

## Cantine oui, cantiche non !

Un décret publié au Journal officiel du 2 octobre encadre de façon assez précise le volume et la qualité des portions qui pourront être servies en cantine scolaire. Pour Jean-Jacques Hazan, président de la FCPE, qui a beaucoup bataillé pour la publication de ce texte, il faut s'attaquer à l'éducation nutritionnelle.

**Les cantines auront jusqu'au 1er septembre 2012, pour les plus petites**, pour mettre en application les nouvelles règles fixées par le décret publié le 2 octobre. Celles qui servent plus de 80 couverts par jour doivent l'appliquer immédiatement. Le texte fixe précisément ce qu'est un repas en cantine scolaire. " **Les déjeuners et dîners servis dans le cadre de la restauration scolaire comprennent nécessairement un plat principal, une garniture, un produit laitier et, au choix, une entrée et/ou un dessert...** La taille des portions servies doit être adaptée au type de plat et à chaque classe d'âge".

**Ces mesures prennent toute leur importance quand on sait que 6 millions d'enfants (un sur deux au primaire, deux sur trois au secondaire) déjeunent au moins 3 fois par semaine à la cantine** où ils consomment au total un milliard de repas par an. Une étude réalisée par l'Afssa (Agence française de sécurité sanitaire des aliments) en 2007 avait montré que, six ans après sa publication, la circulaire française du 25 juin 2001 sur la composition des repas servis en restauration était restée ignorée par 49% des établissements secondaires de l'éducation nationale (et 38% des établissements agricoles).

Pour l'Afssa, "l'application de la circulaire est à deux vitesses. Les établissements sont particulièrement sensibilisés aux contraintes de sécurité sanitaire des aliments mais montrent un intérêt plus réservé pour l'équilibre alimentaire des repas servis, l'éducation nutritionnelle et l'accueil des élèves nécessitant des régimes particuliers". C'était particulièrement vrai des établissements où la restauration a été confiée à un industriel. Comme si cela déresponsabilisait l'établissement. La question de l'application de ce texte reste donc posée.

[Le décret publié au J.O. du 2/10/2011](#)

[L'arrêté](#)

[Comment lutter contre la malbouffe ?](#)

[L'avis de M Lejeune, Ligue de l'enseignement \(2007\)](#)

[La restauration collective au coeur des questions de santé publique](#)

---

## Le point de vue de Jean-Jacques Hazan, président de la FCPE

*La première association de parents d'élèves a milité pour défendre l'accès de tous à la restauration collective scolaire et pour en faire un lieu d'éducation nutritionnelle. La publication du décret est-elle une victoire de la Fcpe ?*



### **Pour vous la publication du décret sur les cantines doit être une victoire ?**

C'est quelque chose qu'on revendiquait depuis 2007. On avait demandé une loi. Elle a été finalement promulguée en 2010. Le décret était prêt depuis 2009...

### **Pourquoi autant de temps ?**

Il y a des lobbys qui n'ont pas intérêt à ce que les choses changent. Un des enjeux de ce changement c'est le coût et le contrôle opéré sur la restauration déléguée.

**Les nouveaux textes fixent des règles pour diminuer les graisses, le sel, la taille des portions. Etes-vous satisfait ?**

Tout cela s'inspire des travaux du Groupe d'étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition. Cela se traduira par des normes indicatives qui seront publiées très prochainement et qui pour la première fois concerneront le collège et le lycée. Ce seront des normes de service comprenant toute la conception du service. Dans l'arrêté qui est publié on s'attaque déjà au grammage des portions, à l'idée de limiter le haché au profit de vraie viande cuisinée, de limiter le sucre et les graisses, d'encourager les produits frais et bio. IL y a aussi l'idée de varier les menus. Toutes choses positives.

**La FCPE, et vous personnellement, avez beaucoup agi pour ces changements. Qu'en attendez-vous ?**

Evidemment qu'il y ait une réflexion sur les équilibres alimentaires et que cela serve aux enfants.

**Mais on a vu , en Grande-Bretagne par exemple, que des mesures de limitation des sucreries, des pizzas, des frites avaient des effets négatifs comme la baisse de fréquentation de la cantine et la consommation de junk food apporté de la maison ou acheté en magasin.**

On ne peut pas faire l'économie d'une éducation nutritionnelle. Si elle existe, si on limite l'interpellation des enfants par la publicité télévisée pour des produits gras et sucrés, si on limite la vente des bonbons en supermarché, si on a un vrai respect des conditions de nutrition à l'école, on aura quelque chose de cohérent et on peut gagner. L'école et le restaurant scolaire ont à jouer un rôle éducatif. Le restaurant scolaire n'est pas seulement un endroit où l'on mange. Ca doit être un lieu de repos, d'où notre revendication d'un minimum de 90 minutes de pause méridienne. Et aussi un lieu d'éducation au goût où les enfants puissent découvrir de nouveaux produits. Il faut tout cela. Que les enfants aient du temps à table, qu'il y ait un personnel suffisant pour d'occuper d'eux. C'est ce que la norme devrait prescrire.

**Depuis le début de cette année on a retrouvé le débat sur les conditions d'accès à la cantine. S'y est ajouté un nouveau thème celui de la laïcité de la cantine avec des maires qui s'ingénient à mettre des plats uniques qui ne respectent pas les habitudes alimentaires des religions minoritaires.**

**Qu'en pense la Fcpe ?**

Ce dernier cas est assez rare. Je ne pense pas que parce qu'on va proposer un plat de remplacement on va trahir la laïcité. La laïcité nécessite de la tolérance. La question du hallal ou du casher ne se pose pas en cantine parce que la traçabilité de ces produits est trop difficile. Clairement la municipalité qui choisit de mettre plusieurs fois par semaine du porc au menu sans plat de substitution comme celle qui relève les prix brutalement, le fait pour chasser une partie des familles. Ca nous renvoie à la question de l'accès de tous à la cantine.

Il y a des communes qui interdisent l'accès à la cantine quand un ou les deux parents sont chômeurs. La semaine dernière une commune a été condamnée pour cela. La Fcpe continuera à appeler les parents à refuser de se faire marcher sur les pieds alors que la loi est pour eux. Le Conseil d'Etat a déjà tranché cette question. Les parents n'ont pas à fournir de certificat de travail. Pour que cela soit encore plus simple on demande au gouvernement de légiférer sur cette question.

**Propos recueillis par François Jarraud**