



UFC-QUE CHOISIR
233 bd Voltaire
75555 PARIS CEDEX 11

Le 28/11/2017

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Enquête UFC-Que Choisir sur les cantines scolaires du secondaire :

Halte aux choix nutritionnels pipeautés !

Alors que les Etats Généraux de l'Alimentation s'achèvent en soulignant l'importance de l'équilibre nutritionnel en restauration scolaire, l'UFC-Que Choisir publie aujourd'hui une enquête sur 100 établissements montrant que les menus avec choix proposés dans le secondaire orientent les élèves vers les aliments les plus caloriques. Sur la base de ces résultats, l'Association demande la mise en œuvre obligatoire du choix équilibrés dans les cantines.

En France, 17 % des enfants et 51 % des adultes sont désormais obèses ou en surpoids¹, cette proportion progressant encore chez les enfants des milieux défavorisés. Compte tenu de la place de la restauration scolaire dans l'alimentation des enfants², l'UFC-Que Choisir a étudié en 2013, la mise en œuvre de la réglementation sur l'équilibre nutritionnel dans les cantines, et a montré que si les menus du primaire étaient globalement bien notés, ceux du secondaire atteignaient difficilement les objectifs nutritionnels définis par la réglementation. Il apparaissait notamment que les menus avec choix, largement majoritaires dans le secondaire, favorisaient les aliments les plus caloriques et les moins chers, au détriment des aliments de meilleure qualité nutritionnelle (crudités, fruits frais, viande rouge non hachée, poisson). C'est pourquoi, 4 ans plus tard, l'Association réédite cette étude, en étudiant l'équilibre nutritionnel des menus avec choix proposés sur une semaine, dans 100 établissements du second cycle.

L'équilibre nutritionnel respecté sur le papier :

A première vue, les cantines du secondaire apparaissent globalement conformes aux exigences nutritionnelles, si l'on reprend les modalités de calcul officiel qui donnent la même pondération à chacun des aliments proposés dans un menu avec choix. Ainsi pour le critère viande rouge non hachée, la fréquence moyenne observée sur l'ensemble des établissements (1,3 fois par semaine) est effectivement supérieure à la fréquence minimale exigée (1 fois par semaine)³. Quant aux critères minimaux sur les crudités et fruits frais, ils sont dépassés haut la main. En effet, 69 % des établissements proposent des crudités tous les jours de la semaine et 65 % des fruits frais quotidiennement, ce qui explique que les fréquences moyennes sur ces critères soient deux fois supérieures à ce qu'exige la réglementation.

Des choix qui favorisent le moins disant nutritionnel :

Cette bonne appréciation ne résiste pourtant pas à l'analyse. En effet, ces aliments dont il faut encourager la consommation sont en fait présentés au choix avec d'autres produits de moindre intérêt nutritionnel dans la très grande majorité des cas. Pire, les autres aliments proposés sont trop souvent ceux pour lesquels la réglementation demande de limiter la consommation, du fait de teneurs élevées en gras, en sel ou en sucre. Ainsi, dans près d'un cas sur trois les crudités sont proposées au choix avec des entrées grasses⁴ telles que des friands ou de la charcuterie. On peut citer par exemple le lycée Marie Curie de Tarbes (semaine du 2-6 octobre) ou le lycée Maupassant de Fécamp (semaine du 13-17 novembre) qui, sur les semaines étudiées, proposaient tous les jours ce type d'entrées caloriques. Quant aux fruits frais, près d'une fois sur deux en moyenne ils sont en concurrence avec des desserts sucrés tels que des gâteaux, des beignets ou des glaces. Le quart des établissements étudiés proposent des desserts très riches⁵ quotidiennement,

¹ Chiffres 2014-2015 - Etude INCA 3 – Rapport d'expertise collective – Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation – Juin 2017.

² 6 millions d'élèves fréquentent régulièrement les restaurants scolaires, ce qui représente dans le secondaire deux élèves sur trois - Avis n°77 du Conseil National de l'Alimentation – Juillet 2017.

³ La réglementation définit les fréquences auxquelles doivent être servis les aliments sur une base de 20 jours consécutifs. En revanche, comme elle ne définit pas la construction des choix, la mise en place du choix dirigé peut se vérifier aisément sur la base d'une seule semaine. A titre d'illustration, dans le cadre de cette étude, les fréquences réglementaires ont été recalculées sur la base d'une semaine.

⁴ Entrées contenant plus de 15 % de lipides (GEMRCN scolaire).

⁵ Desserts contenant plus de 15 % de lipides ou plus 20g de glucides simples par portion (GEMRCN scolaire).



UFC-QUE CHOISIR
233 bd Voltaire
75555 PARIS CEDEX 11

Le 28/11/2017

comme par exemple au lycée Pierre de Fermat à Toulouse (semaine du 4-8 septembre) ou au lycée Saint Joseph de Lorient (semaine du 18-22 septembre).

L'équilibre nutritionnel en pratique jamais atteint :

Bien que ces menus soient en conformité avec la lettre de la loi qui ne formule aucune exigence concernant la composition des choix proposés, ils rendent parfaitement illusoire la réalisation des objectifs nutritionnels, en flattant les préférences gustatives des enfants pour les aliments les plus caloriques. Ainsi, 79 % des établissements étudiés laissent aux élèves la possibilité de ne manger aucune crudité durant la semaine. Pire, dans 94 % des établissements étudiés, les élèves peuvent ne manger aucune viande rouge non hachée de la semaine !

Un choix équilibré est possible :

Pourtant, certains exemples montrent qu'on peut élaborer des menus mieux équilibrés, en proposant des choix d'aliments de même valeur nutritionnelle. Ainsi, plutôt que de proposer du poisson au choix avec des nuggets, on proposera par exemple deux plats de poisson le premier jour et le lendemain un choix de nuggets et de cordons bleus. Dans les collèges publics des départements des Hauts-de-Seine et des Yvelines, sont proposés plusieurs fois dans la semaine, des choix composés exclusivement de crudités et de fruits frais. Quant au collège Raoul Blanchard d'Annecy, il propose de manière hebdomadaire un choix de deux poissons. Certains établissements ont même instauré le choix dirigé sur la plupart des composantes du repas, comme au lycée Coulomb à Angoulême, ou encore au collège Jean Giono de Manosque, ainsi que dans les autres établissements desservis par l'unité de préparation culinaire du département des Hautes-Alpes.

Sur la base de son enquête, l'UFC-Que Choisir démontre que le problème du déséquilibre nutritionnel des cantines du secondaire reste aussi crucial qu'en 2013, avec à terme un effet délétère pour la santé des enfants. Soucieuse que soit garantie une alimentation plus équilibrée aux jeunes consommateurs, l'association demande dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation, que les recommandations nutritionnelles officielles soient complétées pour rendre obligatoire des choix de valeurs nutritionnelles équivalentes.