



# Étude restauration scolaire 2005-2006

R É S U L T A T S   I N T E R M É D I A I R E S

Décembre 2006



AGENCE FRANÇAISE  
DE SÉCURITÉ SANITAIRE  
DES ALIMENTS



MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE,  
DE L'ALIMENTATION, DE LA PÊCHE ET DE LA RURALITÉ





# Étude restauration scolaire

2005-2006

R É S U L T A T S I N T E R M É D I A I R E S

Décembre 2006

Coordination :  
Carine Dubuisson, Lionel Lafay

Observatoire des consommations alimentaires,  
Épidémiologie nutritionnelle,  
Pôle d'appui scientifique à l'évaluation des risques,  
Direction de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires,  
Afssa

Le 25 juin 2001, la circulaire de l'écolier datant de 1971 a été remplacée par la circulaire relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments. Cette circulaire a comme objectif d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas et donne des recommandations pour garantir l'équilibre alimentaire. Elle rappelle que l'obligation de sécurité est l'un des fondements du droit alimentaire et décline les démarches à mettre en place pour la respecter. Quatre ans plus tard, l'Afssa, en collaboration avec les ministères chargés de la Santé (DGS), de l'Agriculture (DGAL, DGER) et de l'Éducation nationale (DGESCO), a décidé d'évaluer l'application de cette circulaire dans les établissements publics locaux d'enseignement (collèges et lycées), en métropole et dans les départements d'outre-mer ainsi que dans les lycées agricoles.

## ■ Méthodologie

Un échantillon représentatif de 1 200 établissements scolaires, tirés au sort dans le fichier national des établissements par la direction de l'évaluation, de la prospective et de la performance (DEPP) de l'éducation nationale, et 240 établissements agricoles ont reçu mi-novembre 2005 un questionnaire destiné à connaître les caractéristiques de leur restaurant scolaire et de son fonctionnement. Ce questionnaire, adressé aux chefs d'établissement, était destiné à être rempli par le gestionnaire du restaurant scolaire avec l'aide des autres personnels

compétents. Lors du renvoi du questionnaire rempli, il était demandé de joindre les menus proposés par le restaurant scolaire pendant une période de 20 jours consécutifs (y compris les dîners dans le cas d'internats). Les résultats intermédiaires présentés dans ce document concernent uniquement les données recueillies à l'aide du questionnaire, et sont des données brutes avant redressement. Ils portent sur 784 établissements<sup>(1)</sup>, représentant plus de 415 000 élèves du second degré et plus de 260 000 demi pensionnaires.

## ÉTABLISSEMENTS PARTICIPANTS

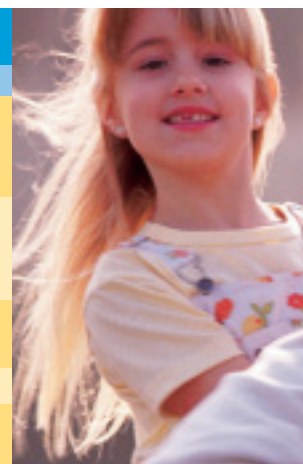
|  | Établissements relevant de l'éducation nationale |                    |                   |                     |             | Établissements relevant de l'agriculture |                    |             |
|--|--|--------------------|-------------------|---------------------|-------------|--|--------------------|-------------|
|  | Collège  | LGT <sup>(1)</sup> | LP <sup>(2)</sup> | EREA <sup>(3)</sup> | Ensemble    | LAGT <sup>(4)</sup>                      | LAP <sup>(5)</sup> | Ensemble    |
| Nombre d'établissement (répartition)             | 420<br>(66 %)                                    | 150<br>(24 %)      | 60<br>(9 %)       | 4<br>(< 1 %)        | <b>634</b>  | 96<br>(65 %)                             | 54<br>(35 %)       | <b>150</b>  |
| Établissement disposant d'un internat            | 7 %  | 56 %               | 52 %              | 75 %                | <b>23 %</b> | 99 %                                     | 91 %               | <b>95 %</b> |
| Établissement situé en ZEP ou REP <sup>(6)</sup> | 18 %   | 15 %               | 15 %              | 25 %                | <b>17 %</b> | -  | -                  | -           |

<sup>(1)</sup> Lycée général et technologique ; <sup>(2)</sup> Lycée professionnel ; <sup>(3)</sup> Établissement régional d'enseignement adapté ; <sup>(4)</sup> Lycée agricole général et technologique ;

<sup>(5)</sup> Lycée agricole professionnel ; <sup>(6)</sup> Zone d'éducation prioritaire ou Réseau d'éducation prioritaire.

## CARACTÉRISTIQUES DES RESTAURANTS SCOLAIRES

|  | Établissements relevant de l'éducation nationale |        |        |         |               | Établissements relevant de l'agriculture |         |                |
|--|--|--------|--------|---------|---------------|--|---------|----------------|
|  | Collège  | LGT    | LP     | EREA    | Ensemble      | LAGT                                     | LAP     | Ensemble       |
| Fréquentation estimée                              |  |        |        |         |               |  |         |                |
| • à partir du nombre d'inscriptions                | 66,0 %   | 68,0 % | 68,0 % | 96,0 %  | <b>67,0 %</b> | 95,0 %                                   | 93,0 %  | <b>94,0 %</b>  |
| • à partir du nombre de repas servis               | 64,0 %   | 56,0 % | 52,0 % | 79,0 %  | <b>62,0 %</b> | 85,0 %                                   | 84,0 %  | <b>85,0 %</b>  |
| Ouverture hebdomadaire                             |  |        |        |         |               |  |         |                |
| • 4 jours  | 67,0 %   | 7,0 %  | 8,0 %  | 0,0 %   | <b>47,0 %</b> | 0,0 %                                    | 0,0 %   | <b>0,0 %</b>   |
| • au moins 5 jours                                 | 33,0 %   | 93,0 % | 92,0 % | 100,0 % | <b>53,0 %</b> | 100,0 %                                  | 100,0 % | <b>100,0 %</b> |
| Cuisine en gestion déléguée, partielle ou totale   | 6,5 %  | 7,3 %  | 3,4 %  | 0,0 %   | <b>6,5 %</b>  | 1,0 %                                    | 3,8 %   | <b>2,0 %</b>   |
| Service à table                                    | 5,0 %  | 1,3 %  | 3,3 %  | 25,0 %  | <b>4,1 %</b>  | 7,3 %                                    | 7,4 %   | <b>7,3 %</b>   |
| Présence d'une commission de restauration scolaire | 30,0 %   | 32,0 % | 27,0 % | 75,0 %  | <b>30,0 %</b> | 84,0 %                                   | 59,0 %  | <b>75,0 %</b>  |



<sup>(1)</sup> Sur les 1 440 établissements contactés, 808 établissements ont participé à l'étude parmi lesquels 23 n'avaient plus de restauration scolaire en 2005-2006 et ont donc été exclus. L'échantillon des établissements scolaires ayant répondu est similaire à la population des établissements du secondaire hormis pour l'académie. En effet, certaines académies sont sous-représentées dans l'échantillon (Paris, Dijon, Amiens, Montpellier, Rennes, Rouen, Versailles) alors que d'autres sont sur-représentées (Nancy-Metz, Lille, Orléans-Tours).

Les restaurants scolaires disposent en forte majorité d'une cuisine autonome et fonctionnent en gestion directe. Leur fréquentation estimée à partir des inscriptions des élèves diminue lorsqu'elle est évaluée à partir du nombre de repas réellement servis aux élèves, et ce quel que soit le type d'établissement.

La présence d'une commission de restauration scolaire est plus fréquente lorsque l'établissement dispose d'un internat. Ces commissions comprennent dans les 2/3 des cas au moins un représentant des personnels de santé mais la présence d'un spécialiste de la nutrition y est encore très rare (< 8%).

### PARTICULARITÉS DES MENUS

|  | Établissements relevant de l'éducation nationale |        |        |        |               | Établissements relevant de l'agriculture |        |               |
|--|--|--------|--------|--------|---------------|--|--------|---------------|
|  | Collège  | LGT    | LP     | EREA   | Ensemble      | LAGT                                     | LAP    | Ensemble      |
| Type de menu   |  |        |        |        |               |  |        |               |
| • menu unique  | 53 %   | 24 %   | 42 %   | 100 %  | <b>46 %</b>   | 40 %                                     | 55 %   | <b>45 %</b>   |
| • choix dirigés  | 23 %   | 24 %   | 19 %   | 0 %    | <b>22 %</b>   | 20 %                                     | 17 %   | <b>19 %</b>   |
| • libre-choix  | 24 %   | 52 %   | 39 %   | 0 %    | <b>32 %</b>   | 41 %                                     | 28 %   | <b>36 %</b>   |
| Coût moyen des matières premières d'un repas             | 1,69 €   | 1,92 € | 1,77 € | 1,71 € | <b>1,75 €</b> | 2,18 €                                   | 2,19 € | <b>2,18 €</b> |
| Prix moyen d'un repas facturé aux parents <sup>(1)</sup> | 2,52 €   | 2,85 € | 2,59 € | 2,06 € | <b>2,60 €</b> | 2,86 €                                   | 2,97 € | <b>2,90 €</b> |

<sup>(1)</sup> Hors aide éventuelle.

Le menu unique reste majoritaire dans les collèges et les LAP alors qu'il est présent dans moins du quart des LGT. Lorsqu'un choix multiple est proposé aux élèves, la moitié des collèges

ont recours aux choix dirigés contre un tiers des lycées. Le coût moyen des matières premières d'un repas est plus élevé pour les établissements qui proposent des menus de type « libre choix ».

### CONNAISSANCE ET APPLICATION DE LA CIRCULAIRE

|                                 | Établissements relevant de l'éducation nationale |       |      |       |                 | Établissements relevant de l'agriculture |       |                 |
|---------------------------------|--|-------|------|-------|-----------------|--|-------|-----------------|
|                                 | Collège  | LGT   | LP   | EREA  | Ensemble        | LAGT                                     | LAP   | Ensemble        |
| Connaissance de la circulaire   |  |       |      |       |                 |  |       |                 |
| • oui                           | 55 %   | 69 %  | 52 % | 100 % | <b>58 %</b>     | 63 %                                     | 60 %  | <b>62 %</b>     |
| • partiellement                 | 34 %   | 23 %  | 37 % | 0 %   | <b>31 %</b>     | 26 %                                     | 19 %  | <b>23 %</b>     |
| • non                           | 12 %   | 8 %   | 12 % | 0 %   | <b>11 %</b>     | 12 %                                     | 20 %  | <b>15 %</b>     |
| Déclare appliquer la circulaire |  |       |      |       |                 |  |       |                 |
| • oui                           | 40 %   | 43 %  | 38 % | 75 %  | <b>41 %</b>     | 43 %                                     | 37 %  | <b>41 %</b>     |
| • partiellement                 | 42 %   | 45 %  | 47 % | 25 %  | <b>43 %</b>     | 37 %                                     | 37 %  | <b>37 %</b>     |
| • non                           | < 1 %  | < 1 % | 0 %  | 0 %   | <b>&lt; 1 %</b> | 0 %                                      | < 1 % | <b>&lt; 1 %</b> |
| • ne sait pas                   | 17 %   | 12 %  | 15 % | 0 %   | <b>15 %</b>     | 19 %                                     | 24 %  | <b>21 %</b>     |

Parmi les établissements qui prétendent connaître la circulaire, 53 % (LP) à 75 % (LAP) déclarent l'avoir transmise au personnel de la restauration pour application et environ 7 % reconnaissent ne pas l'avoir transmise. La connaissance de la circulaire et sa transmission pour application sont moins fréquentes dans les établissements dont la cuisine est de type « satellite » ainsi que dans les restaurants scolaires dont la gestion est, partiellement ou totalement, déléguée. Les établissements qui ne connaissent pas la circulaire et/ou ne l'ont pas transmise sont généralement de plus petite taille. Parmi les recommandations, l'inscription de l'équilibre alimentaire dans le projet

d'établissement n'a été réalisée que par 34 % des établissements. Si près d'un quart des établissements ne savent pas si la circulaire est difficile à appliquer (majoritairement ceux déclarant ne pas la connaître ou ne pas l'appliquer), 70 % considèrent que certains points le sont, comme l'éducation nutritionnelle et au goût (citée par 90 % de ces établissements). Les points les plus fréquemment cités concernent ensuite la qualité de l'environnement et la formation du personnel (près de 80 % des établissements), puis l'accueil des élèves nécessitant des régimes spécifiques et l'équilibre alimentaire des repas.

En revanche, la qualité sanitaire des repas est le thème le moins fréquemment cité. Parmi les freins à l'application de la circulaire, le manque de moyens financiers, de formation du personnel et de moyens humains sont

largement invoqués. Les autres freins concernent la difficulté à modifier les habitudes alimentaires des élèves et le manque de temps à consacrer à l'application de la circulaire en raison d'une charge de travail élevée.

## ÉLABORATION, CONTRÔLE DES MENUS ET ACHATS DES PRODUITS

|  | Établissements relevant de l'éducation nationale |      |      |       |             | Établissements relevant de l'agriculture |      |             |
|--|--|------|------|-------|-------------|--|------|-------------|
|  | Collège  | LGT  | LP   | EREA  | Ensemble    | LAGT                                     | LAP  | Ensemble    |
| <b>Élaboration des menus</b>   |  |      |      |       |             |  |      |             |
| • Commission des menus   | 25 %   | 27 % | 20 % | 50 %  | <b>25 %</b> | 30 %                                     | 24 % | <b>28 %</b> |
| • Gestionnaire + Cuisinier   | 41 %   | 38 % | 32 % | 50 %  | <b>39 %</b> | 23 %                                     | 40 % | <b>29 %</b> |
| • Cuisinier seul   | 19 %   | 27 % | 32 % | 0 %   | <b>22 %</b> | 36 %                                     | 21 % | <b>30 %</b> |
| • Personnel de santé   | 5 %  | 2 %  | 5 %  | 0 %   | <b>4 %</b>  | 2 %                                      | 8 %  | <b>4 %</b>  |
| • Autres   | 11 %   | 7 %  | 12 % | 0 %   | <b>10 %</b> | 10 %                                     | 8 %  | <b>9 %</b>  |
| <b>Contrôle des menus élaborés</b>   |  |      |      |       |             |  |      |             |
| • Infirmière   | 38 %   | 45 % | 45 % | 75 %  | <b>41 %</b> | 47 %                                     | 37 % | <b>43 %</b> |
| • Médecin  | 69 %   | 72 % | 69 % | 100 % | <b>70 %</b> | 86 %                                     | 79 % | <b>84 %</b> |
| • Diététicienne  | 22 %   | 30 % | 27 % | 67 %  | <b>25 %</b> | 5 %                                      | 0 %  | <b>3 %</b>  |
| • Diététicienne  | 18 %   | 9 %  | 15 % | 0 %   | <b>15 %</b> | 16 %                                     | 21 % | <b>18 %</b> |
| <b>Formation en nutrition du responsable des achats</b>                                      |  |      |      |       |             |  |      |             |
| • Formation en nutrition   | 37 %   | 35 % | 46 % | 50 %  | <b>38 %</b> | 40 %                                     | 38 % | <b>40 %</b> |
| <b>Exigences nutritionnelles dans le cahier des charges matières premières<sup>(1)</sup></b> |  |      |      |       |             |  |      |             |
| • Exigences nutritionnelles  | 49 %   | 50 % | 49 % | 100 % | <b>49 %</b> | 43 %                                     | 67 % | <b>50 %</b> |

<sup>(1)</sup> Parmi les établissements qui ont un cahier des charges pour les matières premières.

L'élaboration des menus relève en majorité du cuisinier seul ou aidé du gestionnaire. L'existence d'une commission des menus est plus fréquente dans les établissements dont le projet d'établissement intègre l'équilibre alimentaire et dont la gestion du restaurant est déléguée au moins partiellement. Le contrôle des menus est également plus courant lorsque l'équilibre alimentaire est inscrit dans le projet d'établissement, lorsqu'une commission de restauration existe ou enfin lorsqu'une commission élabore les menus. La formation en nutrition de la personne responsable des achats est plus fréquente lorsque le gestionnaire connaît la circulaire et qu'elle a été transmise pour application au personnel de la restauration scolaire. La prise en compte de critères nutritionnels dans les cahiers des charges des matières

premières est sensiblement augmentée en présence d'une commission de restauration scolaire et/ou lorsque le responsable des achats a reçu une formation en nutrition. Le choix des matières premières repose principalement sur leur prix puis sur leur composition nutritionnelle et leur qualité organoleptique. Dans les établissements agricoles, l'origine locale des produits constitue aussi un critère de choix important. Dans les établissements situés en ZEP-REP, le prix est encore davantage cité comme un facteur de choix que dans les autres établissements. La composition nutritionnelle des produits est un critère plus important dans les établissements qui ont transmis la circulaire pour application et dans ceux dans lesquels le responsable des achats a eu une formation en nutrition.

## UTILISATION DES RECOMMANDATIONS

|  | Établissements relevant de l'éducation nationale |      |      |       |             | Établissements relevant de l'agriculture |      |             |
|--|--|------|------|-------|-------------|--|------|-------------|
|  | Collège  | LGT  | LP   | EREA  | Ensemble    | LAGT                                     | LAP  | Ensemble    |
| <b>Utilisation des recommandations de fréquence des aliments</b> |  |      |      |       |             |  |      |             |
| • Toujours / Souvent   | 76 %   | 81 % | 65 % | 100 % | <b>76 %</b> | 77 %                                     | 77 % | <b>77 %</b> |
| • Rarement / Jamais  | 10 %   | 15 % | 22 % | 0 %   | <b>12 %</b> | 15 %                                     | 10 % | <b>12 %</b> |
| • Non connues  | 14 %   | 4 %  | 13 % | 0 %   | <b>11 %</b> | 8 %                                      | 14 % | <b>10 %</b> |
| <b>Utilisation des recommandations de grammage</b>               |  |      |      |       |             |  |      |             |
| • Toujours / Souvent   | 85 %   | 85 % | 84 % | 100 % | <b>85 %</b> | 85 %                                     | 92 % | <b>88 %</b> |
| • Rarement / Jamais  | 8 %  | 10 % | 10 % | 0 %   | <b>8 %</b>  | 12 %                                     | 4 %  | <b>9 %</b>  |
| • Non connues  | 7 %  | 5 %  | 7 %  | 0 %   | <b>7 %</b>  | 3 %                                      | 4 %  | <b>3 %</b>  |

L'utilisation de la grille de fréquence de présentation des aliments est loin d'être généralisée : seulement un quart des établissements déclare l'utiliser systématiquement. Toutefois, parmi les établissements qui connaissent la circulaire et qui l'ont transmise pour application,

86 % l'utilisent « souvent » ou « toujours ». Les recommandations de grammages pour les portions servies semblent mieux appliquées : 86 % les appliquent systématiquement ou « souvent ». L'application déclarée de la circulaire constitue également un facteur favorable à l'utilisation des grammages recommandés.

## ENVIRONNEMENT DU REPAS

|   | Établissements relevant de l'éducation nationale |      |      |       |          | Établissements relevant de l'agriculture |      |          |
|---|--|------|------|-------|----------|--|------|----------|
|   | Collège  | LGT  | LP   | EREA  | Ensemble | LAGT                                     | LAP  | Ensemble |
| Durée de la pause méridienne              |  |      |      |       |          |  |      |          |
| • < 30 minutes                            | 3 %  | 9 %  | 2 %  | 0 %   | 5 %      | 0 %                                      | 2 %  | 1 %      |
| • 30 minutes à 1 heure                    | 34 %   | 71 % | 64 % | 75 %  | 46 %     | 37 %                                     | 26 % | 33 %     |
| • > 1 heure                               | 63 %   | 20 % | 34 % | 25 %  | 50 %     | 64 %                                     | 72 % | 67 %     |
| Attente avant d'être servi <sup>(1)</sup> |  |      |      |       |          |  |      |          |
| • ≤ 10 minutes                            | 69 %   | 41 % | 61 % | 100 % | 62 %     | 42 %                                     | 78 % | 49 %     |
| • > 10 minutes                            | 31 %   | 59 % | 39 % | 0 %   | 38 %     | 58 %                                     | 22 % | 51 %     |
| Durée du repas                            |  |      |      |       |          |  |      |          |
| • ≤ 15 minutes                            | 9 %  | 14 % | 7 %  | 50 %  | 10 %     | 16 %                                     | 22 % | 18 %     |
| • 16 à 30 minutes                         | 82 %   | 81 % | 83 % | 25 %  | 82 %     | 79 %                                     | 74 % | 77 %     |
| • > 30 minutes                            | 9 %  | 5 %  | 10 % | 25 %  | 8 %      | 5 %                                      | 4 %  | 5 %      |

<sup>(1)</sup> La durée d'attente avant d'être servi augmente avec la taille des établissements et le nombre de repas servis.

### ■ Le respect des règles sanitaires

Si dans près de 50 % des cahiers des charges des exigences nutritionnelles sont présentes, les exigences en termes de garantie d'origine et de traçabilité des produits sont quasiment systématiques (97 %) et ce quel que soit le type d'établissement, les caractéristiques du restaurant scolaire et l'application de la circulaire. Environ 57 % des établissements ont mis en place l'ensemble des mesures permettant de respecter le niveau de sécurité sanitaire réglementaire (plan nettoyage désinfection, bonnes pratiques d'hygiène, plan d'analyse des dangers, plan d'autocontrôle des produits finis et plan d'autocontrôle des températures), 39 % ont mis en place au moins une des deux mesures relatives à l'hygiène et au moins un des deux plans d'autocontrôle. La mise en place de l'ensemble des mesures est plus fréquente parmi les établissements connaissant la circulaire (62 %) et parmi ceux qui l'ont transmise pour application (63 %) ainsi que dans les cuisines centrales (63 %) et dans les établissements qui ont délégué en totalité la gestion du restaurant scolaire (64 %). Il existe un suivi de la traçabilité dans 90 % des restaurants ; il se fait par la connaissance des fournisseurs de denrées dans 90 % des cas, la connaissance des clients des produits finis dans 25 % des cas et la mise en place d'un système de traçabilité interne en lien avec une procédure de retrait ou de rappel des produits dans 50 %

des cas. L'organisation du suivi de la traçabilité par les trois procédures simultanément est observée dans 15 % des établissements scolaires et 20 % des établissements agricoles. La mise en place d'une traçabilité interne est plus fréquente dans les établissements qui connaissent la circulaire et surtout dans ceux qui l'ont transmise pour application (58 %) ainsi que dans les cuisines centrales (74 %) et dans les établissements qui délèguent en totalité la gestion du restaurant scolaire (78 %). Les mêmes facteurs sont associés à la mise en place plus fréquente des trois procédures simultanées.

### ■ Formation et suivi médical du personnel de la restauration scolaire

Il existe un plan de formation global du personnel de la restauration scolaire dans un peu moins d'un établissement sur deux (45 %). Parmi les thématiques les plus souvent envisagées lors de ces formations, celles relatives à l'hygiène et à la sécurité sanitaire sont majoritaires par rapport à celles relatives à la nutrition. Ainsi, parmi les trois thématiques les plus souvent abordées, la méthode HACCP est citée par 93 % des établissements, celles relatives aux bonnes pratiques d'hygiène par 62 %, alors que les besoins nutritionnels et l'équilibre alimentaire ne sont cités que par 24 %

des établissements, la composition nutritionnelle des aliments par 11 % et les relations nutrition et état de santé par moins de 8 %. Les formations relatives à la nutrition sont plus fréquemment choisies dans les établissements agricoles, ainsi que parmi les établissements qui ont transmis la circulaire pour application. Les personnels manipulant des denrées alimentaires sont soumis à un suivi médical annuel dans 72 % des établissements scolaires et dans 96 % des établissements agricoles. Ces proportions sont plus élevées lorsque les gestionnaires connaissent la circulaire et lorsque les recommandations ont été transmises pour application.

### ■ **Éducation nutritionnelle et éveil au goût**

Dans 20 % des établissements des informations nutritionnelles sont à disposition des élèves lors des repas. Près de 36 % des établissements proposent une animation autour de l'alimentation au moins une fois par trimestre. Cette proportion est nettement plus importante dans les lycées agricoles (54 %), ainsi que dans les établissements qui déclarent appliquer la circulaire et dans ceux dont la cuisine est autonome.

À l'inverse, 17 % des établissements scolaires et 8 % des établissements agricoles ne proposent jamais d'animation. Parmi les thèmes abordés, la cuisine internationale est le plus fréquent (72 %), devant la cuisine régionale française (62 %) et les saveurs particulières (37 %). Il existe cependant des différences entre les établissements agricoles et ceux de l'éducation nationale. La cuisine régionale et l'alimentation biologique sont des thématiques davantage abordées dans les établissements agricoles (cités respectivement par 77 % et 55 % des établissements) alors que les animations autour de la nutrition et de l'équilibre alimentaire y sont moins fréquentes (20 % contre 29 % dans les établissements scolaires). Ce dernier thème est plus fréquemment rapporté par les établissements qui déclarent connaître et appliquer la circulaire.

### ■ **Accueil des enfants nécessitant une alimentation spécifique**

Près de 46 % des établissements déclarent avoir mis en place au moins un projet d'accueil individualisé (PAI) pendant l'année scolaire (nombre moyen : 2,6). Cette mise en place est également fortement associée à la connaissance de la circulaire et à son application. Parmi les établissements qui ont établi au moins un PAI, 68 % l'ont fait pour un problème d'allergie, 24 % pour un problème d'intolérance alimentaire, 40 % pour un problème de diabète, 6 % pour un problème de surpoids ou d'obésité (modalité non listée, ajoutée par les établissements donc certainement sous-estimée) et 3 % pour la maladie de Crohn. Parmi les aliments allergènes précisés, l'arachide est le plus cité, devant les poissons, les crustacés, les laitages et les œufs.

### ■ **Conclusions**

Quatre ans après sa parution, environ un établissement sur deux déclare avoir pris des mesures pour appliquer la circulaire du 25 juin 2001, tandis qu'un peu plus d'un établissement sur 10 reconnaît ne pas la connaître. Les autres établissements connaissent la circulaire mais n'ont pas encore mis en place ses recommandations. Si la mise en place des mesures de sécurité sanitaire apparaît quasiment systématique celles relatives à la qualité nutritionnelle et à l'équilibre nutritionnel des repas demeurent encore trop peu développées. La connaissance et l'application de la circulaire n'ont vraisemblablement que moyennement contribué à l'amélioration de la sécurité sanitaire des repas, qui était déjà largement assurée, alors qu'elles semblent davantage associées à l'amélioration de la qualité nutritionnelle et de l'équilibre des repas. La poursuite des analyses, et notamment celle des menus servis par les restaurants scolaires permettra de confirmer ou non cette hypothèse.



En 2005, l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a lancé avec les ministères de la Santé, de l'Agriculture et de l'Éducation nationale une étude nationale pour évaluer l'application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments. Les premiers résultats intermédiaires font apparaître que 50 % des établissements déclarent avoir pris des mesures pour appliquer la circulaire du 25 juin 2001, 40 % la connaissent mais ne l'appliquent pas encore et 10 % d'entre eux déclarent ne pas la connaître. Parmi les principaux freins à son application : le manque de moyens financiers, de formation du personnel et de moyens humains. Si la sécurité sanitaire paraît largement assurée dans les restaurants scolaires, la nutrition reste encore peu prise en compte et ce à tous les niveaux : exigences dans les cahiers des charges, contrôle des menus, formation des personnels, information des élèves... Un quart des établissements n'utilise jamais ou presque les recommandations de fréquence de service des aliments. La poursuite des analyses, et notamment celle des menus servis par les restaurants scolaires permettra de confirmer ou non ces résultats.

