

# Conseil national de l'alimentation

“Avis n° 18

*Les repas servis en restauration scolaire* ■

Avis adopté lors de la séance plénière du 30 septembre 1997.

# CNIA



• *Lors de la séance plénière du 17 novembre 1996, le Conseil national de l'alimentation a décidé d'entamer une réflexion sur la qualité des repas servis en restauration scolaire .*

Il a confié à M<sup>me</sup> Astier-Dumas, membre du Conseil national de l'alimentation (au titre du Conseil supérieur d'hygiène public de France), la présidence d'un groupe de travail qui s'est réuni à trois reprises. Le groupe a entendu outre les représentants des différents collèges du Conseil national de l'alimentation, des représentants d'associations de parents d'élèves, des professionnels de la restauration collective et un représentant de l'Association des maires de France. La liste des participants est annexée à cet avis.

## *Préambule .*

Le Conseil national de l'alimentation a déjà mené une réflexion sur la restauration scolaire du premier cycle qui a conduit à la publication le 20 octobre 1994 de l'avis n° 15. Le Conseil constate que de nombreuses recommandations de cet avis n'ont pas été suivies d'effet. Pour cette raison, le Conseil national de l'alimentation renouvelle un certain nombre de celles-ci et demande aux Pouvoirs publics de mettre en place une réelle politique d'amélioration des restaurants scolaires.

## *1\_ Les principaux problèmes ressentis .*

### *1.1\_ La fréquentation des restaurants scolaires .*

La fréquentation des restaurants scolaires est en baisse dans certains établissements (essentiellement, lycées et collèges situés en zone urbaine défavorisée). Plusieurs raisons ont été invoquées, sans qu'il soit possible de déterminer le poids relatif de chacune d'elle :

- la perception d'une mauvaise qualité nutritionnelle et organoleptique des repas (ubi infra).
- Les difficultés économiques des familles. Outre l'effet direct de la diminution des ressources de certaines catégories de la population, le développement du chômage conduit à la présence plus fréquente d'un ou des parents à la maison et les enfants retournent prendre le repas de midi dans leur foyer.
- Le mode de paiement des repas. De façon générale, les repas non pris sont payés et les absences courtes ne donnent pas lieu au remboursement des avances versées. Lorsqu'ils connaissent des difficultés économiques, les parents d'élèves sont réticents pour payer d'avance (et souvent pour un trimestre) des repas qui ne seront pas consommés.
- L'environnement du repas, perçu comme peu agréable, tant sur le plan de l'accueil, de la présentation des plats ou de la convivialité des salles de restaurants.
- Le développement à proximité des établissements d'autres formes de restauration (café, sandwicherie, restauration rapide) qui présentent pour les lycéens et les collégiens un attrait plus grand.
- les nouvelles modalités de distribution des bourses (au collège surtout) : le versement directement aux familles des aides à la scolarité en une seule fois en début d'année ne favorise pas l'affectation des sommes versées au paiement du restaurant scolaire.

### *1.2\_ La qualité organoleptique et nutritionnelle des repas .*

Les parents d'élèves constatent que la consultation des menus affichés ne donne pas de certitude quant au repas lui-même. Ils désirent avoir l'assurance que les produits servis correspondent bien au menu proposé.

Les parents d'élèves ont également constaté que certains produits nouveaux, élaborés ou semi-élaborés, ne sont que très difficilement identifiés par les consommateurs. Leur analyse montre

d'ailleurs parfois, dans certains cas, une valeur nutritionnelle tout à fait insuffisante. Parents et gestionnaires souhaitent avoir une meilleure information sur les produits transformés.

## 2\_ *Les propositions du Conseil national de l'alimentation* .

### 2.1\_ *Mesures en faveur de l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas* .

L'équilibre nutritionnel des repas passe par la connaissance de la qualité nutritionnelle des matières premières et des produits semi-finis utilisés.

**Un étiquetage nutritionnel** (ou une fiche technique comprenant des informations nutritionnelles) doit être généralisé **pour toute fourniture**, à des restaurants scolaires, **de produits élaborés par l'industrie agroalimentaire**. Au minimum, la teneur en lipides et en protéines, la teneur en fer pour les produits à base de viande ou de poisson et la teneur en calcium pour les produits laitiers doivent être fournies.

Lors du choix d'un produit dans un appel d'offre, il convient de tenir compte du rapport qualité nutritionnelle/prix car certains produits présentent un coût relativement élevé pour une qualité nutritionnelle médiocre. Il convient également, pour les produits semi-élaborés destinés à être cuits, de tenir compte des pertes à la cuisson pour choisir le meilleur rapport qualité/prix du produit qui sera effectivement remis au consommateur.

Ces informations nutritionnelles doivent permettre d'adapter les menus aux besoins des élèves. A ce titre, la circulaire du 9 juin 1971 relative à la nutrition de l'écolier doit être révisée. La nouvelle circulaire devra retenir **quelques éléments essentiels (protéines, lipides, calcium et fer)** et offrir suffisamment de **souplesse pour la structure du repas**. La distribution de lait en dehors des repas est à encourager, y compris au lycée et au collège, car elle favorise la couverture des besoins en calcium.

Pour la réalisation des repas, **des normes et référentiels précis** doivent être établis. Ces normes et référentiels doivent déterminer **la qualité minimale des matières premières, ainsi que des produits semi-finis ou finis, et, la taille des portions le cas échéant, pour les produits apportant des nutriments essentiels, afin d'assurer des apports en nutriments conformes aux recommandations nutritionnelles définies par les organisations scientifiques, notamment pour le calcium et les matières grasses. Ces normes et référentiels devront constituer les éléments techniques servant de base à l'établissement des instructions données par les Pouvoirs publics aux gestionnaires des restaurants scolaires. Pour ce qui concerne les cahiers des charges**, la révision des documents du Groupe permanent d'étude des marchés publics/denrées alimentaires (GPEM/DA) devra prendre en compte ces aspects.

### 2.2\_ *Mesures en faveur de l'amélioration de la fréquentation des restaurants scolaires* .

#### 2.2.1\_ *L'adaptation des modalités de paiement aux réalités économiques* .

Les systèmes de paiement du restaurant scolaire doivent être adaptés. **Le paiement des repas** à l'unité, sans majoration de prix (à l'aide de ticket, de badge magnétique ou lu par crayon optique) constituent des solutions qui facilitent le paiement du service par les familles. Il convient également de conduire des études sur l'état nutritionnel des enfants des familles défavorisées, sur l'importance du repas pris au restaurant scolaire pour ces enfants et sur l'éventuelle incidence du système de gestion des bourses sur cette question.

#### 2.2.2\_ *L'amélioration de l'environnement des repas* .

L'environnement conditionne de façon très étroite la consommation effective de nourriture. La salle de restaurant doit être agréable avec un mobilier ergonomique et une vaisselle adaptée. **Le niveau sonore doit être contrôlé**. L'isolement acoustique et le temps de réverbération doivent

être conformes à l'arrêté du 9 janvier 1995 relatif à la limitation du bruit dans les établissements d'enseignement.

Le Conseil national de l'alimentation constate que la durée du repas de quarante-cinq minutes, prévue par une circulaire du ministre de l'Éducation nationale, est rarement respectée. Il souhaite que des consignes strictes soient données aux chefs d'établissement en matière d'organisation du temps scolaire et d'emploi du temps pour **qu'au minimum une demi-heure** puisse être consacrée à la prise des repas.

**La présence en nombre suffisant de personnels chargés de l'accueil**, de faciliter le service et la circulation dans les salles et du service est importante surtout pour les consommateurs les plus jeunes. Dans ces conditions, certaines expériences de libre service en école primaire ont donné de bons résultats.

### 2.2.3\_ *L'amélioration de la qualité par la formation des personnels* .

La compétence du personnel et sa motivation sont des éléments essentiels de la qualité des repas, dont les quatre composantes sont santé, sécurité, saveur et service. **Des plans spécifiques de formation (formation nutritionnelle, psychologie de l'enfant, hygiène et sécurité alimentaire, techniques culinaires) des personnels techniques** doivent être mis en place fréquemment. Une grande attention doit être apportée aux personnes chargées de réceptionner les matières premières. Généralement sans formation spécifique, **les personnels de service et d'encadrement** devraient être mieux préparés à la spécificité de leurs missions **pour leur rôle d'accompagnateurs de la vie scolaire**.

### 2.3\_ *Le contrôle de la qualité sanitaire et nutritionnelle des repas* .

En matière de salubrité des repas servis en restauration scolaire, des services de contrôle de l'État (Services vétérinaires) s'assurent régulièrement du respect d'une réglementation précise. Grâce à la rédaction de normes et référentiels précis en matière nutritionnelle **et leur formalisation comme elle est envisagée** au paragraphe 2.1 de cet avis, il sera rendu possible de vérifier que la qualité nutritionnelle des matières premières et des repas élaborés est conforme au contrat ou au cahier des charges retenu. Notamment, les services de l'État chargés du contrôle de la loyauté des transactions seront compétents pour ces missions.

La mise en place d'une **Commission de restauration scolaire** en charge de **tous les aspects de la restauration scolaire**, y compris du repas servi, quel que soit le mode de gestion du restaurant, est recommandée **pour toutes les structures scolaires**, de la maternelle au lycée, qu'ils s'agissent d'établissements dépendant du ministère de l'Éducation nationale ou d'autres départements ministériels (Agriculture, ...) ou d'établissements privés. Ces commissions devront bénéficier des **conseils d'une diététicienne** et associer tous les partenaires concernés, notamment les médecins et infirmiers scolaires et les associations de parents d'élèves. L'information qui y sera diffusée sera compréhensible pour des non-spécialistes. La présentation des coûts de revient des repas devra distinguer les coûts liés au fonctionnement (frais de personnels, denrées, ...) et ceux liés à l'investissement. A ce titre, il est souhaité que le GPEM/DA, lorsqu'il examinera le cahier type des clauses particulières pour la fourniture et la distribution de repas, accorde une attention particulière à la transparence des contrats en terme de coûts de fonctionnement et d'investissement ainsi qu'aux conditions de renégociation de ces contrats.

### 2.4\_ *La restauration scolaire : un rôle éducatif* .

L'alimentation des enfants en milieu scolaire représente une opportunité importante de socialisation des élèves, d'éducation du goût, de redécouverte de produits oubliés par manque de connaissance culinaire des parents. Il importe que la restauration scolaire ait aussi comme objectif l'apprentissage de saveurs nouvelles et variées. Il semble indispensable que soit mis en place dès l'école maternelle et primaire **une sensibilisation à l'éducation nutritionnelle** afin que dès son arrivée

au collège, l'enfant puisse être capable d'identifier avantage et inconvénient de ses choix nutritionnels. **La restauration scolaire, si elle joue correctement son rôle éducatif, prépare l'adulte à se nourrir convenablement.** Il est toutefois nécessaire que le repas pris au restaurant scolaire trouve une continuité dans le milieu familial au petit déjeuner et au dîner.

## • *En conclusion* .

Cet avis du Conseil national de l'alimentation est à mettre en relation avec le projet de réforme de la circulaire de l'écolier du 5 juin 1971 et celui de révision des cahiers de spécifications techniques du GP/EM/DA. Ces dernières dispositions traduiront concrètement le présent avis du Conseil national de l'alimentation.

## *Annexe* .

Ont participé à l'élaboration de cet avis au titre des membres du CNA ou des associations représentées au CNA :  
Collège consommation : M. Chouleur (ADEIC-FEN), M. Orphelin (Léo Lagrange consommation)  
Collège transformation : M. Blin (ANIA)  
Collège restauration : M. Laborde, M<sup>me</sup> de Bauvillé (SNERRS), M. Moullin (UPPR), M. Bénézet, M. Dhenain, M<sup>lle</sup> Geoffroy, M<sup>me</sup> Petit-Herrefort, M<sup>me</sup> Sauvetre, M<sup>me</sup> Troël (SNRC)  
Collège scientifique : M<sup>me</sup> Astier-Dumas (CSHPF/ Centre Foch).  
Collège administration : M<sup>me</sup> Baedle, M<sup>me</sup> Gunzlé (ministère de l'Économie, DGCCRF), M<sup>me</sup> Béranger (ministère de l'Agriculture, DGAL) M<sup>me</sup> Valet, M<sup>me</sup> Le Luong, M<sup>me</sup> Egea (ministère de la Santé, DGS), M<sup>me</sup> Baltagi, M. Dahan, M<sup>me</sup> Labesse, M. Luscicé, M<sup>me</sup> Perrin, M. Tonneau (ministère de l'Éducation nationale, DLC, DE, DGFCG, ...).

Ont participé à l'élaboration de cet avis alors qu'ils ne sont pas membres du CNA ni affiliés à une association représentée au CNA.

Associations de parents d'élèves : M<sup>me</sup> George, M<sup>me</sup> Hougenade, M<sup>me</sup> Vailhé (FCPE), M<sup>me</sup> Montagne, M<sup>me</sup> Neveux (PEEP).

Association des maires de France : M. Chardon (mairie de Vézelay).

Autres personnalités associées en raison de leur compétence : M<sup>me</sup> Argaud (SCERCAT, expert auprès du GP/EM/DA) M<sup>me</sup> Aznar (GECO), M<sup>me</sup> Cabanel (diététicienne à la mairie de Bordeaux), M. Hallart (UPRM, directeur de la restauration à la mairie de Tourcoing), M<sup>me</sup> Hostalier (ancien ministre), M. Verger (Centre Foch, expert auprès du GP/EM/DA).



*“Avis n° 18*