



Equilibre nutritionnel dans des cantines scolaires du Languedoc Roussillon

A boire et à manger !

UFC-Que Choisir Languedoc – Roussillon
UFC-Que Choisir Montpellier

18 mars 2013

Introduction (1/2) - La qualité nutritionnelle : un enjeu historique

- Les cantines fréquentées par 50% des écoliers, 2/3 des collégiens/lycéens
- Depuis 1996, six enquêtes démontrant la mauvaise qualité nutritionnelle (1996 : Dgal, 2000 : UFC-Que Choisir, 2005 : UFC-Que Choisir, 2007 : Afssa...)
- Les experts unanimes pour un équilibre nutritionnel obligatoire (CNA, PNNS, Afssa)
- La difficile mise en place de normes nutritionnelles contraignantes
- L'équilibre nutritionnel : futur trophée de chasse des collectivités ?

Enquête UFC-Que Choisir 2013 : La 1^{ère} enquête sur l'impact de l'obligation réglementaire

Périmètre de l'enquête

- Les écoles élémentaires mais aussi le secondaire
- Le public sans oublier le privé
- Au niveau national 606 communes et établissements étudiés (10 communes et 8 établissements en LR)
- Plus de 12000 menus analysés !

L'analyse

- 3 experts spécialisés en restauration scolaire
- 7 critères réglementaires et 2 critères adaptés

Une grille de 9 critères d'analyse

7 critères réglementaires définis sur 20 repas consécutifs

Au moins : 10 crudités

4 plats de poisson

4 viandes rouges non hachées

8 fruits crus en desserts

20 produits laitiers

10 accompagnements de légumes cuits

10 accompagnements de féculents

2 critères traduisant la réglementation

Au plus : 2 plats principaux panés

3 plats principaux hachés

Une notation prenant en compte les choix dans les menus

Résultats globaux de l'enquête dans le Languedoc Roussillon

Un bilan mi-figue mi-raisin !

Des résultats encourageants...

- Au niveau des communes, une vraie montée en régime
- Conformité sur les féculents, les produits laitiers et les légumes

...mais des axes d'amélioration indispensables

- Des économies sur les ingrédients les plus chers (viande, poisson)
- Self : les risques des choix déséquilibrés (pâtisseries vs. pommes)

Résultats détaillés - Élémentaire public : les meilleurs élèves

Sur les 10 communes, une moyenne de 16,2/20

- Perpignan le mauvais élève de 2005 a une note de 16,1/20 en 2013

Une bonne conformité sur l'ensemble des critères

Pour les menus avec choix, l'équilibre est maîtrisé

Elémentaire public :

les résultats détaillés

Dept.	Ville	Note / 20
30	Nîmes	19,0
34	Montpellier	18,4
11	Carcassonne	18,1
11	Narbonne	17,5
34	Lunel	16,8
66	Perpignan	16,1
34	Mauguio	15,5
34	Sète	14,9
30	Alès	13,4
34	Béziers	12,6
	<i>Moyenne nationale (384 communes)</i>	<i>15,2</i>

Résultats détaillés - Collèges et lycées publics : « *Passable* » sur la qualité nutritionnelle

Pour les 5 établissements une note moyenne de 11,4/20

- 5 points en dessous de l'élémentaire !

Les menus à choix multiples, facteurs de déséquilibres

- Très faible nombre de crudités, de viandes rouges non hachées

Collèges et lycées publics : les résultats détaillés

Dept.	Ville	Etablissement	Note / 20
30	Nîmes	Lycée Hemingway	12,8
66	Perpignan	Lycée Picasso	11,4
30	Nîmes	Collège Capouchiné	11,3
34	Montpellier	Lycée Joffre	11,1
11	Narbonne	Collège Georges Brassens	10,2
		<i>Moyenne nationale (129 établissements)</i>	<i>12,6</i>

Résultats détaillés :

Le privé « bonnet d'âne »

De graves lacunes nutritionnelles

- 10,5 / 20 en moyenne pour les 3 établissements,
- Des menus composés à l'économie
- Dans les choix multiples, aucune maîtrise de l'équilibre nutritionnel

Résultats détaillés :

Le privé « bonnet d'âne »

Dept.	Ville	Etablissement	Note / 20
34	Montpellier	Sainte Geneviève (primaire)	13,3
34	Montpellier	Saint Jean Baptiste (collège)	11,5
34	Montpellier	Saint François d'Assise (primaire)	6,7
		<i>Moyenne nationale (38 collèges et lycées)</i>	10,3
		<i>Moyenne nationale (55 écoles élémentaires)</i>	11,3

Résultats annexes

« Junk food » : adieu distributeurs, bonjour cafétéria !

- Des fast-food, cafétéria ou sandwicherie dans 3 lycées :
 - **Lycée Mermoz – Montpellier** : cafétéria avec sandwich, pizza, coca
 - **Lycée Notre Dame de la Merci - Montpellier** : cafétéria avec pizzas, quiches, pâtisseries
 - **Lycée P. Mendes-France – Montpellier** : Sandwich, Panini, Pizza, Potatoes, Pasta Box ...

L'équilibre nutritionnel pour tous les élèves : les actions de l'UFC-Que Choisir

1 – Des actions auprès des autorités

- Maintien impératif de l'arrêté de septembre 2011
- Interdiction des modes de restauration alternatifs en cas de non-respect de l'arrêté

2 – Des demandes aux collectivités et aux administrations

- Gestion directe : personnel formé à la nutrition et à l'achat des aliments
- Gestion déléguée : cahier des charges nutritionnel et contrôle de la délégation
- Mutualisation de professionnels de la nutrition indépendants
- Menus à choix multiples : mise en œuvre du choix dirigé et contrôles plus pertinents

3 – Sensibilisation et information des parents d'élèves