais élèves de la restauration

Crier victoire serait pour autant prématuré. L'enquête d'UFC Que-Choisir nuance la réalité. Les progrès sur la qualité nutritionnelle concernent en priorité les féculents et les légumes servis en accompagnement du plat, ainsi que les produits laitiers. Pour des denrées plus chères (viande rouge, poisson), la qualité reste encore à désirer. De plus, les établissements du secondaire sont à la traîne. Dans l'enquête UFC-Que choisir, ils n'obtiennent que 12,6 de moyenne et près de 9% d'entre eux ont une note inférieure à 10.

« Ce sont essentiellement les menus avec choix qui sont la cause de ces résultats décevants. Si la cantine propose poisson-brocolis ou nuggets-frites, on devine quel sera le choix des élèves. Dans ce cas-là, l'équilibre nutritionnel n'est pas maîtrisé. Nous recommandons de mettre en place des choix dirigés, par exemple proposer deux crudités différentes au lieu de crudités contre charcuterie », analyse Olivier Andrault. Sur le terrain, force est de constater que certains gestionnaires de cantines méconnaissent encore ces recommandations ou se perdent dans la précision demandée des grammages, des fréquences de service de certains plats, de l'équilibre des menus sur 20 jours...

Selon Alexandre Calvet, gérant de la société HySeQua, spécialisée dans le conseil en sécurité/hygiène et équilibre alimentaire, « ce sont surtout les petites communes qui rencontrent des difficultés. Et ce dans un contexte où l'on demande aux chefs de cuisine d'appliquer de nombreuses réglementations en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail... ».

(1) Avec une note moyenne de 11,3/20, les cantines des 55 écoles privées étudiées obtiennent une note plus basse que celle des écoles publiques. Etude sur [www.quechoisir.org](http://www.quechoisir.org) avec des résultats par région.

La crainte d'un surcoût pour appliquer cette qualité nutritionnelle explique en grande partie le retard pris dans certaines cantines. Selon Christophe Hébert, « c'est vrai qu'entre un nugget et une escalope de dinde, il y a une différence de coût. Le plus dur en fait est surtout pour les collectivités qui depuis dix ans n'ont jamais investi dans les recommandations nutritionnelles. Dans ce cas, le pas financier est important ».

## La note n'est pas forcément plus salée

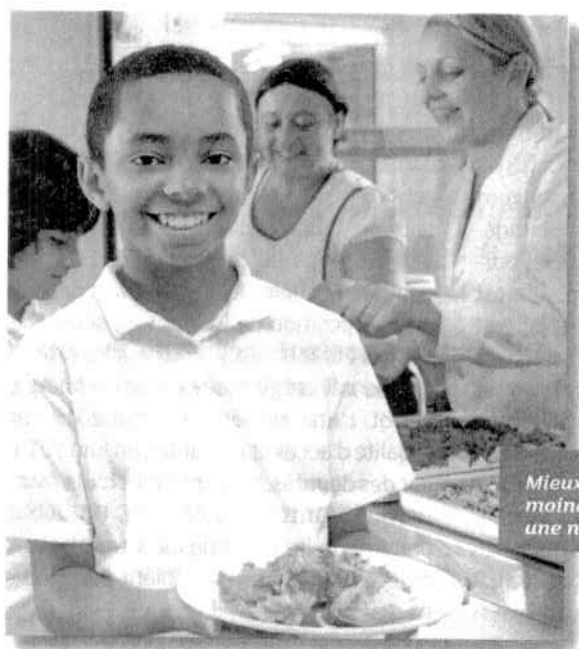
Sur la question du coût, beaucoup dénoncent une idée reçue. Ainsi, une étude Inserm-Inra de 2010, sur l'impact des nouvelles normes estime que l'application des fréquences de service, augmenterait le coût d'environ 0,15 euros par repas, mais serait compensée par une diminution de 0,40 à 0,29 euros par repas liée au respect des grammages conseillés. En bref, mieux vaut servir des quantités moindres, évitant le gaspillage, mais de meilleure qualité. Pour Christophe Hébert, tout est question avant tout de volonté politique. « Des solutions existent comme solliciter ponctuellement l'aide de diététiciens ou même de mutualiser ce service à l'échelle d'une communauté de communes ou inter-départementale. Il existe aussi des formations pour apprendre à remplir la grille de fréquences et élaborer des menus, des outils comme des logiciels et des guides... On peut aussi s'appuyer sur des commissions menus réunissant cuisiniers, parents, gestionnaires de cantines. On constate en tout cas que si un élu a décidé d'appliquer ces recommandations avec une vraie volonté de lutte contre la malbouffe, le grignotage et l'obésité, c'est tout à fait possible et peu onéreux ».

### Des menaces pèsent sur le décret

*Le fameux décret de septembre 2011 obligeant les cantines scolaires à suivre des normes nutritionnelles est menacé. En mars dernier, Jean-Claude Boulard, maire du Mans, et Alain Lambert, président du conseil général de l'Orne, rapporteurs de la mission d'information « contre l'inflation normative », ont conseillé d'abroger ce décret pour le remplacer par un article général. Ils pointent la « culture centralisatrice » de ce décret renommé « saucisses, œufs durs, nuggets », ironisent sur les degrés de grammage demandés et placent ce décret en haut du podium des « normes absurdes ». En un mot, retour à la case départ. Si le décret est abrogé, l'application des recommandations nutritionnelles serait laissée de nouveau au libre-arbitre des collectivités et gestionnaires de cantine. Et personne, notamment les parents d'élèves, ne pourra se retourner juridiquement contre eux.*

*Face à cette annonce, les principaux partenaires de la restauration scolaire ont envoyé une lettre ouverte au Premier ministre pour réclamer le maintien de ce décret<sup>(2)</sup>. Ils rappellent combien ce texte, complexe en apparence pour un néophyte, a été le fruit depuis des dizaines d'années de longues concertations entre tous les partenaires - dont les représentants des collectivités territoriales - qui ont abouti à ce degré de précision. Et ces précisions, selon eux, permettent justement aux professionnels de la restauration d'avoir des repères. Pour l'instant, aucun calendrier n'est fixé quant à l'arbitrage du gouvernement.*

(2) Lettre co-signée par l'Association française des diabétiques, l'Association nationale des directeurs de la restauration municipale, le Club experts Nutrition et Alimentation, la FCPE, la PEEP, l'APEL et l'UFC-Que Choisir.



*Mieux vaut servir des quantités moindres, évitant le gaspillage, mais une nourriture de meilleure qualité.*

Des règlements interdisent la cantine à certains enfants

# L'égalité d'accès n'est pas toujours respectée

**Discrimination à l'égard des enfants de chômeurs, refus des élèves allergiques... Pourtant le restaurant scolaire, quand il existe, est un service public. Beaucoup pensent qu'une loi serait nécessaire.**

Le rapport sur « *L'égal accès des enfants à la cantine de l'école primaire* », publié en mars 2013 par le Défenseur des droits, Dominique Baudis, est éloquent. Après un appel à témoignages, la majorité des réclamations reçues « mettent en cause un règlement intérieur réservant la priorité d'accès aux enfants dont les deux parents travaillent ». Le problème n'est pas nouveau. En 2008, la modification du règlement intérieur de la restauration scolaire de la commune d'Oullins indique que « seuls les enfants dont les deux parents travaillent peuvent accéder à la cantine tous les jours ». La FCPE du Rhône

se lance alors dans un long combat qui la mène jusqu'au... Conseil d'Etat. « Nous nous sommes battus jusqu'au bout pour obtenir gain de cause. Cette décision était injuste et discriminatoire envers les enfants socialement défavorisés. La cantine, c'est aussi le moyen pour certains enfants d'avoir au moins un repas équilibré par jour », témoigne Jacqueline Lédée, à l'époque secrétaire générale de la FCPE du Rhône.

## La cantine est considérée comme un service public

En 2011, nouvelle mobilisation de la FCPE lorsque le maire de Thonon-les-Bains (Haute-Savoie) décide de restreindre l'accès des enfants de chômeurs à la cantine. Bien des communes, souvent faute de places ou par économie budgétaire, modifient leur règlement. « Pourtant, si la cantine est instaurée, elle est considérée comme un service public et se doit de respecter l'égalité d'accès. Bien souvent, rappeler que toute restriction est illégale suffit pour trouver une solution », indique Maryse Perrot, assistante de la Défenseure des enfants, Marie Derain. Les discriminations peuvent aussi toucher les enfants souffrant d'allergies, de diabète... Certaines familles se heurtent à des refus. Le droit pourtant prévoit que si un régime spécifique ne peut être mis en place par les services de restauration, les

« Une loi pour interdire toute éviction d'enfants de la cantine. »



paniers-repas sont autorisés<sup>1</sup>. Il existe aussi des solutions avec les PAI (projet d'accueil individualisé). Quels que soient les motifs, force est de constater que l'égalité n'est pas garantie dans la totalité des établissements. Et Jacqueline Lédée voit poindre « de nouvelles inquiétudes avec l'arrivée de la semaine de 4 jours et demi qui pose le problème de l'accès à la cantine le mercredi midi ». Pour éviter des conflits interminables, beaucoup plaident pour que l'égalité d'accès à la cantine soit inscrite dans la loi. En février 2012, la députée Michèle Delaunay, avait déposé une proposition de loi dans ce sens. Elle n'a pas été retenue. « Deux autres propositions ont été déposées, précise Maryse Perrot. L'une au Sénat en mai 2012 sur l'égalité d'accès et une autre, en juin 2013, par des députés, pour interdire toute éviction d'enfants de la cantine. Un débat parlementaire puis une loi permettraient que des règlements ne soient pas modifiés au risque d'être illégaux ».

(1) Circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001.

### Les tarifs sont-ils équitables ?

Selon le Défenseur des droits, les discriminations liées aux tarifs seraient très marginales, la majorité des collectivités territoriales appliquant un tarif basé sur le revenu et le quotient familial, avec des variations allant de 2,90 € à 5,70 € du repas. Des fonds sociaux existent pour les familles défavorisées, mais restent méconnus. Cependant, des disparités tarifaires persistent. « Dans le Rhône, nous nous sommes battus pour obtenir une harmonisation des grilles de tarifs dans tous les collèges », témoigne Jacqueline Lédée de la FCPE. « Et lorsque le tarif a baissé, la fréquentation est montée en flèche, ce qui prouve que le prix pouvait être un obstacle. »

Près d'un enfant sur six présente un excès de poids

# La qualité des repas est un enjeu de santé publique

**Surpoids, obésité et diabète ne cessent d'augmenter chez les enfants et les adolescents. La restauration scolaire, qui nourrit 6 millions d'élèves, doit aussi remplir une mission de prévention.**

**D**epuis le début des années 1990, les médecins constatent une montée inquiétante du surpoids et de l'obésité dans la population française, notamment chez les enfants et les adolescents.

Selon une étude 2009 de l'Afssa<sup>1</sup>, environ 14 % des enfants âgés de 3 à 17 ans sont en surpoids dont 3 à 4 % classés comme obèses. « Le plus alarmant est aussi l'apparition ces dernières années, dès 10 ans, du diabète de type 2, appelé communément jusqu'alors diabète de l'adulte, s'inquiète le professeur Jean-Jacques Altman du service de diabétologie de l'Hôpital Georges Pompidou, à Paris, et médecin-conseil de l'Association française des diabétiques. « Peu à peu, ce type de diabète qui touchait les plus de 50 ans a concerné les 40 ans, les 30 ans... et désormais les moins de 20 ans. C'est une catastrophe. » Signe fort de cette tendance : on trouve aujourd'hui en pharmacie, comme traitement contre le diabète, du glucophage... pédiatrique.

Les conséquences ne sont pas mineures et se traduisent par l'apparition plus précoce de diverses pathologies : hypertension, maladies cardiovasculaires et respiratoires, atteintes articulaires, cécité, certains cancers... « Le diabète peut user de façon prématurée les organes vitaux, comme les yeux, les reins, le cœur », précise le professeur Altman. De plus, l'obésité, souvent objet de stigmatisation et de discrimination, retentit également sur la qualité de vie et le moral.

Bien sûr, les facteurs à l'origine de ces troubles liés au surpoids sont multiples : génétiques, environnemen-

taux, liés au degré d'activité physique et au contexte socioculturel. Pour autant, l'équilibre et la qualité nutritionnels ont un rôle essentiel à jouer. « Et si l'on veut faire de la prévention, cela passe par une action dès le plus jeune âge et ce, notamment, dans les cantines », ajoute Jean-Jacques Altman. Avec plus de 6 millions d'élèves qui les fréquentent (un élève sur 2 en primaire et 2 lycéens et collégiens sur 3), les cantines, qui assurent un des deux grands repas de la journée, peuvent devenir le lieu idéal d'apprentissage de bonnes habitudes alimentaires qui perdureront à l'âge adulte.

## Le seul repas complet dans la journée

Leur mission de santé publique se double en parallèle d'un enjeu d'égalité sociale, les déjeuners pris à la cantine étant pour certains enfants les seuls repas complets de la journée. Une étude 2013 menée par l'Anses montre en effet une moins bonne qualité nutritionnelle de l'alimentation chez les jeunes issus de milieux défavorisés. Cependant, plus que des critères de revenu, le niveau d'études des parents apparaît comme un facteur déterminant de la qualité de l'alimentation. Pour le professeur Altman, il est donc important « que les cantines proposent un bon équilibre nutritionnel des repas ». Selon lui, l'activité physique devrait être en parallèle davantage favorisée tout comme les messages de prévention contre la cigarette qui aggrave énormément ces troubles. « C'est une mission de l'école, mais pour autant, cela ne doit pas déresponsabiliser les parents. Que dire si, à la maison, ils font le contraire de ce qu'on demande à l'école ? Le rôle des parents reste crucial ».

(1) Devenue Anses en 2010, Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.



Le « diabète des adultes », de type 2, touche de plus en plus d'enfants.

L'accueil est aussi important que le contenu de l'assiette

# La cantine doit être le lieu d'un travail éducatif

*Certains établissements ont mis les bouchées doubles pour améliorer les locaux, réduire les files d'attente, mais aussi développer la culture du « bien manger » et l'apprentissage du vivre ensemble.*



Sur le terrain, certaines écoles proposent des ateliers cuisine ou d'éveil sensoriel.

« La première chose à améliorer est le niveau sonore des cantines, il faut veiller à un environnement calme et agréable. Le deuxième point, c'est le taux d'encadrement et la qualification des agents actifs... Et déjà, nous aurons fait un grand pas », estime Christophe Hébert, président de l'Agores, Association nationale des directeurs de la restauration municipale. Dans plusieurs villes de France, des grèves du personnel de la restauration scolaire ont dénoncé des conditions de travail « en sous-effectif », « dans le bruit et le stress » tant pour eux que pour les enfants. « Ces agents ont pourtant un rôle essentiel à jouer pour aider les plus jeunes à manger, encourager les enfants à goûter et à être plus curieux, repérer les enfants qui ne mangent pas, interpellé sur le gaspillage... Dans le secondaire, le turn-

over des assistants d'éducation pose un réel problème de formation sur ces missions », note Danièle Colin, diététicienne-nutritionniste intervenant en restauration scolaire et présidente du CENA, le club Experts nutrition et alimentation.

## Un temps de récupération essentiel

L'exiguïté de certains locaux se traduit en outre par une multiplication des services self dès le primaire et des cadences de restauration soutenues. « On ne mange pas, on avale », témoignent certains jeunes. D'autres pointent les files d'attente qui s'éternisent, « dans la bousculade et souvent le froid », « les repas qui refroidissent sur le plateau en attendant de trouver une place », « ce brouhaha constant qui fatigue »... Or, selon Danièle Colin, les conditions d'accueil comptent autant que le contenu de l'assiette. « L'offre alimentaire de qualité, c'est une chose. Mais la grande difficulté qui reste à vaincre est que ces repas soient réellement consommés. Par exemple, des conditions d'attente longues et désagréables peuvent freiner la consommation et saboter l'appréciation d'un repas de qualité. »

Pour autant, la prise de conscience de l'importance de l'accueil des élèves fait son chemin. Ces questions sont abordées très clairement au sein du Conseil national de l'alimentation et font l'objet de recommandations. Des normes Afnor



Encourager les enfants à goûter et à être plus curieux.

visant à améliorer la qualité de l'accueil durant la pause méridienne ont vu le jour, en 2005 pour le premier degré et 2010 pour le second degré. « Toutes ces conditions matérielles comptent. Le repas doit être un moment de détente et de plaisir, où l'on se restaure, dans la convivialité, et où à l'occasion on découvre. Ce temps de récupération devrait faciliter l'attention pour les apprentissages de l'après-midi, » précise Danièle Colin.

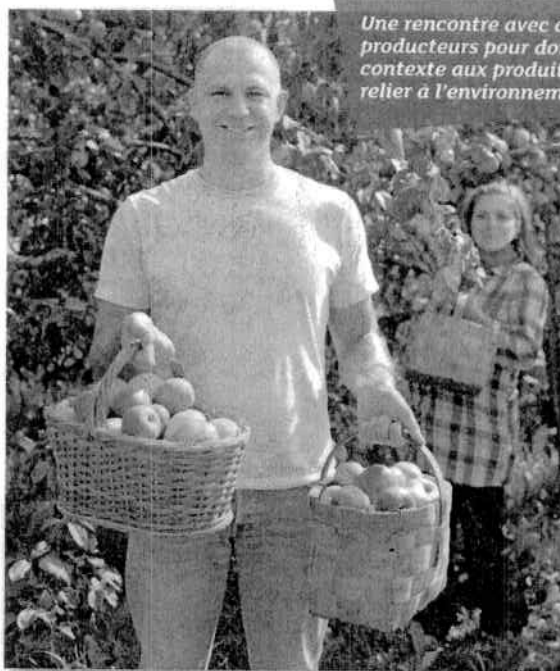
## Des ateliers cuisine et des classes de goût

Au-delà du confort et du bien-être physique, le quotidien des cantines a connu, ces dernières années, une multiplication des actions pour l'éducation au goût, à la nutrition, à la santé... Divers outils pédagogiques ont été listés dans le cadre du Plan national de l'alimentation (PNA). Dans le secondaire, depuis 2010, le dispositif « Plaisir à la cantine » fait de la restauration scolaire « un véritable enjeu éducatif tant dans ses aspects alimentaires, économiques, réglementaires et de santé publique, que celui de la formation au goût des adolescents et du plaisir à manger ».

Cela se traduit sur le terrain par des ateliers cuisine ou d'éveil sensoriel, des clubs de l'alimentation, des classes du goût... Ils aident les élèves à travailler sur les sens, à décrire leurs sensations pour mieux apprivoiser un produit nouveau et s'ouvrir ainsi à la diversité alimentaire. Certaines opérations consistent à faire venir des producteurs locaux, complété ou non de visites dans des fermes avec l'équipe pédagogique.

### « La candoche » vue par les élèves

En 2009, l'Association consommation, logement et cadre de vie (CLCV) a recueilli l'avis des jeunes sur la qualité du repas en dehors de l'aspect nutritionnel. Le bruit est le premier point noir : 90 % des élèves du primaire considèrent qu'il y a du bruit à la cantine et plus de 70 % des élèves du second degré sont du même avis. Concernant le temps des repas, dans le secondaire, une nette majorité d'élèves dit déjeuner en moins de vingt minutes. L'enquête indique aussi que 20 % des collégiens et lycéens passeraient plus de temps dans les files d'attente qu'à table. Enfin, plus les enfants sont âgés, plus leurs regards sont critiques sur la « candoche ». Alors que 62,5 % des élèves du primaire considèrent que la cantine est un endroit agréable, seuls 34,4 % des collégiens et lycéens sont de cet avis. Leur opinion sur la qualité gustative des repas suit une tendance similaire : 70 % des élèves du primaire considèrent que les repas à la cantine sont bons mais ils ne sont que 52 % dans ce cas au niveau du secondaire.



Une rencontre avec des producteurs pour donner un contexte aux produits et les relier à l'environnement.

« Cela permet aux élèves de donner un contexte au produit, de le relier à son environnement... On constate que ces opérations modifient certains comportements alimentaires des élèves », précise Danièle Colin, qui prône l'instauration de dialogues et de rencontres entre les élèves et l'équipe de restauration pour mieux « humaniser ces temps de repas », sous-entendant une pédagogie de l'échange et du respect de l'autre. Dans des écoles de la Côte d'Azur, des enfants du primaire plantent et récoltent des légumes bio qui se retrouvent ensuite dans leur assiette. A Amiens, les écoles ont lancé des concours de recettes de compotes. Dans certaines villes, durant la semaine du goût, des chefs étoilés ont été invités à concevoir des menus très élaborés pour les enfants.

## De futurs consommateurs sensibilisés à l'écologie

Avec l'intervention de nutritionnistes et l'implication de certains professeurs, de l'équipe de restauration et parfois de parents d'élèves, certaines actions s'attachent, elles, à sensibiliser les enfants sur des questions de santé ou de protection de l'environnement. Des établissements s'appuient sur les guides édités par l'association Passerelles, *Réduire mes déchets, nourrir la terre*, et *Manger, bouger pour ma santé*. Selon Christophe Hébert, « ces actions permettent une socialisation intergénérationnelle, sur les règles de savoir-faire et de savoir être, de civisme, de sensibilisation au développement durable, sur la transmission du patrimoine culinaire... Si on s'en donne les moyens, la cantine peut être un lieu idéal pour ces démarches pédagogiques sur un sujet qui intéresse tout le monde ».