



HAL
open science

La restauration scolaire en France : quelles leçons pour la Coalition pour l'alimentation scolaire ?

Sylvie Avallone, Céline Giner, Sophie Nicklaus, Nicole Darmon

► To cite this version:

Sylvie Avallone, Céline Giner, Sophie Nicklaus, Nicole Darmon. La restauration scolaire en France : quelles leçons pour la Coalition pour l'alimentation scolaire ?. Research Consortium for School Health and Nutrition, School meals coalition, Sep 2023, Webinaire, France. hal-04200397

HAL Id: hal-04200397

<https://hal.inrae.fr/hal-04200397>

Submitted on 8 Sep 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

La restauration scolaire en France : quelles leçons pour la Coalition pour l'alimentation scolaire ? 4 septembre 2023 | Webinaire

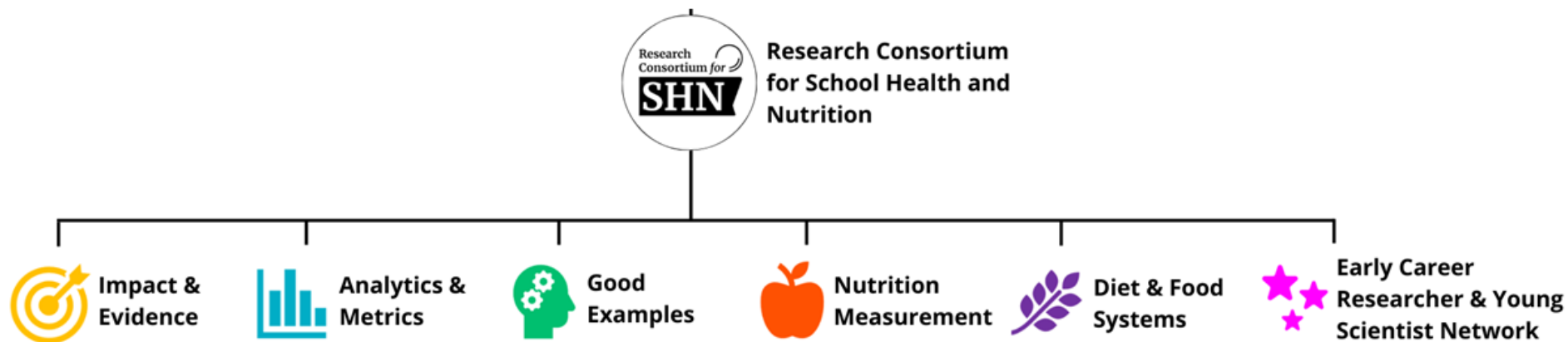


©P. de Parscau pour INRAE

Avec la participation de

- Damien Conaré, Secrétaire général, Chaire UNESCO Alimentations du monde
- Céline Jurgensen, Ambassadrice, Représentante permanente de la France auprès des Nations Unies à Rome
- Maud Faipoux, Directrice générale de l'alimentation
- Sylvie Avallone, Professeure, L'Institut Agro Montpellier / Chaire UNESCO Alimentation du monde
- Céline Giner, Analyste des Politiques, OCDE
- Sophie Nicklaus, Directrice de recherche, INRAE Dijon
- Nicole Darmon, Directrice de recherche, INRAE Montpellier

Le consortium international de recherche



8 narratifs pays disponibles sur le site du consortium
25 autres en préparation



L'organisation des écoles et repas scolaires

École primaire (1^{er} niveau d'enseignement)

Maternelle (3-5 ans)

(2 337 400)

Ecole élémentaire (6 à 11 ans)

(4 144 100)

65%

Nombre d'enfants déjeunant au moins quatre fois par semaine :

8 500 000

Communes

École secondaire (2^{ème} niveau d'enseignement)

Collège (12 à 15 ans)

(3 407 500)

Lycée (16 à 18 ans)

(2 247 300)

70%

60%

Départements

Régions

Total = 12 781 000

Objectifs des repas scolaires

- Répondre aux besoins physiologiques et nutritionnels des élèves, en contribuant à maintenir leur attention tout au long de la journée scolaire
- Sensibiliser les citoyens de demain aux enjeux agricoles, sanitaires, environnementaux et culturels et pour établir des normes sociales en matière d'alimentation avec une approche holistique
 - Goût et plaisir
 - Habitudes alimentaires équilibrées
 - Culture culinaire
 - Identité, convivialité et intégration
 - Protection de l'environnement (réduction des déchets, alimentation saine et durable)



© Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse

Le type de repas et règles de service

- Caractéristiques des cantines scolaires
 - une salle dédiée (une cantine) au sein de l'école
 - les enfants sont assis à des tables, servis dans de la vaisselle réutilisable

Maternels
Service à table



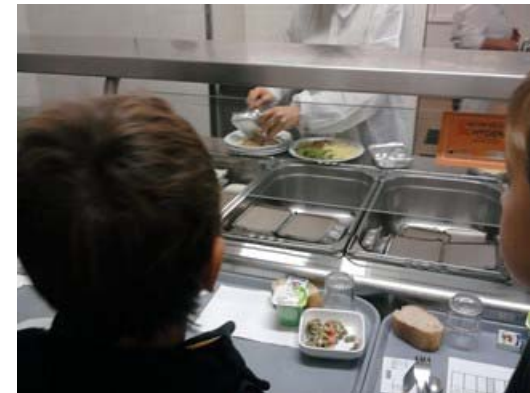
© Ville de Dijon

Elémentaires
Service à table



© Ville de Dijon

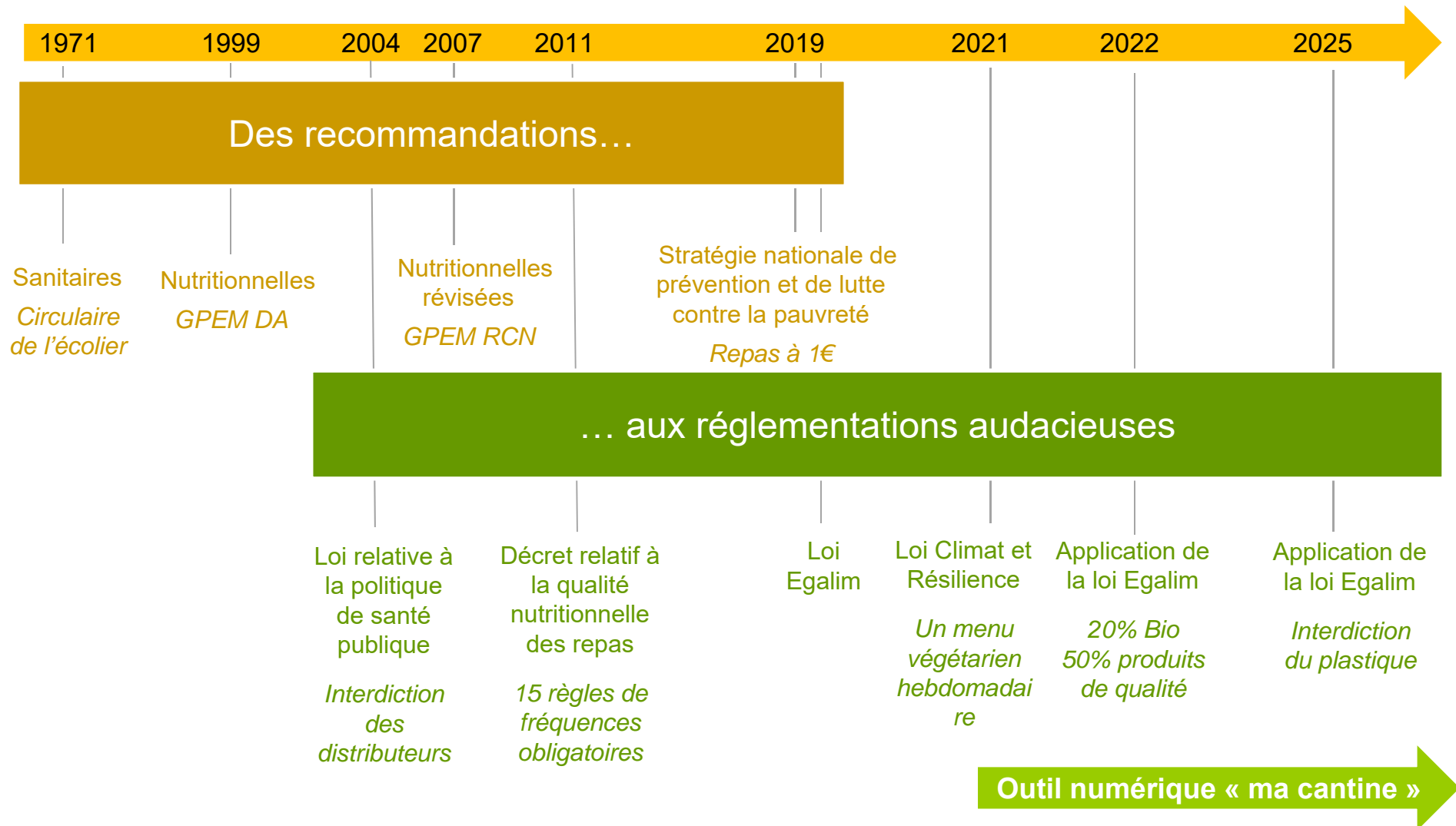
Elémentaires
Self-service



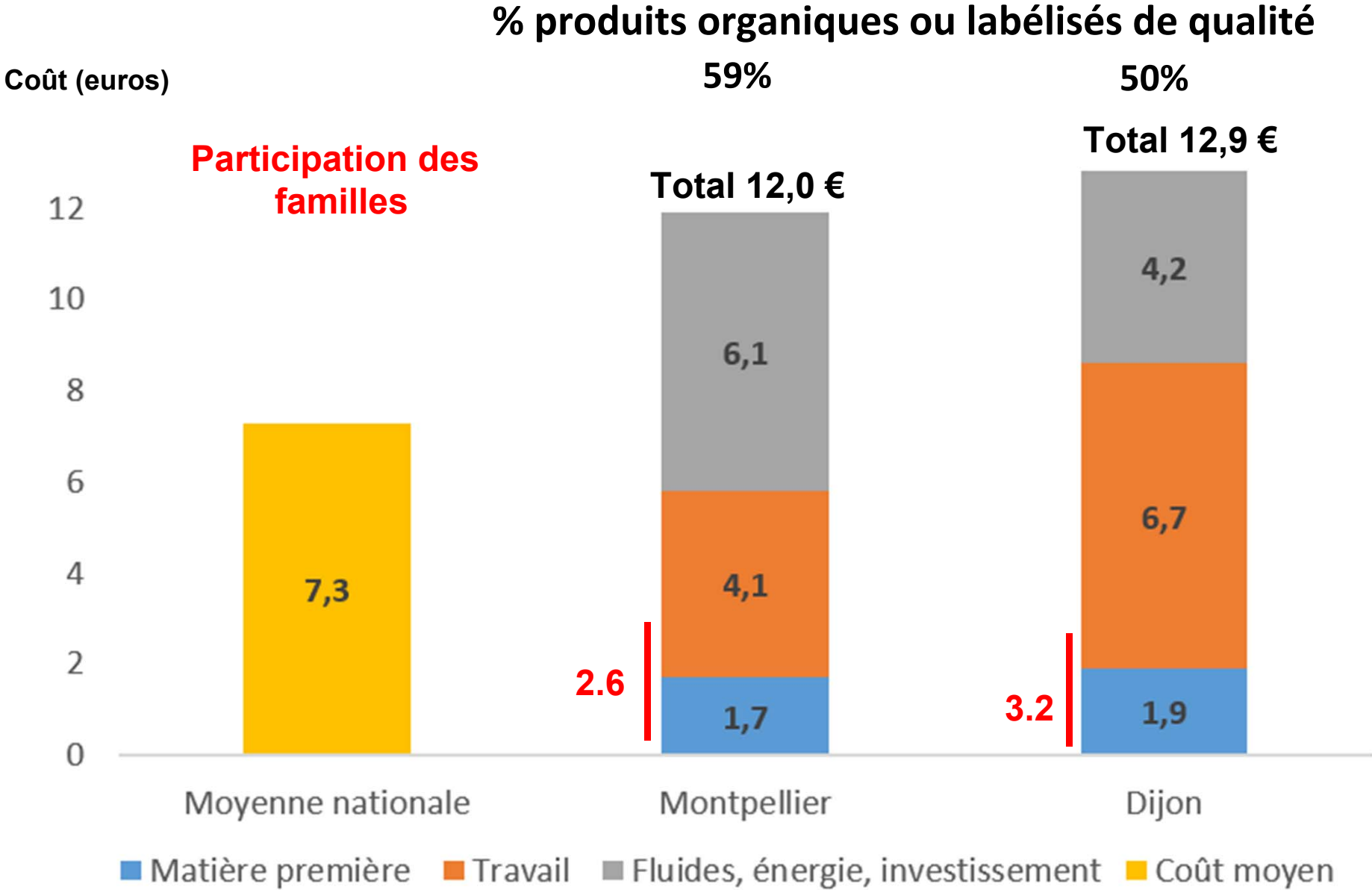
© Ecole St Dominique, Dijon

- Existence de règles relatives à la durée minimale du déjeuner
- Exigences minimales en matière de variété des plats servis et de composition nutritionnelle des repas
- Règles pour le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces
- Recommandation de tailles de portions en fonction de l'âge des enfants

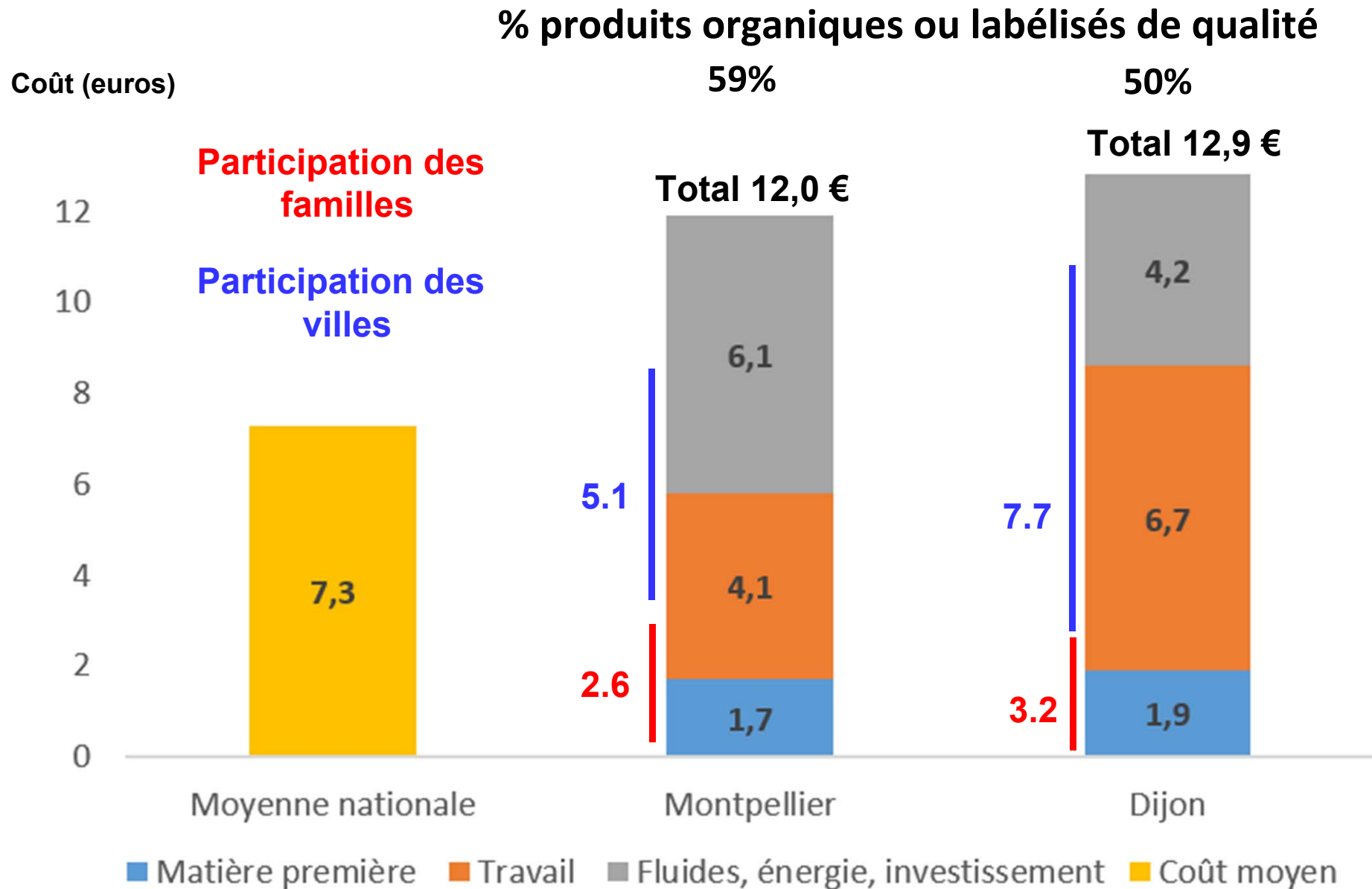
Restauration scolaire en France: les politiques publiques



Le coût des repas et services associés



Le coût des repas et services associés



Déploiement de la cantine accessible à tous

Stratégie intégrée dans le plan de lutte contre la pauvreté

- **La tarification sociale progressive fixée par les villes** en fonction des revenus des familles, des prestations sociales et de la composition du foyer

Exemple de grille tarifaire

Tranche	Quotient familial (€)	Coût temps méridien (€)
T1	0-457	0,70
T2	458-578	1,00
T3	579-750	2,91
T4	751-950	3,64
T5	951-1250	3,82
T6	1251-1500	3,89
T7	1501-2000	4,00
T8	2001 et plus	4,19

- **Le repas à 1 € grâce à une aide de l'état pour les petites communes** (écoles primaires, familles démunies)

Principes de la réglementation nutrition pour la restauration scolaire en France

(loi et décret de 2011)

- **Menu structuré en 4 ou 5 composantes**
(Entrée) – Plat protidique – Accompagnement – Produits laitiers – (Dessert)
- **Grammages recommandés**
exemple : 50 à 70 g pour le plat protidique pour les 3-11 ans
- **Règles de service de 15 types de plats dans une série de 20 repas successifs**
- **Au moins 1 repas végétarien par semaine**

Les 15 règles fréquentielles pour 20 repas

1	Entrées de crudités, légumes ou fruits	10/20 min
2	Entrées $\geq 15\%$ lipides	4/20 max
3	Féculents	= 10/20
4	Légumes cuits (50% min)	= 10/20
5	Produits à frire $> 15\%$ lipides	4/20 max
6	Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau, ou abats	4/20 min
7	Poisson P/L ≥ 2 ; $\geq 70\%$ poisson	4/20 min ¹
8	Plats Protidiques P/L ≤ 1	2/20 max ²
9	Plats $< 70\%$ du grammage recommandé de viande, œuf ou poisson	3/20 max
10	Produits Laitiers Ca/portion ≥ 150 mg	8/20 min
11	Produits Laitiers Ca/portion ≤ 150 mg et ≥ 100	4/20 min
12	Pdts Laitiers/ desserts lactés ≥ 100 mg Ca/portion et < 5 g lip/portion	6/20min
13	Desserts de fruits crus	8/20 min
14	Desserts $> 15\%$ lip et > 20 g glucides simples totaux	3/20 max
15	Desserts $< 15\%$ lip et > 20 g glucides simples totaux	4/20 max

¹ poissons gras exemptés, ² oeufs exemptés

➔ Le respect de l'ensemble de ces règles garantit une très bonne qualité nutritionnelle à l'offre en restauration scolaire en France (Vieux et al, Nutrients, 2018)

Les 15 règles fréquentielles pour 20 repas

1	Entrées de crudités, légumes ou fruits	10/20 min
2	Entrées $\geq 15\%$ lipides	4/20 max
3	Féculents	= 10/20
4	Légumes cuits (50% min)	= 10/20
5	Produits à frire $> 15\%$ lipides	4/20 max
6	Viandes non hachées de boeuf, veau, agneau, ou abats	4/20 min
7	Poisson P/L ≥ 2; $\geq 70\%$ poisson	4/20 min
8	Plats Protidiques P/L ≤ 1	2/20 max
9	Plats $< 70\%$ du grammage recommandé de viande, œuf ou poisson	3/20 max
10	Produits Laitiers Ca/portion ≥ 150 mg	8/20 min
11	Produits Laitiers Ca/portion ≤ 150 mg et ≥ 100	4/20 min
12	Pdts Laitiers/ desserts lactés ≥ 100mg Ca/portion et < 5g lip/portion	6/20min
13	Desserts de fruits crus	8/20 min
14	Desserts $> 15\%$lip et > 20g glucides simples totaux	3/20 max
15	Desserts $< 15\%$lip et > 20g glucides simples totaux	4/20 max

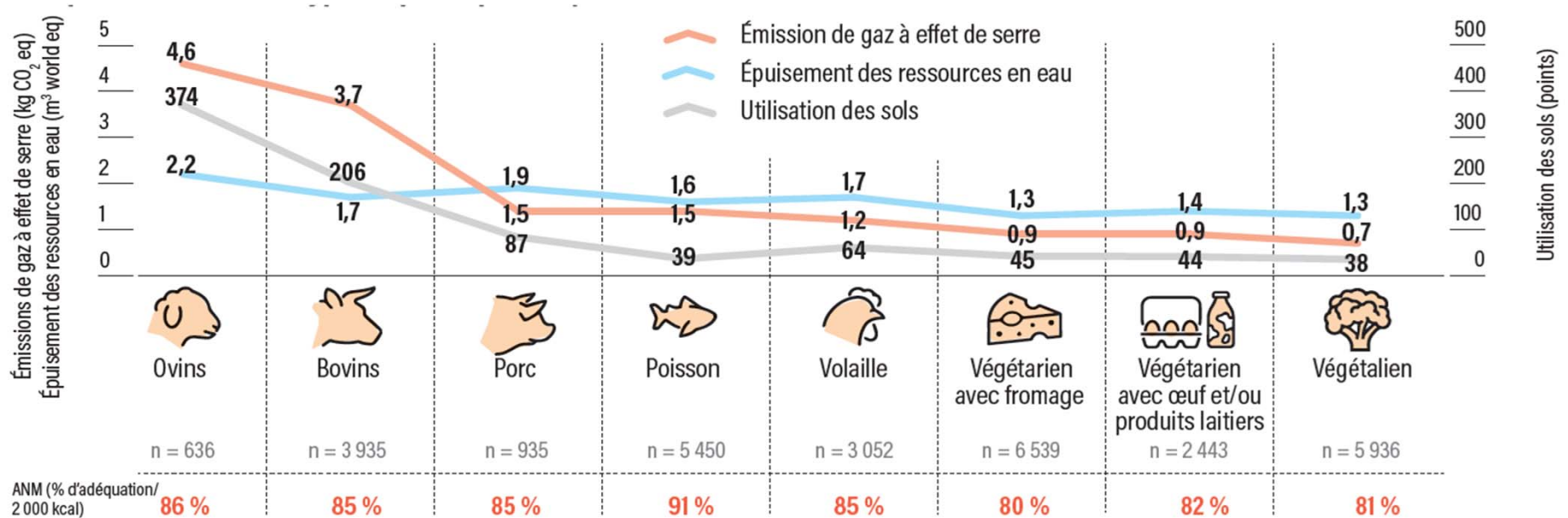
¹ poissons gras exemptés, ² oeufs exemptés

Quelle prise en compte de la durabilité environnementale ?

Comment concilier nutrition et environnement ?

Impact environnemental et qualité nutritionnelle selon le type de plat protidique

(Darmon et al, So what, 2022)



Quelle fréquence optimale de repas végétariens pour 20 repas successifs ?

European Journal of Nutrition
<https://doi.org/10.1007/s00394-022-02868-1>

ORIGINAL CONTRIBUTION

Number of meal components, nutritional guidelines, vegetarian meals, avoiding ruminant meat: what is the best trade-off for improving school meal sustainability?

Romane Poinot^{1,2} · Florent Vieux² · Matthieu Maillot² · Nicole Darmon¹ · EJON 2022

➔ Augmenter la fréquence des repas végétariens (jusqu'à 12/20 mais pas au-delà) réduit les impacts environnementaux (-25% à -50% selon le type de viande servie) en conservant une bonne qualité nutritionnelle (Poinot, EJON, 2022)

Les leçons apprises de l'expérience française

- La loi Egalim - **reterritorialisation partielle** des approvisionnements via les Programmes Alimentaires Territoriaux
- La centralisation des achats - meilleurs prix pour les produits de qualité et une meilleure gestion des stocks
- Des **inégalités d'accès persistent**
 - La tarification sociale inégalement déployée (seules 21 % des villes <10000 habitants l'appliquent)
 - La gratuité des repas insuffisante pour augmenter la participation des zones d'éducation prioritaire (autres facteurs sociologiques)
 - Fonctionnement à améliorer en territoires d'outre mer (Mayotte, Guyane)



Accompagnement des collectivités

- Respect de la réglementation sur les règles de fréquence nutritionnelle et les approvisionnements
- Mise en œuvre de la tarification sociale et des repas à 1€



Durabilité environnementale

- Proposer plus d'un repas végétarien par semaine dans la limite des apports nutritionnels
- Réussir à atteindre les objectifs sur le bio
- Alternatives aux contenants plastiques à usage unique



Éducation et formation

- Profiter de la restauration scolaire pour éduquer les enfants à l'alimentation saine et durable
- Formation des personnels au changement de pratiques

La recherche-action dans les cantines

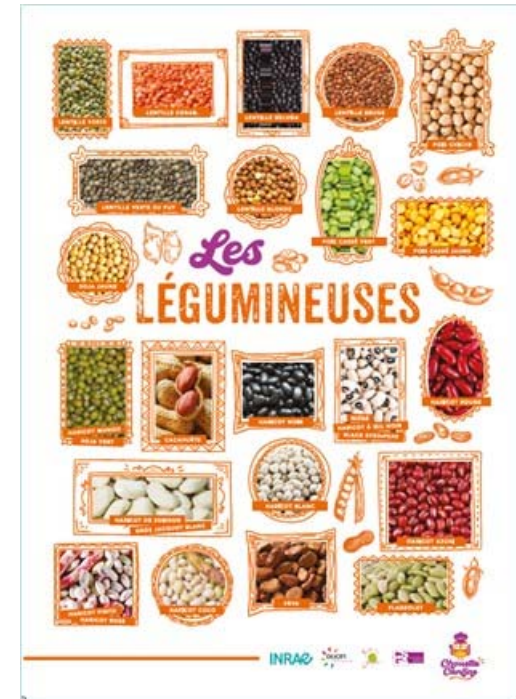
- L'exemple de Chouette cantine



Bornes de vote



Ateliers avec les cuisiniers



Informations ludiques

- Programme co-développé par INRAE, Eveil'ô'goût et Ville de Dijon et évalué par INRAE
- **Conclusion:** lien vertueux entre collectivités, pouvoirs publics, acteurs parapublics, recherche scientifique et associations de parents pour contribuer à l'amélioration du dispositif de restauration scolaire



Lien vers le narratif français

<https://www.lshtm.ac.uk/research/centres-projects-groups/research-consortium-for-school-health-and-nutrition#publications>

Lien vers le consortium de recherche

<https://www.lshtm.ac.uk/research/centres-projects-groups/research-consortium-for-school-health-and-nutrition#welcome>

Merci à Lylianna pour les beaux dessins !!

