

Etude sur la restauration scolaire en Rhône-Alpes :
Etat des lieux de l'application des recommandations nutritionnelles
de la circulaire du 25 juin 2001

« *Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments* »
dans les écoles élémentaires et les collèges

O. GUYE (ORS Rhône-Alpes), P. VUARCHERE, N. GANTIN (CRAES-CRIPS), D. ARGAUD (DDASS de l'Ardèche)

*Etude réalisée par l'ORS Rhône-Alpes et le CRAES-CRIPS
et financée par la Direction Générale de la Santé, dans le cadre de l'appel à projet national du PNNS 2002*

Une circulaire interministérielle du 25 juin 2001 propose des améliorations de l'alimentation scolaire qui semblent diversement mises en place.

Une étude-action confiée, dans le cadre de l'appel à projet national du PNNS, au CRAES-CRIPS et à l'ORS Rhône-Alpes repose sur la réalisation d'un état des lieux régional de l'application de la circulaire puis, au regard de cet état des lieux, sur la mise en place d'actions et sur l'expérimentation d'outils de changement de comportements des différents acteurs de la restauration afin de renforcer l'application de la circulaire en cohérence avec les objectifs du PNNS.

L'état des lieux a pour objectif de déterminer, au niveau des établissements scolaires (écoles élémentaires et collèges) de la région Rhône-Alpes, le niveau d'application des recommandations nutritionnelles de la circulaire et d'identifier, selon les types d'établissements, les difficultés rencontrées.

MÉTHODE

L'étude porte sur la restauration scolaire aux niveaux primaire (écoles élémentaires) et secondaire (collèges).

Les deux volets de l'étude, qui a eu lieu durant l'année scolaire 2003-2004 auprès de deux échantillons représentatifs au niveau régional, de 87 communes pour le niveau primaire (la restauration est gérée dans la quasi-totalité des communes de manière centralisée et homogène sur l'ensemble des établissements primaires publics) et de 200 collèges pour le secondaire, reposaient sur deux sources d'information :

- *Un questionnaire auto-administré sur la connaissance et l'application des recommandations nutritionnelles de la circulaire du 25 juin 2001 ;*
- *La composition de 20 menus successifs analysés selon la grille du GPEMDA (Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires).*

L'échantillon de communes a été constitué à partir de 3 strates de communes basées sur la taille de la population, en incluant :

- *Les 32 communes de la région de 20 000 habitants et plus ;*
- *Deux échantillons de 28 et 27 communes pour les strates de 5 000 à 19 999 habitants et de 500 à 4 999 constitués par sondage aléatoire sur la liste des communes (par taille de population).*

L'échantillon de collèges a été constitué par sondage aléatoire en assurant une représentativité selon les académies (Lyon et Grenoble) et le statut des établissements (publics et privés).

Pour être analysés, les plans de menus devaient :

- *comprendre au moins 19 menus différents,*
- *ne pas correspondre à un libre choix sans menu conseillé.*

ECOLES ÉLÉMENTAIRES

82 questionnaires retournés, soit un taux de retour de 94 %.

Organisation générale de la restauration :

Parmi l'échantillon, la cuisine est déléguée à une société de restauration dans 56 % des cas, les repas sont livrés par un autre établissement ou par une cuisine centrale municipale dans 30 % et la cuisine est faite sur place, gérée par la commune, dans 14 %.

La plupart des écoles primaires (74) proposent un menu unique et aucune ne propose de libre choix.

Connaissance de la circulaire du 25 juin 2001 :

Deux tiers des répondants (68 %) déclarent connaître la circulaire, dont 93 % parmi les grandes communes et 40 % des petites.

Parmi ceux qui déclarent la connaître, 16 % (9 sur 56) avancent avoir des difficultés à l'appliquer : difficultés à équilibrer les repas (absence de professionnel qualifié, manque de formation), difficulté à faire passer des informations aux enfants, difficulté à se fournir en produits avec des grammages adaptés aux tranches d'âges et difficulté à respecter les Apports Nutritionnels Conseillés (ANC).

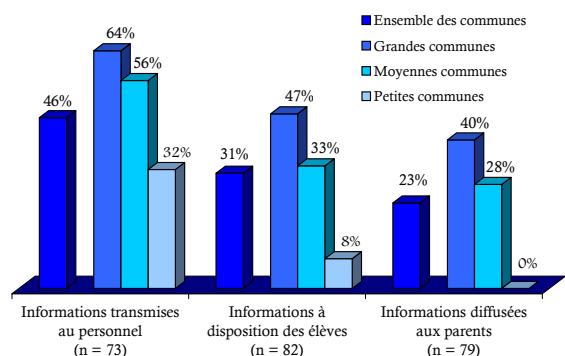
Formation et information du personnel :

Le personnel a bénéficié de formations spécialisées en nutrition, durant les 2 dernières années, dans 18 % des communes où les repas sont autogérés.

Une petite moitié (46 %) des communes déclarent transmettre des informations sur les recommandations de la circulaire à leur personnel de restauration.

Informations à disposition des élèves et diffusées aux parents :

Dans 3 communes sur 10, des informations nutritionnelles sont mises à disposition des élèves et, dans 23 %, des informations sont diffusées aux parents. Comme pour l'information du personnel, ces taux évoluent parallèlement à la taille de la commune.



Informations transmises aux différents acteurs de la restauration selon la taille des communes

Elaboration des menus et commission de menus :

Les menus sont élaborés avec un professionnel qualifié en nutrition dans 54 % des communes (83 % dans les grandes communes et 35 % dans les petites).

Dans la moitié des communes (77 % des grandes et 17 % des petites), il existe une commission des menus (ou commission restauration). Cette commission comporte, dans 8 cas sur 10, des parents d'élèves et, dans 7 cas sur 10, des diététiciens. Les professionnels de santé et les élèves sont représentés dans moins d'un quart des cas.

Durée du repas assis :

Dans la quasi-totalité des communes (94 %), la durée du temps de repas assis est supérieure aux 30 minutes recommandées.

Pain, boissons sucrées :

Comme recommandé, le pain est accessible à volonté dans 72 % des communes. Aucune boisson sucrée n'est proposée lors des repas, excepté dans 2 communes.

COLLEGES

117 questionnaires retournés, soit un taux de retour de 58 % (sans relance).

Les trois quarts des collèges sont des établissements publics.

Organisation générale de la restauration :

Parmi l'échantillon, la cuisine est faite sur place et gérée par l'établissement dans 72 % des cas et déléguée à une société de restauration dans 20 %.

40 % des collèges proposent un menu à choix multiple, 35 % un menu unique, et 25 % un choix dirigé (choix entre plusieurs menus équivalents nutritionnellement).

Connaissance de la circulaire du 25 juin 2001 :

62 % des collèges déclarent connaître la circulaire et 24 % d'entre eux (17 sur 72) avancent rencontrer des difficultés à l'appliquer : difficulté à satisfaire le goût des enfants, problèmes de personnel, problème du libre choix, durée du temps du repas trop courte, problèmes économiques et problèmes d'ordre technique.

Formation et information du personnel :

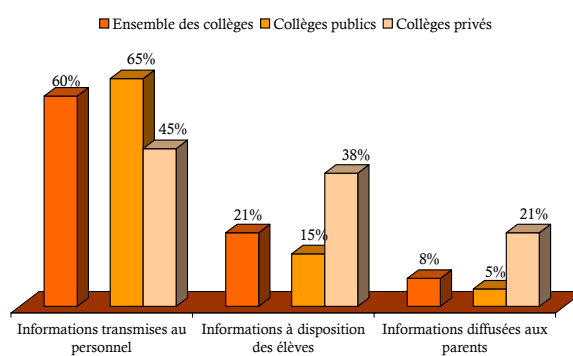
Le personnel a bénéficié de formations durant les 2 années précédentes dans 17 % des collèges où la restauration n'est pas déléguée à une société de restauration.

Six collèges sur 10 déclarent transmettre des informations sur la circulaire au personnel de restauration.

Informations à disposition des élèves et diffusées aux parents :

2 collèges sur 10 mettent des informations nutritionnelles à disposition des élèves et moins d'1 sur 10 en diffuse aux parents.

L'information des élèves et des parents est plus fréquente dans les établissements privés alors que l'information des personnels est plus répandue dans les établissements publics.



Informations transmises aux différents acteurs de la restauration selon le statut de l'établissement (n = 117)

Elaboration des menus et commission de menus :

Un collège sur 3 (55 % des collèges privés et 22 % des collèges publics) élabore ses menus avec un professionnel qualifié en nutrition.

Dans 36 % des collèges, il existe une commission des menus ou commission restauration (59 % des établissements privés et 28 % des établissements publics).

Cette commission comporte des élèves dans 7 cas sur 10, des infirmiers dans 4 cas sur 10, et des diététiciens dans 1 cas sur 4.

La qualité nutritionnelle fait partie du projet d'établissement dans 34 % des collèges (48 % des collèges privés et 19 % des publics).

Durée du repas assis :

Dans 6 collèges sur 10, la durée du temps de repas assis est inférieure aux 30 minutes minimales conseillées.

Pain, boissons sucrées, distributeurs d'aliments :

Le pain est accessible à volonté dans 79 % des collèges. Aucune boisson sucrée n'est proposée lors des repas, excepté dans 2 collèges.

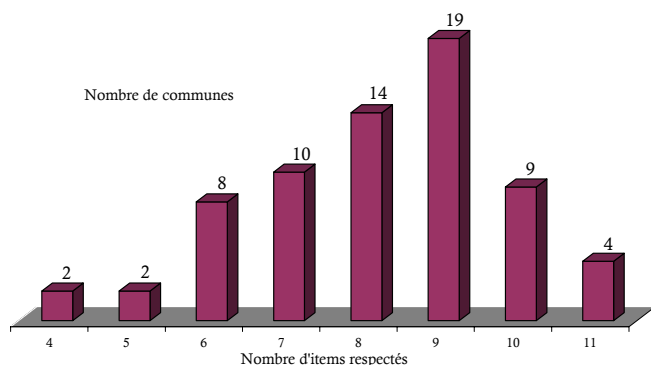
Dans un quart des collèges, un distributeur de boissons sucrées est à disposition des élèves et dans pratiquement 2 collèges sur 10 (17 %) un distributeur d'aliments. Ces taux augmentent si l'établissement abrite également un lycée.

ECOLES ÉLÉMENTAIRES

81 des 82 communes ont transmis leurs menus et 68 ont pu être analysés.

Respect des recommandations nutritionnelles :

Aucun plan alimentaire ne respecte les 12 critères de la grille GPEMDA et moins de la moitié (47 %) satisfont plus de 9 critères (68 % parmi les grandes communes, 45 % parmi les moyennes et 25 % parmi les plus petites).



Répartition des communes selon le nombre d'items respectés (n = 68)

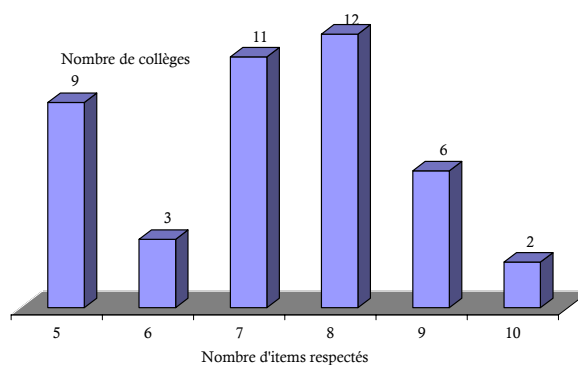
Les points faibles se situent au niveau de la fréquence trop élevée de plats protidiques riches en graisse et de la fréquence insuffisante de poissons et de produits laitiers riches en calcium.

COLLEGES

105 des 117 collèges ont transmis leurs menus et 43 ont pu être analysés.

Respect des recommandations nutritionnelles :

Aucun plan alimentaire ne respecte les 12 critères de la grille GPEMDA et moins de 2 collèges sur 10 (19 %) satisfont 9 critères ou plus. Si l'on intègre les menus qui n'ont pu être analysés (choix multiples notamment), ce taux chute à 7 %.



Répartition des collèges selon le nombre d'items respectés (n = 43)

Les points faibles se situent là aussi au niveau de la fréquence trop élevée de plats protidiques riches en graisse et de la fréquence insuffisante de poissons et de produits laitiers riches en calcium.

Items	Recommandation	% de communes respectant l'item	% de collèges respectant l'item
Entrées > 15% MG	8/20 max	100 %	98 %
Produits à frire et pré-frits > 15% MG	6/20 max	100 %	100 %
Pâtisseries > 15% MG	4/20 max	97 %	60 %
Plats protidiques avec P/L < 1	2/20 max	32 %	19 %
Crudité ou fruit cru	15/20 min	79 %	72 %
Légumes autres que secs	10/20 min	72 %	65 %
Légumes secs féculents céréales	10/20 min	96 %	98 %
Préparation > 70% de poisson et P/L > 2	4/20 min	16 %	12 %
Viande rouge	4/20 min	85 %	84 %
Préparation < 70% de matière 1ère animale	4/20 max	54 %	53 %
Fromage > 150 mg de Ca	10/20 min	16 %	14 %
Fromage < 150 et > 100 mg de Ca	8/20 min	65 %	46 %

Fréquences du respect des 12 items de la grille GEMDA

CONCLUSION

Cette étude basée sur une enquête postale dans les services de restauration scolaire des communes et des collèges permet d'apporter des éléments de réponses concernant l'application du volet nutritionnel de la circulaire du 25 juin 2001 "*Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments*".

Bien que les répondants déclarent majoritairement connaître la circulaire et ne pas rencontrer de difficultés dans son application, l'étude montre que, s'il existe certains acquis, d'autres recommandations sont insuffisamment mises en œuvre.

Les acquis :

Dans au moins 3 sites sur 4 on peut souligner :

- Une durée de repas satisfaisante en primaire ;
- La disponibilité en pain, l'absence de boissons sucrées et la rareté des distributeurs d'aliments ;
- Dans les grandes communes on souligne les modalités d'élaboration des menus et la composition nutritionnelle de ceux-ci ;
- Le respect de certaines recommandations nutritionnelles telles la fréquence limitée des produits frits et pré-frits, des entrées et pâtisseries riches en matières grasses ou la présence satisfaisante de crudités et de viande rouge.

Des éléments insuffisamment mis en œuvre :

A l'inverse des insuffisances sont relevées :

- La transmission d'information (au personnel, aux parents, aux élèves) ;
- Les modalités d'élaboration des menus ;
- Un temps de repas insuffisant en collèges ;
- Des menus à choix multiples non équivalents nutritionnellement très fréquents en collèges ;
- Des points faibles au niveau de l'équilibre nutritionnel des menus : fréquence trop élevée de plats protidiques riches en graisse, fréquence insuffisante de poissons et de produits laitiers riches en calcium.

Les résultats de cette enquête vont servir de support pour la mise en place d'actions telles l'organisation de rencontres régionales et d'actions de communication autour de projets visant l'amélioration de l'alimentation au sein d'établissements.

Par ailleurs, compte tenu des constats réalisés dans cette étude, une action ciblée sur les petites communes va être mise en place. Il s'agira d'un conseil à distance sur l'équilibre alimentaire en restauration scolaire avec, pour objectif final, la proposition d'une organisation de services dans le cadre d'un maillage territorial.

Le rapport de l'étude et cette synthèse sont téléchargeables sur les sites internet, aux rubriques Publications, de l'Observatoire Régional de la Santé Rhône-Alpes : www.ors-rhone-alpes.org et du CRAES-CRIPS : www.craes-crips.org

OBSERVATOIRE REGIONAL DE LA SANTE RHONE-ALPES (ORS RHÔNE-ALPES)

Espace Régional de Santé Publique - 9, quai Jean Moulin 69001 LYON

Tél : 04 72 07 46 20 Fax : 04 72 07 46 21 Email : courrier@rhone-alpes.org - site internet : www.ors-rhone-alpes.org

COLLEGE RHONE-ALPES D'EDUCATION POUR LA SANTE

CENTRE REGIONAL D'INFORMATION ET DE PREVENTION SIDA (CRAES-CRIPS)

Espace Régional de Santé Publique - 9, quai Jean Moulin 69001 LYON

Tél : 04 72 00 55 70 - Fax : 04 72 00 07 53 Email : contact@craes-crips.org - site internet : www.craes-crips.org