



UNION FEDERALE DES CONSOMMATEURS – QUE CHOISIR
LANGUEDOC-ROUSSILLON

UNION FEDERALE DES CONSOMMATEURS – QUE CHOISIR
MONTPELLIER

CANTINES SCOLAIRES EN LANGUEDOC ROUSSILLON

LES MAUVAISES ELEVES DE LA QUALITE NUTRITIONNELLE SONT...

A l'approche du rapport de la mission gouvernementale chargée de recenser les normes 'inutiles', et alors que la récente obligation de qualité nutritionnelle est dans le viseur des membres de la mission, l'UFC-Que Choisir du Languedoc Roussillon et l'UFC Que Choisir de Montpellier rendent public les résultats de la première enquête nationale sur l'impact de cette réglementation, pour les restaurants scolaires des 10 communes et 8 établissements scolaires du Languedoc Roussillon

- **Respect global de la réglementation : un bilan « mi figue-mi raisin »** : les établissements scolaires réussissent l'examen de passage sur les critères les moins chers (légumes, produits laitiers et féculents), en revanche, beaucoup d'entre eux échouent sur les ingrédients les plus chers (viande rouge, poisson, crudités et fruits frais) remplacés par des produits hachés bon marché. La diminution des coûts matière au dépend de la qualité nutritionnelle, est renforcée par les choix proposés en self qui privilégient une invasion de produits gras et sucrés au détriment des crudités et fruit crus.
- **Ecoles élémentaires publiques : une impressionnante montée en régime de la qualité. Alors que les restaurants des écoles primaires publiques avaient été largement critiqués** dans le passé par l'UFC-Que Choisir et les autorités sanitaires, les cantines des 10 villes du Languedoc Roussillon étudiées obtiennent en 2013 la moyenne de 16,2 /20. Force est de noter l'impact de la nouvelle réglementation : Perpignan, qui avait écopé de l'appréciation « mauvais » en 2005, décroche l'examen 2013 haut la main avec une note de 16,1 / 20 !
- **établissements secondaires publics: des résultats décevants:** Avec 11,4 / 20, les 5 établissements du secondaire publics sont 5 points en dessous de la moyenne du primaire ! En cause, les menus avec choix qui laissent les élèves consommer certains aliments à des fréquences très inférieures à la norme.
- **Le privé: bonnet d'âne de la qualité nutritionnelle.** Les 3 établissements privés, également assujettis à la réglementation, sont en réel décalage. Leur moyenne est de seulement 10,5 / 20 du fait de choix privilégiant des produits de moins bonne qualité nutritionnelle
- **« junk food » : après les distributeurs, les cafétérias.** Dans 3 lycées, la cantine traditionnelle se trouve en concurrence avec des stands de type cafeteria, implantés au cœur même des établissements, avec en guise d'aliments des produits fortement déséquilibrés, la réglementation de 2011 ne s'appliquant pas à eux.

Alors que les rapporteurs de la mission du Premier Ministre sur les « *normes absurdes* » à supprimer ont prévu de mettre les textes de 2011 à leur « *tableau de chasse* », les résultats de l'enquête de l'UFC-Que Choisir plaident incontestablement pour leur maintien impératif et appellent, même, à un renforcement de l'encadrement des établissements scolaires. En effet, dans le contexte de progression de l'obésité (18% des enfants touchés), les cantines scolaires, avec 50% des élèves et 2/3 des collégiens et lycéens qui les fréquentent, sont un passage obligé de la politique de prévention.

L'UFC-Que Choisir exige que le gouvernement maintienne la réglementation de 2011 mais demande en outre son complément notamment en vue de l'interdiction de tout mode de restauration alternatif ne respectant pas les dispositions réglementaires et de la mise en œuvre du choix dirigé pour les menus à choix multiples.

CONTACT PRESSE : 04.67.66.32.96 et contact@montpellier.ufcquechoisir.fr