

## LA RESTAURATION SCOLAIRE

### Note de Synthèse

#### Introduction :

La restauration scolaire concerne environ 7 millions d'élèves, soit un élève sur deux. Les écoles maternelles et primaires en accueillent près de 4 millions. Le marché de la restauration scolaire représente à lui seul près de 4 milliards d'euros. Si un tel sujet revêt donc une grande importance économique, il évolue dans un domaine particulièrement sensible : celui de la sécurité alimentaire.

Ces dernières années, la réglementation dans ce domaine s'est considérablement accrue. Les collectivités doivent être très attentives à la qualité des repas, respecter des normes d'hygiène, être attentives au contrôle et à l'organisation liés à la gestion des repas, au rôle éducatif. Dans ce contexte, il devient très important de faire des cantines scolaires des lieux de rencontre agréables et conviviaux, et de multiplier les initiatives allant dans le sens d'une plus grande attention à la qualité des prestations.

#### Note de synthèse :

#### 1. Etat des lieux : aspects sociaux, sanitaires et organisationnels

##### Aspects sociaux

L'objectif de la restauration scolaire répond à un **besoin familial et social** : il s'agit de nourrir dans les meilleures conditions possibles les enfants qui ne peuvent regagner leur domicile pendant la pause déjeuner. L'organisation de cette restauration hors foyer incombe aujourd'hui aux municipalités. Les parents souvent contraints de choisir cette formule pour leurs enfants ont par ailleurs des difficultés à en appréhender les coûts réels.

##### Aspects sanitaires

Des études déjà anciennes en matière de **santé publique** faisaient remarquer les problèmes de déséquilibres nutritionnels en matière de restauration collective. Aujourd'hui on observe également des phénomènes d'obésité des le plus jeune âge. L'accueil des enfants allergiques doit également être pris en compte par les collectivités.

### **Aspects organisationnels**

Pour les écoles maternelles et primaires, la responsabilité de la restauration (matériel et fonctionnement des cuisines) relève de la collectivité locale. A ce jour, pour les collèges et lycées le ministère de l'Education nationale assure le fonctionnement des cuisines. Les conseils généraux ont la responsabilité des locaux et du matériel des cuisines des collèges, et les conseils régionaux celle des lycées. Mais dans le cadre de la décentralisation annoncée, le transfert des personnels non enseignants, dont les personnels des cuisines, est à l'ordre du jour.

- **La gestion directe** : la commune, en conformité avec les règles financières et de comptabilité publique, gère et organise directement le service avec ses moyens et son personnel. Moyennant la conclusion de marchés publics, elle achète des denrées, des matériels, des équipements, des fournitures ou des services. Elle assure elle-même l'exploitation du service de restauration et supporte l'ensemble des charges. Elle encaisse auprès des familles une participation financière. Choisir ce mode de gestion implique une très grande maîtrise de tous ces différents aspects. La complexité du dispositif est aujourd'hui accrue par une indispensable maîtrise des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire. Mais ce mode de gestion présente l'avantage de l'autonomie et privilégie, dans une certaine mesure, l'emploi social.

- **La gestion déléguée** : elle est soumise à une convention de délégation de service public. Les deux modes principaux de délégation du service de restauration sont la concession et l'affermage, soumis tous deux aux règles de passation définies par la loi Sapin.

En 1998, le recours à une Société de Restauration Collective (SRC) s'élevait à 28 % de l'ensemble du dispositif, les établissements primaires y ayant davantage recours. Une cinquantaine d'entreprises intervient sur ce secteur très concurrentiel. Les Sociétés Sodexho, Elios (groupe Avenance), Solarest (groupe Compass) et Sogeres se situent en tête.

## **2. Les points essentiels de la réglementation**

### **Hygiène et norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)**

Afin de réglementer le domaine de l'hygiène alimentaire, l'arrêté ministériel du 29 septembre 1997 impose l'instauration d'une norme HACCP dans toutes les cuisines de restauration scolaire, et les adaptations nécessaires en matière d'équipement.

Cette méthode a pour but d'analyser les risques alimentaires, de mettre en évidence les points à risques, de mettre en œuvre des procédures de contrôle, de définir des actions correctives, de mettre en œuvre une vérification et un suivi de l'efficacité, de revoir périodiquement cette analyse.

Selon l'enquête menée par l'ANDRM en janvier 2001, 78 % des communes recensées auraient mis en place cette réglementation 12 % seraient en cours d'application et 10 % n'auraient pas commencé.

### **Le problème des allergies**

Depuis novembre 1999, un projet d'accueil personnalisé (PAI) présenté dans la circulaire du 10 novembre 1999 a été mis en place pour les enfants atteints de ce trouble. Ce plan prévoit l'accueil des enfants allergiques dans les cantines sur présentation d'un certificat médical d'un allergologue précisant les aliments à exclure. Il permet également à l'enfant d'amener son panier repas.

### **La circulaire du 28 juin 2001**

Consacrée à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments la circulaire du 28 juin 2001 est une référence incontournable pour tous les élus et directeurs de restaurants scolaires.

Rappelant en introduction l'importance de l'environnement lié à la prise des repas, elle s'organise ensuite en 5 grandes parties :

- les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents
- l'éducation nutritionnelle, l'éducation au goût
- les recommandations en matière de nutrition
- la sécurité des aliments
- la mise en œuvre dans les écoles et établissements scolaires

## **3. Des expériences, des pistes d'amélioration**

Afin de mettre en application les textes en vigueur, et pour favoriser une vigilance accrue en matière de santé publique, toutes les expériences, toutes les initiatives en matière de restauration scolaire sont à prendre en considération.

### **L'Association ANDRM**

L'Association Nationale des Directeurs de Restaurants Municipaux ( ANDRM) est une association permettant aux divers gestionnaires de sortir de leur isolement, de faciliter les échanges, les rencontres dans le domaine de la restauration scolaire

Cette charte apporte une assistance aux élus et aux personnels pour l'amélioration du service dans tous les modules prévus. Cette charte est disponible sur le site internet de l'association

Actuellement, une norme est en cours de mise au point en collaboration avec l'Afnor. Cette norme permettra de clarifier tout ce qui n'a pas encore été réglementé.

### **Les locaux :**

Très souvent, les structures d'accueil en matière de restauration scolaire nécessitent de véritables réaménagements afin de respecter les meilleures

conditions d'hygiène, et de remédier à la vétusté des locaux. Il faut centraliser les cuisines, réhabiliter les salles de repas, agrandir les espaces. Certaines normes réglementaires, d'environnement et de cadre de vie sont à prendre en considération, comme les niveaux d'isolation phonique ou encore la sécurité et la surface des bâtiments. Le bien être des convives doit également être assuré par la décoration et l'encadrement par des personnels en nombre suffisant.

### **Education nutritionnelle, Education au goût**

De nombreuses expériences et une grande multiplicité d'outils pédagogiques tentent de favoriser la sensibilisation des enfants aux goûts culinaires dans le but de leur permettre de varier leur alimentation.

Mais, comment donner envie aux enfants de goûter un plat et les aider à surmonter leurs rejets alimentaires ? Il semble préférable de développer auprès de l'enfant une éducation sensorielle dont l'objectif est de l'amener à apprécier le goût des légumes, plutôt que de déployer des conseils nutritionnels, souvent difficiles à intégrer et culpabilisants, donc finalement peu efficaces en matière de prévention.

Toutes ces initiatives semblent cependant manquer de coordination ou sont redondantes et mises en place par des personnels non formés. Selon Brigitte Lacroix (selon le point de vue de Brigitte Lacroix, , nutritionniste, Etude disponible sur le site [www.eduscol.education.fr](http://www.eduscol.education.fr)),

### **Conclusion :**

En matière de restauration scolaire, assurer une maîtrise des coûts dans un environnement de plus en plus réglementé, tout en ayant une responsabilité dans le domaine de la santé publique nécessite une bonne maîtrise de toutes les informations relatives à ce domaine . Dans ce cadre les initiatives réalisées par l'Association nationale des Directeurs de restaurants municipaux (ANDRM) ou d'autres collectivités sont particulièrement précieuses.

## Les essentiels

### Articles :

« Restauration scolaire, les dessous de l'assiette », la Lettre du Cadre Territorial, mars 2003, n° 249, page 32;

« Restauration collective, l'équilibre est dans l'assiette », le Journal des Communes, mai 2002, n° 2073, page 11;

« Cantines, vers la qualité et la sécurité », Monique CASTRO, Maires de France, septembre 2003, page 50;

Pour aller plus loin

### Informations générales, sécurité alimentaire, hygiène et nutrition

<http://www.eduscol.education.fr/D0117>

Dossier en ligne sur la restauration scolaire reprenant tous les aspects de la circulaire 2001-118 du 25 juin 2001

© Ministère de la Jeunesse, de l'Éducation nationale et de la Recherche  
Direction de l'Enseignement scolaire - 06 septembre 2001

<http://www.minefi.gouv.fr/daj/guide/gpem/table.html>

Les guides techniques et recommandation des GPEM sur le Portail des marchés publics

En particulier :

En ligne : - Le guide sur l'équipement des cuisines de restauration collective  
- Recommandations relatives à la nutrition

<http://www.afssa.fr/>

Agence française de sécurité sanitaire des aliments  
27/31, avenue du général Leclerc - BP 19 - 94701 Maisons-Alfort  
Tél : +33(0) 1 49 77 13 50 - Fax: +33(0) 1 49 77 26 12  
Mél : [wb.internet@afssa.fr](mailto:wb.internet@afssa.fr)

<http://perso.wanadoo.fr/andrm/>

Site de l'ANDRM (Association nationale des Directeurs de la restauration municipale)

<http://www.neorestoration.com>

Site dépendant du Groupe Usine nouvelle et présentant l'actualité de la restauration et de l'hôtellerie

### Les Sociétés Spécialisées en Restauration Collective (SCR)

<http://www.sodexho.com>

<http://www.sogeres.fr>

<http://www.elior.com>

<http://www.normapro.fr>

## **Education nutritionnelle, éducation au goût**

### *Les enfants du goût*

Expositions, ateliers et jeux pour apprendre aux enfants les principes de l'alimentation et d'une bonne hygiène de vie.

<http://www.les-enfants-du-gout.com>

### *La semaine du goût*

A pour but d'éduquer le goût des consommateurs et de valoriser le patrimoine culinaire français

<http://www.legout.com/defaultie.htm>

### *La bataille du goût*

Enquêtes sur les conditions économiques, industrielles et sanitaires du parcours des aliments.

<http://www.france5.fr/gout/>

### *Le site de la mission pour l'éducation artistique et l'action culturelle de l'Education nationale*

Présentation de manifestations, ressources, formation sur le thème de l'alimentation et du goût

<http://www.artsculture.education.fr/gout/main.htm>

### *Observatoire cidil de l'harmonie alimentaire*

Ce site propose d'explorer la relation que nous entretenons avec nos aliments

<http://www.lemangeur-ocha.com>

Les essentiels en direct

CANTINES

# RESTAURATION SCOLAIRE : les dessous de l'assiette !

Dans le cadre de l'évaluation des coûts des prestations de service public, la restauration scolaire est un domaine dont l'impact sur les finances communales s'avère important. Selon l'approche et le mode de calcul, on peut déterminer le coût réel d'un repas de... 10 à 12 euros, ce qui peut laisser perplexe.

La restauration scolaire est un secteur sensible de l'action publique. Bien que non obligatoire, elle s'est considérablement développée et s'accroît encore. Ainsi, 50 % des 12 millions d'enfants scolarisés déjeunent à la cantine, générant une activité économique très importante. Chacun des enfants demi-pensionnaires prendra en moyenne 2 000 repas à la cantine durant sa scolarité.

#### Aller plus loin dans l'analyse des coûts

D'après de nombreux chefs de restauration scolaire, si l'on intègre en détail tout ce qui concourt au coût d'un repas, celui-ci est très vite proche de 10 euros, une somme qui se compose de :

- 65 % de frais de personnel,

- 25 % de denrées,
- 4 % de fluides,
- 3 % d'entretien,
- 2 % pour les bâtiments.

Ces pourcentages, obtenus lorsque la restauration est en régie, se retrouvent globalement dans les autres modes de gestion.

Restauration collective  
**L'ÉQUILIBRE  
EST DANS  
L'ASSIETTE**

Journal  
des COMMUNES

Journal  
des COMMUNES

# DOSSIER

Après la crise de la vache folle et les inquiétudes suscitées par les OGM, les assiettes demeurent l'objet de toutes les questions et plus particulièrement, de celles touchant à la santé.

Les Français sont en effet de plus en plus exigeants en matière de restauration et, bien évidemment lorsqu'il s'agit de la restauration collective.

Ils réclament des aliments sains et contrôlés, mais aussi des menus équilibrés, notamment pour leurs enfants de plus en plus nombreux à être concernés par les problèmes de surpoids et d'obésité.

Face à cette demande, les professionnels de la restauration collective disposent de différents «outils» pour élaborer des menus sains, équilibrés et goûteux, qu'ils soient à destination des enfants, des adultes et des personnes âgées.

L'un de ces premiers «outils» est bien sûr la formation dispensée par le CNFPT et mise au point avec l'aide de l'Association nationale des Directeurs de Restaurants Municipaux dont André Nizard est le Président.

Parmi les autres «outils», il faut bien évidemment parler des animations ludiques et pédagogiques proposées par les sociétés de restauration hors foyer, mais également par les Conseils généraux et régionaux qui ont pris toute la mesure de cet enjeu de santé publique qu'est la restauration collective.



INITIATIVES

Restauration scolaire



*Une nouvelle circulaire sur la restauration scolaire propose un cadre sur les besoins nutritionnels des enfants, l'éducation au goût et la sécurité alimentaire. Sur ce dernier point, notamment, les élus n'hésitent pas à s'entourer de garanties supplémentaires.*

# Cantines : vers la qualité et la sécurité

**L**'inquiétude des parents, pression sur les élus, la crise de la vache folle aura été le déclencheur d'une vaste prise de conscience et d'un élan de mobilisation sans précédent sur la sécurité alimentaire dans la restauration scolaire. Des tas d'initiatives fleurissent à travers le territoire : plus de cent collectivités à travers le pays participent à l'opération « Pas d'OGM » dans ma cantine ; vingt-trois maires de la Sarthe ont pris des arrêtés municipaux ou voté des délibérations pour interdire les essais de culture transgénique ou les organismes génétiquement modifiés dans les cantines, le conseil général du Gers s'engage à fournir à tous les élèves du département, de l'école au lycée, du bœuf d'origine géroise labellisé et finance entièrement ce vercoût (1,5 million de francs), etc. Dans ce domaine, certaines initiatives d'élus dépassent bien souvent les priorisations et les normes fixées dans la circulaire du 25 juin 2001 sur la sécurité des aliments (1). Cette dernière rappelle les mesures sani-

taires en vigueur pour détecter l'agent de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) et la réglementation relative à la traçabilité. « Cette nouvelle réglementation impose la mention sur l'étiquette, dans un premier temps, du pays d'abattage et du pays de découpage et, à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2002, du pays de naissance et du pays d'élevage ». Par ailleurs, les parents d'élèves qui le souhaitent pourront obtenir toutes les informations disponibles concernant la provenance et l'origine des viandes de bœuf ou de produits dérivés. Autre nouveauté, la circulaire précise que les enfants souffrant d'allergie, qui étaient parfois exclus des cantines, pourront y prendre les repas que leurs parents leur auront préparés... Cette formule est loin de faire l'unanimité, tant il est difficile de contrôler l'hygiène de ces repas, et soulève quelques questions : doit-on stocker les plats-repas avec les autres denrées ? Comment s'assurer de la traçabilité des plats-repas extérieurs ? Enfin, cette circu-

laire (la dernière sur la restauration date de 1971) se penche aussi sur la composition des menus servis dans les cantines : « des enquêtes ont montré que les repas des élèves n'étaient pas toujours satisfaisants. On constate parfois, au travers des analyses effectuées dans certains res-

taurants scolaires, une trop grande richesse en protéines et en matière grasse. En revanche, l'apport minimal de calcium et de fer est rarement assuré et on note l'insuffisance de produits laitiers, de fruits et de légumes ».

Monique CASTRO

(1) Voir p. 71

Toulouse 498 500 habitants Haute-Garonne

## Priorité aux produits labellisés

**À** Toulouse, comme dans la plupart des villes, la viande de bœuf a été retirée des assiettes au mois de novembre dernier et devrait faire son retour à la rentrée. Un questionnaire a été adressé à tous les parents dont les enfants mangent à la cantine.

Malgré un approvisionnement contrôlé et ne comportant a priori aucun risque – seuls des muscles issus de bovins de moins de trente mois nés, élevés et abattus en France sont proposés dans les cantines (toutes les viandes hachées ou additionnées sont toujours suspendues) –,