



Union Fédérale des Consommateurs - Que Choisir

Union régionale

Ile de France

siège : 22 place de la République - 93140 BONDY

✉ : 22 rue de l'Orme au Charron 77340 PONTAULT-COMBAULT

contact@ufcquechoisir-iledefrance.org - www.ufcquechoisir-iledefrance.org

Communiqué de presse 18 mars 2013

CANTINES SCOLAIRES en ILE DEFRANCE : enquête nationale sur les menus

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 Ile de France rend public les résultats de la première enquête nationale sur l'impact de cette réglementation, pour les restaurants scolaires des 124 communes et 28 établissements scolaires d'Ile de France¹.

- **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 124 communes d'Ile de France obtiennent en 2013 la moyenne de 15,3 / 20. Force est de noter l'impact de la nouvelle réglementation, alors que les communes d'Argenteuil, Créteil, Gif-sur-Yvette et Malakoff avaient écopé de l'appréciation « médiocre » ou « mauvais » en 2005, elles décrochent l'examen 2013 haut la main avec des notes respectivement de 14,7/20, 18,9/20, 14,4/20 et 16/20 !
- **Etablissements secondaires publics: des résultats corrects** : Avec 13,4/20, les 21 établissements du secondaire publics sont près de 2 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. Les scores pour les crudités et le poisson sont également médiocres. Quant à la viande rouge non haché, elle est servie en moyenne en moyenne dans ces établissements deux fois moins que ce qui est prévu par la réglementation !.
- **Le privé: bonnet d'âne de la qualité nutritionnelle.** Les 7 établissements privés, également assujettis à la réglementation, sont en réel décalage. Leur moyenne est de seulement 10,8 / 20 du fait de choix privilégiant des produits de moins bonne qualité nutritionnelle (produits panés, gras ou sucrés au détriment des crudités, poisson, viandes rouge et fruits frais).
- **« junk food » : après les distributeurs, les cafétérias.** Dans 6 établissements secondaires privés, la cantine traditionnelle se trouve en concurrence avec des stands de type cafeteria, fast-food ou sandwicherie, implantés au cœur même des établissements, avec en guise d'aliments des produits fortement déséquilibrés, cheeseburgers, nuggets, frites, confiseries, pâtisseries ...

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.

¹ Au niveau national, l'UFC-Que Choisir a fait analyser par trois experts diététiciens spécialisés en restauration scolaire, sur la base de 9 critères reprenant la réglementation en vigueur, les menus servis dans 606 communes et établissements scolaires de France sur 20 jours consécutifs sur la période allant de septembre 2012 à avril 2013, soit un total de 12.000 menus analysés.