

LUNDI 3 OCTOBRE 2011

DOSSIER DE PRESSE

# Cantines scolaires





Crédits Photos : min.agri.fr

La cantine fait partie du quotidien de 6 millions de jeunes écoliers, collégiens, lycéens et étudiants. C'est un moment de plaisir et de convivialité, mais c'est aussi un moment de socialisation et de découverte essentiel qui fait partie de la formation de l'enfant.

Le Gouvernement a fait des jeunes la cible prioritaire de l'action qu'il mène en faveur de la qualité de l'alimentation.

Dans le cadre du Programme national pour l'alimentation (PNA) lancé en 2010, le ministère chargé de l'Agriculture et de l'Alimentation s'est fortement mobilisé aux côtés de la restauration collective pour améliorer l'équilibre, la qualité et la convivialité des repas servis à la cantine.



# Des règles nutritionnelles qui garantissent aux élèves des repas variés et équilibrés

---

Cette obligation est inscrite dans la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche de juillet 2010. Le décret d'application de la loi (paru au journal officiel du 2/10/2011) a permis de simplifier les règles existantes pour qu'elles soient plus lisibles, plus faciles à appliquer et qu'elles n'engendrent pas de surcoût pour les collectivités. Ces règles nutritionnelles se basent sur les éléments clés de la recommandation du 4 mai 2007 du Groupe d'étude des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN). Elles visent à assurer l'équilibre et la variété des plats servis.

Il s'agit notamment :

- ▶ de s'assurer que l'eau est disponible à volonté ;
- ▶ de s'assurer que le sel et des sauces (mayonnaise, vinaigrette, ketchup) ne sont pas en libre accès, mais qu'ils sont proposés en fonction des plats ;
- ▶ de limiter les produits trop gras ou trop sucrés (*ex : s'assurer qu'il n'y ait pas plus de 4 produits frits par cycles de 20 repas*) ;
- ▶ de garantir un apport suffisant en fibres, en vitamines, en protéines ou calcium (*ex : en distribuant un produit laitier à chaque repas, en proposant dans 4 repas sur 20 minimum une viande ou un poisson de qualité, et dans 8 repas sur 20 minimum un fruit en dessert, etc.*)
- ▶ de privilégier les produits de saison dont la présence dans les menus devra obligatoirement être mise en évidence (*ex : fraises au printemps, sardines en été, fromages de chèvre en automne, pot-au-feu en hiver*).

Par ailleurs, les gestionnaires de restauration chargés de l'approvisionnement en produits industriels seront tenus, lorsqu'ils passent commande auprès de leurs fournisseurs, de veiller à ce que la taille des portions soit adaptée à l'âge des enfants.



# La formation « mieux manger dans ma petite cantine »

---

Les petites structures servant moins de 80 repas par jour disposent d'une année supplémentaire pour mettre en application les règles nutritionnelles et peuvent bénéficier d'un accompagnement (une formation de deux demi-journées).



# La Charte engagement « bien manger à la cantine »

---

Les cantines qui le souhaitent pourront s'engager autour d'une charte de qualité "Bien manger à la cantine" :

- ▶ pour rendre plus attractive la cantine en s'engageant sur des objectifs de qualité des repas servis ;
- ▶ pour rassembler les élèves et la communauté éducative autour de la restauration collective ;
- ▶ pour valoriser l'engagement de l'équipe de restauration et les efforts mis en œuvre au quotidien.

Partant des initiatives de nombreux établissements, dont celui du collège de Bailly-Romainvilliers, mais également de nombreuses démarches recensées partout en France, le ministère chargé de l'Agriculture et de l'Alimentation va lancer, par l'intermédiaire des Directions régionales de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF), une charte d'engagement volontaire. Cette charte pourra être signée par tous les établissements scolaires qui souhaitent valoriser leur engagement en faveur de la qualité de la restauration scolaire.

## Cette charte engage les établissements volontaires à respecter dix points :

- ▶ garantir un temps de repas assis de 30 minutes aux élèves,
- ▶ créer une commission "restauration scolaire",
- ▶ concevoir des menus qui respectent les saisons et valorisent les recettes traditionnelles et les produits du terroir
- ▶ favoriser la préparation des plats sur site et soigner leur présentation,
- ▶ aménager un lieu de restauration convivial et accueillant,
- ▶ valoriser l'équipe de cuisine et faciliter le contact entre l'équipe de cuisine et les élèves,
- ▶ impliquer les élèves dans la démarche de développement durable et de réduction des gaspillages du restaurant,
- ▶ inscrire la restauration scolaire dans un projet d'établissement,
- ▶ réaliser une enquête de satisfaction auprès des élèves en fin d'année.



# La création d'un diplôme spécifique adapté à la restauration collective

---

Près de 300 000 personnels travaillent dans le secteur de la restauration collective. Pour autant, aucune formation spécifique n'avait été conçue pour tenir compte de la particularité de leur métier.

Depuis la rentrée 2011, l'enseignement agricole propose en partenariat avec l'Éducation nationale un nouveau certificat de spécialisation. Ce titre à finalité professionnelle a été inscrit au répertoire national des certifications professionnelles et créé par décret du 8 juillet 2011.

Il complète, par une formation d'une durée de un an, les compétences et connaissances déjà acquises dans le cadre d'une première formation de base tel que le CAP "cuisine" ou le brevet professionnel agricole "transformation".

Menée à titre expérimental dans 2 établissements pour cette première rentrée scolaire (le Centre de Formation d'Apprentis (CFA) du lycée Koyto (Poitou Charentes) et le CFA du lycée Jules Rieffel (Saint-Herblain), cette formation accueille une trentaine d'apprentis.



# La réforme du code des marchés publics

---

Le développement des circuits courts de commercialisation répond à une double attente :

- ▶ Celle des consommateurs qui veulent de la proximité et de l'authenticité ;
- ▶ Celle des producteurs qui souhaitent réduire le nombre d'intermédiaires pour capter une plus grande partie de la valeur ajoutée et diversifier leurs activités pour assurer leur revenu.

Pour répondre à ces attentes, le ministère a mis en place en 2009 un plan pour le développement des circuits courts, qui vise notamment à préserver le foncier agricole en zone périurbaine.

Pour compléter ce plan, le Programme national pour l'alimentation a fixé parmi ses objectifs la valorisation des circuits courts auprès des consommateurs. Ce sont désormais 90 500 exploitations qui commercialisent en vente directe ou en circuit court, soit près d'une exploitation sur cinq.

Dans le prolongement de ce plan d'action, l'article 53 du code des marchés publics vient d'être modifié pour prendre en compte, dans les critères de sélection des offres, leurs performances en matière de développement des approvisionnements directs de produits agricoles. Cela signifie que les cantines scolaires, et plus généralement tout le secteur de la restauration collective, pourront favoriser les offres qui sont présentées par des producteurs. Cette mesure permettra à la fois de redonner du revenu aux producteurs et de réduire le bilan carbone en limitant le déplacement des produits.

## DONNÉES ET CHIFFRES-CLÉS SUR LA CANTINE

- ▶ **Un milliard de repas** sont servis chaque année dans les restaurants scolaires et universitaires.
- ▶ **6 millions d'élèves** fréquentent chaque jour la cantine de la maternelle au lycée.
- ▶ 60% y prennent au moins trois repas par semaine.
- ▶ Au terme de sa scolarité, **un demi-pensionnaire pourra y avoir mangé plus de 2 000 fois.**
- ▶ Selon l'enquête menée par la direction générale de l'alimentation et l'association de consommateurs CLCV en 2010 :
  - **51%** des collégiens et lycéens trouvent le repas bon
  - dans la majorité des cas, le déjeuner est expédié en moins de **20 minutes.**