

Restauration en milieu scolaire pour tous



SOMMAIRE

METHODOLOGIE.....	4
Périmètre de l'étude	4
Détail de la méthodologie suivie.....	4
Entretiens	4
Revue de littérature	4
 ANALYSE DE LA LITTERATURE.....	 9
Accès économique à une alimentation saine.....	9
Comment l'accès économique à la restauration collective scolaire est-il permis ?	9
L'accès à la restauration collective scolaire n'est pas systématique en France.....	9
La tarification basée sur le quotient familial : un service facultatif	9
Quels sont les moyens mis en œuvre pour financer cette restauration collective pour tous les élèves ?	10
Dans le 1er degré.....	10
Dans le 2nd degré	12
Pour tous les élèves du 1er et 2nd degré.....	12
Quels axes d'amélioration ?	13
Augmenter la fréquentation de la restauration collective	13
Mettre en place le repas gratuit dans les établissements scolaires	14
 Alimentation favorable à la santé	 16
La restauration collective est-elle saine en France ?.....	16
Le PNNS, la loi EGalim, le PNAN – Evolution des recommandations et de la réglementation relative à la composition des repas scolaires en France (Poinsot R., 2021)	16
Evaluation de la mise en place des recommandations du GEMRCN.....	18
Evaluation de la mise en œuvre de loi EGalim dans les restaurants scolaires.....	19
La restauration collective est-elle saine à l'étranger ?.....	20
Politiques alimentaires et baisse de l'insécurité alimentaire	20
Politiques alimentaires et augmentation de la qualité nutritionnelle des repas scolaires..	20
Quels axes d'amélioration ?	21
 Quels effets observés de la restauration collective scolaire sur l'accès à une alimentation favorable à la santé ?.....	 21
Quels sont les effets observés ?	21
Sécurité et qualité alimentaire	22
Comportement et résultats scolaires.....	22
Santé.....	22
Modalités de mise en œuvre : freins et leviers.....	22
Mise en place de la tarification sociale dans le premier degré	22
Mise en place de la tarification sociale dans le second degré	23
Augmenter le taux de fréquentation de la restauration collective scolaire	23

Augmenter la prise alimentaire lors des repas au restaurant scolaire	24
Mise en œuvre de la loi EGalim	25
ENSEIGNEMENTS ET PERSPECTIVES	29
ANNEXE BIBLIOGRAPHIQUE	33

La restauration collective est une « activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers » (Référentiel restauration collective, 2021). Par son caractère social, elle se distingue de la restauration commerciale. Ses principaux objectifs sont d'assurer la réponse aux besoins physiologiques de tous les convives en leur fournissant des repas sains, sûrs, en quantité suffisante et à leur goût. Ces convives peuvent appartenir à tout type d'établissement public (établissement d'enseignement, établissement médico-social, secteur pénitentiaire, armée).

Dans cette note, nous nous concentrerons sur la **restauration collective scolaire**, à destination des élèves de 3 à 18 ans, qui dispose d'une littérature scientifique riche, nationale et internationale, contrairement aux autres types de restaurations collectives (peu d'articles d'évaluation disponibles). L'enjeu principal de la restauration collective scolaire est de permettre **à tous les élèves** de suivre les enseignements l'après-midi. La restauration collective permet aussi aux élèves les plus défavorisés d'avoir accès à au moins un repas qui **répond à leurs besoins nutritionnels et physiologiques** par jour de classe (Conseil National de l'Alimentation, 2017).

METHODOLOGIE

PERIMETRE DE L'ETUDE

Dans cette note, nous traitons la thématique de la restauration collective scolaire, à destination des élèves de 3 à 18 ans. Nous nous sommes concentrés sur les articles et documents abordant la question de l'accès à une alimentation favorable à la santé pour tous les élèves, en France et à l'international, à travers la mise en place de **politiques publiques adaptées**.

Dans ce travail, nous ne parlerons donc pas d'initiatives mais dresserons plutôt un état des lieux des politiques publiques mises en place dans différents pays. Les pays étudiés sont la France, ainsi que plusieurs autres pays qui ont mené des évaluations probantes de leurs politiques alimentaires : les Etats-Unis, le Royaume-Uni, la Finlande, la Norvège, la Suède, le Brésil, l'Ecosse. Des politiques européennes ont aussi été étudiées.

Deux questions principales ont orienté nos recherches : l'impact de la restauration collective sur la santé et l'accès économique à cette restauration collective au plus grand nombre. Les articles et documents lus nous ont donc permis de traiter ces deux axes.

Afin de traiter cette question, nous nous sommes appuyés sur des entretiens exploratoires, et une revue de littérature.

DETAIL DE LA METHODOLOGIE SUIVIE

Entretiens

Plusieurs entretiens exploratoires ont été menés avec des chercheurs afin d'approfondir notre compréhension des enjeux et de la thématique et de redéfinir le périmètre du projet.

Revue de littérature

Recensement et sélection des articles

La sélection des articles et documents analysés s'est faite à partir de plusieurs sources :

- La littérature scientifique a été recensée à partir d'un travail de recherche sur plusieurs bases de données - BMC Public Health, CABI, Cairn, Embase, MDPI, Science direct, Public Health Nutrition, PubMed, UConn Rudd Center for Food Policy & Health, Research Gate – en favorisant les articles récents (après 2010). Les articles les plus pertinents étaient souvent recensés sur plusieurs bases de données en parallèle.
- Afin de compléter l'analyse, plusieurs articles de littérature grise ont également été identifiés sur les sites des agences nationales et organismes publics, des Ministères, des chercheurs ou organismes indépendants disposant d'une expertise reconnue dans le domaine (ADEME, Centre national d'étude des systèmes scolaires, Conseil National de

l'Alimentation, France Stratégie, Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé, Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, Ministère de l'Enseignement et de la Recherche notamment).

- Enfin, l'avis de certains chercheurs : Chantal Julia, Nicole Darmon, Sylvie Avallone et Nicolas Bricas, et la lecture de deux thèses a également permis de sélectionner certains articles. Aussi, Sylvie Avallone souligne qu'une métarevue internationale de la littérature est en cours de rédaction par le Global Research Consortium for School Health and Nutrition, ce qui pourra intéresser l'INCa par la suite.

La revue de littérature n'a pas visé à l'exhaustivité, mais a été réalisée dans une logique itérative : les articles ont été lus et analysés au fur et à mesure, jusqu'à obtention des réponses aux questions posées.

Description des articles analysés

A l'international, les documents analysés regroupent plusieurs évaluations de politiques publiques : repas gratuit, petit déjeuner à l'école, programme européen « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école » notamment. Plusieurs évaluations montrent l'importance de la restauration collective pour maintenir les élèves en bonne santé, en particulier lorsqu'ils sont issus de milieux défavorisés.

En France, nous constatons au contraire peu d'évaluations probantes sur des politiques publiques alimentaires. Les évaluations sont souvent qualitatives ou lacunaires, notamment car certaines politiques sont récentes et encore en cours de mise en œuvre (loi EGalim en particulier). Toutefois, plusieurs travaux de recherche ont été réalisés, notamment dans le cadre de thèses, sur la qualité des repas servis en restauration collective, et sur les freins et leviers à l'augmentation de la fréquentation des restaurants scolaires. Aussi, de nombreux articles et rapports sur le thème de la restauration scolaire existent (enquêtes auprès des restaurants scolaires, rapports d'instituts publics).

Référence	Parties prenantes ayant rédigé le rapport	Méthodologie	Type d'article	Echelle
Math A., "L'accès à la cantine scolaire pour les enfants de familles défavorisées. Un état des lieux des enjeux et des obstacles", Institut de Recherches Economiques et Sociales, document de travail, 2019	Chercheurs	Revue de la littérature	Littérature grise	France
Dubuisson C., "Restauration scolaire et alimentation des enfants et des adolescents en France : état des lieux et efficacité de la réglementation. Associations entre la fréquentation des restaurants scolaires et les caractéristiques sociodémographiques des enfants et adolescents", Thèse de doctorat, Abies, 2013	Chercheurs	Evaluation d'impact	Thèse sur articles	France
ADEME, "Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable, retours d'expérience, enseignements et préconisations issus du projet "Les cantines s'engagent", Synthèse, 2022	Organismes indépendants	Analyse sociologique, politique ou d'expérimentations	Littérature grise	France
Cnesco, "Contribution sur la restauration scolaire : une disparité en termes d'accès et de service", 2017	Parlementaires ou des organismes publics	Analyse sociologique, politique ou d'expérimentations	Littérature grise	France et international
Ipsos, "La tarification sociale des cantines scolaires et le dispositif la « cantine à 1€ », Note de synthèse des phases qualitative et quantitative", 2021	Organismes indépendants	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Littérature grise	France
Conseil National de L'Alimentation, "Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire", Avis n°91, 2022, pp34-37	Parlementaires ou des organismes publics	Avis de l'auteur	Littérature grise	France
Cohen, J. F. W., Hecht, A. A., Mcloughlin, G. M., Turner, L., & Schwartz, M. B., "Universal School Meals and Associations with Student Participation, Attendance, Academic Performance, Diet Quality, Food Security , and Body Mass Index : A Systematic Review", Nutrients, 2021	Chercheurs	Revue de la littérature	Article publié dans une revue scientifique	International
Cohen, J.F.W., Hecht, A.A., Hager, E.R, Turner, L., Burkholder, K., Schwartz, M.B., "Strategies to Improve School Meal Consumption: A Systematic Review". Nutrients, 2021	Chercheurs	Revue de la littérature	Article publié dans une revue scientifique	International
Association des Maires de France, "Panorama de la restauration scolaire après la loi EGALim", 2020	Parlementaires ou des organismes publics	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Littérature grise	France
S. Wang, M. B. Schwartz, F. M. Shebl, M. Read, K. E. Henderson and J. R. Ickovics, "School breakfast and body mass index: a longitudinal observational study of middle school students", 2016	Chercheurs	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Article publié dans une revue scientifique	International

Darmon N., Allegre L., Vieux F., Mandon L., Ciantar L., "Suivi des recommandations du GEMRCN pour la restauration collective : quel impact sur le coût des repas dans les écoles primaires ?", Cahiers de nutrition et de diététique 45, 2010, pp84-92 (article original : DOI :10.1016/j.jneb.2013.02.004)	Chercheurs	Evaluation d'impact	Article publié dans une revue scientifique	France
Eustachio Colombo, P., Patterson, E., Schäfer Elinder, L., & Lindroos, A. K., "The importance of school lunches to the overall dietary intake of children in Sweden : a nationally representative study", Public Health Nutrition, 2020.	Chercheurs	Evaluation d'impact	Article publié dans une revue scientifique	International
Cnesco, "Qualité de vie à l'école. Enquête sur la restauration et l'architecture scolaires", 2017	Organismes indépendants	Analyse sociologique, politique ou d'expérimentations	Littérature grise	France
Forrestal, S., Potamites, E., Guthrie, J., & Paxton, N., "Associations among food security, school meal participation, and students' diet quality in the first school nutrition and meal cost study", Nutrients, 2021	Chercheurs	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Article publié dans une revue scientifique	International
Gearan, E. C., Monzella, K., Jennings, L., & Fox, M. K., "Differences in Diet Quality between School Lunch by Income and Race", Nutrients, 2020	Chercheurs	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Article publié dans une revue scientifique	International
Horta, P. M., Carmo, A. S. do, Junior, E. V., & Santos, L. C. dos., "Consuming school meals improves Brazilian children's diets according to their social vulnerability risk", Public Health Nutrition, 2019	Chercheurs	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Article publié dans une revue scientifique	International
Jia, J., Moore, L. L., Cabral, H., Hanchate, A., & Larochele, M. R., "Changes to dietary and health outcomes following implementation of the 2012 updated US Department of Agriculture school nutrition standards : analysis using National Health and Nutrition Examination Survey", 2005 – 2016", Public Health Nutrition, 2020.	Chercheurs	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Article publié dans une revue scientifique	International
Besson-Moreau G., M. Moreau J-B, Nury J., Potier D., Commission des affaires économiques, "Rapport d'information sur l'évaluation de la loi EGALIM", 2022	Parlementaires ou des organismes publics	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Littérature grise	France
Bardon E., Feignier D., CGAAER, "Evaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire", 2021	Parlementaires ou des organismes publics	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Littérature grise	France
France Stratégie, "Comité d'évaluation de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté - Les 35 mesures Suivi et évaluation", 2021	Parlementaires ou des organismes publics	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Littérature grise	France
Messina K., "Healthier School Meals Are Evidence of the Success of the Healthy Hunger-Free Kids Act", editorial press release, 2021	Chercheurs	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Article publié dans une revue scientifique	International

Mansfield, J. L., & Savaiano, D. A., "Effect of school wellness policies and the Healthy, Hunger-Free Kids Act on food-consumption behaviors of students, 2006-2016: A systematic review", Nutrition Reviews, 2017	Chercheurs	Evaluation de politique ou d'expérimentation Revue de littérature	Article publié dans une revue scientifique	International
NHS Scotland, "Evaluability assessment of Free School Meals for all children in P1 to P3", 2014	Chercheurs	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Article publié dans une revue scientifique	International
Poinsot R., "Place de l'offre végétarienne en restauration scolaire pour concilier nutrition et environnement : le cas français", Thèse UMR MoISA Université de Montpellier, 2021 (articles originaux : doi.org/10.1007/s00394-022-02868-1; doi.org/10.3390/nu12082256)	Chercheurs	Evaluation d'impact	Thèse sur articles	France
Vieux, F., Dubois, C., Duchêne, C., & Darmon, N., "Nutritional Quality of School Meals in France: Impact of Guidelines and the Role of Protein Dishes", Nutrients, 2018	Chercheurs	Evaluation d'impact	Article publié dans une revue scientifique	France
Vik, F. N., Lippevelde, W. Van, & Øverby, N. C., "Free school meals as an approach to reduce health inequalities among 10 – 12-year-old Norwegian children", BMC Public Health 2019	Chercheurs	Evaluation d'impact	Article publié dans une revue scientifique	International
Wickramasinghe, K., Rayner, M., Goldacre, M., Townsend, N., & Scarborough, P., "Environmental and nutrition impact of achieving new School Food Plan recommendations in the primary school meals sector in England", 2017	Chercheurs	Evaluation de politique ou d'expérimentation	Article publié dans une revue scientifique	International

ANALYSE DE LA LITTERATURE

ACCES ECONOMIQUE A UNE ALIMENTATION SAIN

COMMENT L'ACCES ECONOMIQUE A LA RESTAURATION COLLECTIVE SCOLAIRE EST-IL PERMIS ?

L'accès à la restauration collective scolaire publique n'est pas systématique en France

La restauration scolaire est un service public administratif facultatif pour les communes, qui peut faire l'objet d'une compétence intercommunale notamment dans les petites communes. Ainsi, en 2016, 13 % des élèves de primaire n'avaient pas accès à ce service, principalement en zone rurale.

De plus, certaines communes demandent des justificatifs pour valider l'inscription à la restauration scolaire. Par exemple, les enfants n'ayant qu'un seul parent qui travaille peuvent se voir refuser l'accès à ce service. Cependant, depuis le 27 janvier 2017 et la création de l'article L. 131-13 du code de l'éducation, tout enfant scolarisé a droit à s'inscrire à la cantine de son école, mais il est compliqué d'évaluer si ce droit est réellement appliqué (Math A., IRES, 2019).

Pour les collèges et les lycées, les départements et les régions ont l'obligation de proposer un service de restauration collective (Math A., IRES, 2019).

La tarification basée sur le quotient familial : un service facultatif

Aujourd'hui, la mise en place d'une tarification sociale en restauration collective n'est pas obligatoire dans les collectivités territoriales (Cnesco, 2017).

Dans le premier degré, une étude de l'Union Nationale des Associations Familiales de 2014 auprès de 1700 communes ou structures intercommunales estime que 31 % seulement proposent une tarification différenciée. Notamment, les communes de moins de 1000 habitants prennent rarement en compte la situation familiale des élèves. Cela peut s'expliquer notamment par une charge administrative et des frais de gestion supplémentaires, ou par un recours direct aux CCAS (Math A., IRES, 2019).

Ce constat est renforcé par une deuxième étude menée en 2020 auprès de 3000 communes et intercommunalités, mettant en évidence que les communes de moins de 10 000 habitants optent dans plus de 75 % des cas pour une tarification unique (Association des Maires de France, 2020).

Dans le second degré, une enquête menée sur 870 collèges et lycées par le Centre national d'étude des systèmes scolaires (Cnesco) sélectionnés selon la méthode des quotas montre que seuls 40 % des établissements interrogés proposent une politique tarifaire spécifique (Cnesco, 2017).

QUELS SONT LES MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR FINANCER CETTE RESTAURATION COLLECTIVE POUR TOUS LES ELEVES ?

Dans le 1^{er} degré

Le dispositif « Petit déjeuner gratuit à l'école »

Dans le cadre de la stratégie de prévention et de lutte contre la pauvreté, l'Etat a mis en place des petits déjeuners à l'école pour les enfants en REP, REP +, dans les quartiers prioritaires de la ville et en zone rurale défavorisée. 153 000 enfants ont pu en bénéficier sur l'année 2019-2020. Chaque école éligible reçoit 1,3 euro par petit déjeuner distribué en Métropole, et 2 euros en outre-mer. Au total, 48 millions d'euros ont été accordés à cette mesure entre 2018 et 2020.

Les produits préconisés aux communes pour ce petit déjeuner sont : des produits céréaliers complets, des produits laitiers, des fruits bruts et de saison. Les aliments proposés doivent être bio dans la mesure du possible (Comité d'évaluation de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté, 2021).

Evaluation de la mesure en France

L'indicateur d'évaluation sur l'évolution des résultats scolaires des élèves défavorisés ayant bénéficié de petits déjeuners gratuits à l'école n'est pas disponible car il n'est pas suivi. Un indicateur sur l'évolution de la santé des élèves a été évoqué mais n'est pas suivi aujourd'hui (Comité d'évaluation de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté, 2021).

Evaluation à l'étranger

Le programme « Magic breakfast » mis en place au Royaume-Uni dans 106 écoles, principalement défavorisées, a créé des « clubs petit-déjeuner » où sont distribués céréales, biscuits, bagels ou porridge aux élèves. Une étude randomisée¹ a été menée en 2016 sur ce dispositif, et a permis de mettre en évidence plusieurs impacts positifs : amélioration de la concentration et du comportement des élèves, effet positif pour les élèves en CP de l'équivalent de 2 mois d'enseignement par an sur le niveau en mathématiques, en lecture et

¹ Crawford, C., Edwards, A., Farquharson, C., Greaves, E., Trevelyan, G., Wallace, E. et White, C. (2016). *Magic Breakfast : Evaluation report and executive summary*. EEF, Institute for Fiscal Studies and NCB.

https://educationendowmentfoundation.org.uk/public/files/Projects/Evaluation_Reports/Magic_Breakfast.pdf

en écriture. Cependant, aucun effet sur l'Indice de Masse Corporel des enfants n'a pu être prouvé (Cnesco, 2017).

De plus, une étude de 2016 avec suivi longitudinal d'enfant fréquentant 12 écoles tirées au sort aux Etats-Unis a montré que les élèves qui mangent un petit déjeuner à l'école, même s'ils ont déjà mangé chez eux, sont moins susceptibles d'être obèses ou en surpoids que ceux qui ne petit déjeunent pas du tout (Wang S. et al., 2016).

Le dispositif « Cantine à 1 euro » en France

Dans le cadre de la stratégie de prévention et de lutte contre la pauvreté, l'Etat a mis en place le dispositif « cantine à 1€ » depuis 2019. Ce dispositif incitatif concerne les communes rurales de moins de 10 000 habitants, éligibles à la fraction « péréquation » de la dotation de solidarité rurale et qui proposent une grille tarifaire d'au moins trois tranches. Au moins une tranche doit être inférieure ou égale à un euro, et une supérieure à un euro. La commune touche alors 3 euros par repas de 1 euro ou moins distribué².

Le ticket moyen pour une famille étant de 3,5 euros, le présumé est que ce dispositif devrait encourager les plus foyers les plus défavorisés à inscrire leur enfant à la cantine³.

D'abord dédié uniquement à 4000 communes, les critères d'éligibilité ont été élargis en avril 2021 pour passer à 12 500 communes potentiellement bénéficiaires. En octobre 2022, 1476 communes bénéficient du dispositif. Sur l'année 2021-2022, près de 2,5 millions de repas à 1 euro ou moins ont été distribués².

Le 4 octobre 2022, Marine Jeantet, la déléguée interministérielle à la prévention et à la lutte contre la pauvreté qui coordonne le dispositif, soulignait que 1 476 communes avaient recours au repas à 1 euro. Elle déclare aussi que dans les communes concernées, « on observe une réduction des impayés, et une moindre stigmatisation des enfants qui en bénéficient. Ils peuvent se socialiser et souffrent moins des troubles de la concentration consécutifs à une alimentation insuffisante. » Ces déclarations ne sont cependant pas basées sur une évaluation d'impact rigoureuse, prenant en compte plusieurs critères tels que l'impact du dispositif sur la fréquentation de la restauration scolaire en fonction du revenu familial.³

Evaluation par l'Ipsos

Une évaluation du dispositif « Cantine à 1 euro » menée par l'Ipsos en 2021 montre que seulement 2 communes de moins de 10 000 habitants sur 10 proposaient une tarification sociale dans les cantines scolaires, et 40 % ne connaissaient pas le dispositif (Ipsos, 2021). Les raisons du non recours et les leviers à mobiliser sont détaillés dans la partie « modalités de mise en œuvre : freins et leviers ».

Point de vigilance concernant le financement de la restauration collective du 1^{er} degré

Une étude menée par l'association des maires de France en 2020 souligne un important reste à charge (en moyenne supérieur à 50 % du coût du repas total) pour les collectivités. De plus, 80 % des collectivités interrogées ne reçoivent aucune aide de l'Etat pour la mise en œuvre de la restauration scolaire. Seules 12 % reçoivent des aides de la Caisse d'Allocations Familiales

² <https://www.asp-public.fr/aides/cantine-a-1-euro>

³ <https://www.maire-info.com/restauration-scolaire/les-communes-rurales-encouragees-%C3%A0-adopter-le-dispositif-cantines-%C3%A0-1-euro--article-26774>

(CAF), 5 % d'autres collectivités. **Seuls 2 % des restaurants du premier degré toucheraient des aides de l'Etat** : 1 % dans le cadre du dispositif « Cantine à 1 euro » et 1 % pour les « petits déjeuners gratuits ». De plus, une commune interrogée sur deux rencontre des problèmes d'impayés (Association des Maires de France, 2020).

Dans un contexte de forte inflation (augmentation moyenne de 10 % du prix des produits) et d'exigences croissantes envers les collectivités de fournir des repas de qualité, Restau'Co, réseau interprofessionnel de la restauration collective, souhaite augmenter le prix des repas de 20 centimes d'euros, et demande à ce que la hausse soit prise en charge par l'Etat. Cette demande a été évaluée dans le cadre du projet loi de finance pour 2023 (FrancetInfo, novembre 2022)⁴, mais a été rejetée.⁵

Dans le 2nd degré

Le fonds social cantines, créé en 1997, est une sous-catégorie des fonds sociaux collégiens et lycéens. Il a pour objectif de rendre accessible la restauration collective au plus grand nombre d'élèves du second degré. Le chef d'établissement répartit les aides aux familles défavorisées qui en font la demande après avis d'une commission. Ces fonds étaient de 65 millions d'euros en 2016 (Math A., IRES, 2019). En 2019, 60 millions d'euros avaient été votés au budget de l'Éducation nationale, et seulement 45 millions ont été affectés. La principale raison est la méconnaissance par les parents d'élèves du dispositif. Ce recours partiel au fonds pourrait conduire à des coupes budgétaires.⁶ Des évaluations d'impact du dispositif sur la fréquentation de la restauration collective par les catégories de population les plus défavorisées restent à mener.

Pour tous les élèves du 1^{er} et 2nd degré

Les programmes « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école » mis en place par l'Union Européenne consistent à distribuer des fruits et légumes frais, et/ou du lait et des produits laitiers, le matin au petit déjeuner (collèges en REP et REP + uniquement), le midi ou lors du goûter (tous les élèves du premier et second degré). Les produits proposés le midi doivent être sous signe officiel de qualité pour rentrer dans le cadre de la loi EGalim⁷. Au total, 35 millions d'euros sont dédiés à ces programmes par l'Union Européenne chaque année. Tous les pays de l'Union Européenne, exceptées la Finlande et la Suède, y prennent part

Le programme a été évalué en 2022 par le Service de recherche Parlementaire Européen. De plus en plus d'établissements scolaires ont recours à ce programme, ce qui témoigne de son

⁴https://www.francetvinfo.fr/economie/inflation/inflation-les-professionnels-de-la-restauration-collective-demandent-une-aide-de-letat-pour-continuer-la-transition-ecologique_5462716.html

⁵ <https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/16/amendements/0017/AN/454>

⁶ <https://www.fcpe.asso.fr/actualite/precarite-les-fonds-sociaux-trop-souvent-sous-utilises>

⁷ La loi EGalim promulguée en 2018 et complétée en 2021 par la loi Climat et Résilience, prévoit plusieurs mesures très ambitieuses pour améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective, avec notamment l'objectif d'un taux d'approvisionnement de 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique (Ministère de l'agriculture, 2022).

succès. Cependant, sa lourdeur administrative induit le fait que la totalité du budget alloué n'est pas consommée chaque année.

Compte tenu du peu de données quantitatives disponibles et évaluables, l'évaluation a été principalement basée sur des entretiens ou enquêtes qualitatives auprès d'élèves, de parents d'élèves et de personnel scolaire.

Sur la base de déclarations de parents d'élèves et de professeurs, le programme a un impact positif sur l'importance pour les élèves de s'alimenter sainement. Le texte souligne que des études montrent des impacts positifs sur le changement d'habitudes alimentaires des élèves, en particulier en ce qui concerne la consommation de fruits. Des données statistiques de plusieurs pays membres suggèrent que les élèves qui bénéficient du programme consomment plus de produits sains que ceux n'en bénéficiant pas. Aussi, en promouvant un régime alimentaire sain sur le long terme auprès des élèves, le programme contribue à diminuer le risque d'obésité et de diabète.

Des études systémiques et interdisciplinaires doivent être menées pour déterminer quel est réellement l'impact du programme sur les élèves sur le long terme, en accordant de l'importance à la création d'environnements alimentaires sains, et non seulement à la fourniture de produits sains (EPRS, 2022).⁸

QUELS AXES D'AMÉLIORATION ?

Augmenter la fréquentation de la restauration collective

1. Pourquoi augmenter la fréquentation de la restauration collective ? La restauration collective pourrait permettre de diminuer la prévalence de l'obésité

Dans sa thèse, Carine Dubuisson met en corrélation les taux de fréquentation de la restauration scolaire et les taux de surpoids observés en France et dans différents pays proches : environ 15 % d'élèves français de 3 à 17 ans en surcharge pondérale pour un taux de fréquentation de 70 % en 2006, 25 % d'élèves en surcharge pondérale en Angleterre contre un taux de fréquentation variant entre 40 et 56 % selon le niveau, 30 % en Espagne avec une fréquentation de 20 % (Dubuisson C., 2013). Cela la conduit à l'hypothèse que la moindre prévalence du surpoids chez les élèves français pourrait être liée à une forte fréquentation de la restauration collective. Toutefois, d'autres facteurs seraient aussi à prendre en compte pour certifier cette corrélation écologique. Elle serait ainsi à creuser dans le cadre d'un travail de recherche approfondi, qui n'a aujourd'hui pas été mené à l'échelle internationale ni nationale.

2. Comment augmenter la fréquentation de la restauration collective ? Un premier levier : par la tarification sociale

En France, la fréquentation de la restauration scolaire dans les collèges a augmenté de 10 % entre 1997 et 2007. Cela pourrait être une conséquence de la mise en place du fonds social

⁸[https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2022/730339/EPRS_STU\(2022\)730339_EN.pdf](https://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2022/730339/EPRS_STU(2022)730339_EN.pdf)

cantines. Cependant, les familles défavorisées doivent faire la demande spécifique de cette aide financière pour les collégiens et lycéens, ce qui peut entraîner un non recours (formulaires à remplir, non connaissance de l'existence de l'aide).

De plus, chez les collégiens et les lycéens, la fréquentation est plus importante pour le niveau de richesse du foyer le plus élevé (Dubuisson C., 2013), suggérant que l'augmentation des moyens alloués aux familles défavorisées pourrait permettre d'augmenter la fréquentation de la restauration collective. Cependant, d'autres facteurs que le facteur économique (présentés dans la partie « modalités de mise en œuvre : freins et leviers) influencent la fréquentation de la restauration collective.

Mettre en place le repas gratuit dans les établissements scolaires

Mise en place du repas gratuit à l'étranger

La Finlande et la Suède ont instauré la gratuité de la restauration scolaire pour tous les enfants scolarisés depuis plusieurs années. L'Angleterre applique aussi cette mesure depuis 2014 pour les enfants âgés de 4 à 7 ans, et l'Ecosse depuis 2015 pour tous les élèves âgés de 5 à 7 ans (Math A., IRES, 2019). Ces différentes mesures sont financées par les gouvernements. A titre d'exemple, en Finlande, le repas scolaire représente 8 % du budget total dédié à l'éducation par élève⁹.

Aux Etats-Unis, le **National School Lunch Program** permet d'offrir ou de subventionner des repas pour les élèves issus de familles défavorisées. En 2016, 30,4 millions d'élèves ont bénéficié de ce programme. Issu de la loi Healthy, Hunger-Free Kids Act promulguée en 2010, il permet de recevoir un budget et des dons alimentaires de la part du Département Fédéral de l'Agriculture pour servir des repas équilibrés gratuits pour les plus défavorisés.

Les repas servis dans les restaurants scolaires qui y ont recours doivent respecter les conditions d'équilibre nutritionnel fixées par le Food and Nutrition Service : quantités minimales de fruits, légumes, produits céréaliers à introduire par repas, ainsi que teneurs maximales en énergie, acides gras et sodium (Poinsot R., 2021).

Une évaluation de ce programme montre des effets bénéfiques (2021, voir plus loin).

Taux de fréquentation de la restauration collective et mise en place du repas gratuit

Plusieurs études menées à l'international sur les repas gratuits (NHS Scotland, 2014 ; Cohen J. F. W. et al., 2021) montrent que la mise en place de ces repas permet d'augmenter la fréquentation des restaurants scolaires par les enfants issus de familles à faibles revenus.

La participation au National School Lunch Program aux Etats-Unis est corrélée positivement au pourcentage d'élèves éligibles aux repas gratuits ou à prix réduit. Aussi, le taux de fréquentation de la restauration collective en Suède et en Finlande, où le déjeuner est gratuit pour tous les élèves, est parmi le plus élevé d'Europe (supérieur à 80 %) (Dubuisson C., 2013).

⁹https://www.inspq.qc.ca/pdf/publications/1952_Repas_Scolaires_Subventionnees_Impact.pdf

Cependant, plusieurs villes en France ayant mis en place des repas gratuits ou quasi-gratuits, souvent dans des zones d'éducation prioritaire, soulignent le fait que le taux de fréquentation de leur restauration collective reste bas comparé à des zones hors REP. Il est difficile de prouver l'impact de cette mesure car d'autres facteurs entrent en jeu : l'environnement alimentaire, la qualité des repas servis, les choix disponibles notamment (voir la partie « modalités de mise en œuvre : freins et leviers » pour un détail approfondi des facteurs). Une étude sur l'impact réel de la tarification sociale sur le taux de fréquentation des restaurants scolaires en France est à mener pour approfondir ce point. Un travail sur l'ensemble des facteurs explicatifs de la fréquentation de la restauration scolaire est nécessaire pour avoir un impact conséquent et durable sur les comportements alimentaires des élèves.

Mise en place du repas gratuit en France

En France, selon une étude du Centre national d'étude des systèmes scolaires (Cnesco) sur 870 collèges et lycées, 22 % des établissements proposent des repas gratuits pour les plus démunis (Cnesco, 2017). Ce chiffre n'a pas été évalué dans le premier degré. La gratuité de la restauration collective pour les plus démunis a été évoquée dans une proposition de loi en 2012, mais a été rejetée en première lecture.

En effet, cette mesure soulève plusieurs inquiétudes :

- En premier lieu, la crainte de l'augmentation des coûts pour la commune : la prise en charge de 60 % du coût total du repas couplée à l'augmentation de la fréquentation de la restauration collective conduirait à une augmentation forte du budget communal à allouer à ce service ;
- Cette mesure pourrait entraîner des comportements inadéquats en termes de fréquentation (inscription sans présentation de l'élève), ce qui rendrait le service compliqué à gérer pour les équipes (Math A., IRES, 2019) ;
- Plusieurs acteurs s'accordent sur le fait qu'elle pourrait dévaloriser le service rendu (travail du chef cuisinier, qualité des produits proposés), et même contribuer à l'idée que l'alimentation ne coûte rien (entretien N. Bricas, 2022 ; Math A., IRES, 2019).

Le fondement de ces craintes serait à vérifier en menant une véritable expérimentation sur le repas gratuit, avec une évaluation sur le long terme.

ALIMENTATION FAVORABLE A LA SANTE

LA RESTAURATION COLLECTIVE EST-ELLE SAINE EN FRANCE ?

Le PNNS, la loi EGalim, le PNAN – Evolution des recommandations et de la réglementation relative à la composition des repas scolaires en France (Poinsot R., 2021)

Evolution du cadre réglementaire de la qualité de l'alimentation à l'école

- 1971 : circulaire de l'écolier : objectif de lutter contre la dénutrition. Les repas devaient apporter 40 % des besoins journaliers en calories, ainsi que des fruits et légumes, des protéines animales et des céréales.
- 1999 : recommandations nutrition du Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires (GPEMDA) : guide destiné aux acheteurs publics de la restauration collective qui donne des recommandations pour élaborer un cahier des charges améliorant la qualité nutritionnelle des repas.
- 2001 : mise en place du **Plan National Nutrition Santé** (PNNS), basé sur des règles de fréquence de service d'aliments sur une série de vingt repas consécutifs. Objectif : augmenter les apports en fibres, fer, calcium et diminuer les apports en lipides.
- 2007 : recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN, ancien GPEMDA) : modification des recommandations du GPEMDA (fréquences seuils de certains types de plats, grammages), et ajout de trois règles de fréquences sur les desserts et les laitages.
- 2011 : les recommandations du GEMRCN deviennent obligatoires par décret et arrêté du 30 septembre 2011. Les collectivités disposent de feuilles de grammages et de fréquences à respecter par type de produit, et sont souvent aidées par un.e diététicien.ne pour élaborer les menus. Il n'y a pas aujourd'hui de contrôle du respect de ces recommandations de la part de l'Etat.
- 2011, 2013, 2015, à venir d'ici 2024 : réédition des recommandations du GEMRCN
 - ⇒ Des menus structurés autour de quatre ou cinq composantes (entrée / plat protidique / accompagnement / produit laitier / dessert) ;
 - ⇒ Des grammages recommandés (par exemple, 50 à 70 g pour le plat protidique pour les 3-11 ans) ;
 - ⇒ Des fréquences obligatoires de service de certains plats dans une série de vingt repas successifs.

Quatre critères fréquentiels obligatoires sur les 15 rendus obligatoires en 2011 déterminent particulièrement la **qualité nutritionnelle des repas** :

1. Entrée de crudités, légumes, fruits : fréquence minimale de 10 repas sur 20
2. Légumes cuits seuls ou en mélange en contenant au minimum 50 % : fréquence de 10 repas sur 20.

3. Viandes non hachées de bœuf, veau, agneau, abats : fréquence minimale de 4 repas sur 20
 4. Dessert de fruits crus : fréquence minimale de 8 repas sur 20.
- 2018 : première version de la loi EGalim, avec entrée en vigueur en 2019 d'une expérimentation du repas végétarien hebdomadaire
 - 2021 : loi Climat et Résilience : pérennisation du repas végétarien hebdomadaire.
 - 2022 (2024 pour le secteur privé) : entrée en vigueur de la loi EGalim avec comme axes pour la restauration collective :
 - ⇒ Introduction de produits « de qualité et durables » : a minima 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio dans les menus
 - ⇒ Diversification des sources de protéines (plan pluriannuel de diversification des protéines, un repas végétarien hebdomadaire au minimum)
 - ⇒ Réduction de l'usage du plastique et de l'usage unique
 - ⇒ Lutte contre le gaspillage alimentaire
 - ⇒ Information des usagers sur les démarches engagées dans le cadre de la loi EGalim

Instances et politiques qui visent à augmenter la qualité de l'alimentation à l'école

Le **Programme National pour l'Alimentation** (PNA) a été lancé en 2010 pour accompagner la mise en place de la politique alimentaire. Il est piloté par le Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire. Le PNA 3 (2019 – 2023) décline et rend opérationnelles les principales mesures contenues dans la loi EGalim.

Le PNA s'oriente autour de trois axes thématiques fondamentaux que sont la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'éducation alimentaire et deux leviers transversaux : les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) et la restauration collective. Parmi les 30 actions menées par le PNA, 10 concernent la restauration collective.

Dans le cadre de ce travail, quatre actions sont particulièrement à noter :

- Action 21 : dès 2019, promouvoir le programme scolaire « Fruits et légumes à l'école /Lait et produits laitiers à l'école » ;
- Action 23 : dès 2019, mobiliser la restauration collective pour assurer un approvisionnement de 50 % de produits biologiques, dits « de qualité ou durables » d'ici 2022 ;
- Action 24 : dès 2019, promouvoir les protéines végétales en restauration collective ;
- Action 25 : entre 2019 et 2021, seront publiées puis diffusées les nouvelles recommandations nutritionnelles pour les menus de restauration collective, notamment scolaire (action toujours en cours en 2022).

Le **Conseil National de la Restauration Collective** (CNRC), créé en 2019, assure la mise en œuvre de ces actions liées à la restauration collective. Il a fait suite au GEM-RCN (qui avait lui-même pris la suite du GPEM-DA) qui avait élaboré les critères fréquentiels devenus obligatoires d'application en 2011.

Le **PNNS 4 (2019 – 2023)**, se découpe en cinq axes, en plusieurs objectifs et en plusieurs actions. L'objectif 2 rentre dans le cadre de cette note :

- Objectif 2 : Mieux manger en restauration hors foyer

- Action 6 : Élaborer, publier et diffuser les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective, notamment scolaire (action en cours, recommandations non parues en 2022) ;
- Action 7 : Adapter le Nutri-Score à la restauration collective et commerciale ;
- Action 8 : Mettre en œuvre un choix de menus dirigés dans le secondaire.

(PNNS 4 2019-2023)

Le PNA 3 et le PNNS 4 constituent depuis 2019 le **Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition** (PNAN).

Evaluation de la mise en place des recommandations du GEMRCN

Impact sur le coût du repas dans le premier degré

Une modélisation menée en 2010 à partir de données de 120 séries de 20 repas publiées dans des revues professionnelles et de coût denrées communiquées par des professionnels montre que le suivi des recommandations du GEMRCN engendre une baisse des coûts denrées de la restauration scolaire par rapport aux coûts des repas d'avant 2001 (mise en place du PNNS). Cela serait principalement dû au fait que les grammages ont diminué dans les recommandations du GEMRCN après 2001. Ainsi, il serait possible d'augmenter la qualité nutritionnelle des repas sans augmenter le coût matière en modulant les quantités servies (Darmon N. et al., 2010).

Qualité effective des repas servis en restauration collective scolaire

Le GEMRCN en restauration scolaire regroupe 15 règles fréquentielles (fréquence de service minimale ou maximale par type de produit) à respecter. Une étude menée en 2015 (quatre ans après la mise en place des règles du GEMRCN) sur la base de données de 40 séries de 20 repas servis dans des écoles primaires françaises de tailles différentes et réparties sur le territoire a montré que la qualité nutritionnelle des repas augmente avec le nombre de règles fréquentielles respectées, jusqu'à atteindre un plateau à partir de 13 règles respectées sur 15. Aussi, sur l'échantillon (non représentatif) analysé, 10 règles fréquentielles sur les 15 définies par le GEMRCN sont respectées en moyenne, mais aucun éloignement majeur des règles n'est à signaler. **Le modélisation du respect de l'ensemble des règles imposées par la réglementation de 2011 (service de repas à 4 ou 5 composantes, et respect des 15 règles fréquentielles) a montré que l'application de ces règles permet de garantir que les repas servis en écoles primaires en France sont de bonne, même très bonne, qualité nutritionnelle** (Vieux et al., 2018). Une étude plus récente réalisée dans le cadre des travaux de thèse de Romane Poinot a confirmé ces résultats et a montré qu'il était possible de réduire considérablement les impacts environnementaux de la restauration scolaire en augmentant la fréquence des repas végétariens (jusqu'à 12 repas végétariens sur 20, ce qui est compatible avec la réglementation), tout en maintenant une bonne qualité nutritionnelle, dans la mesure où les règles de fréquence de service sont respectées, et notamment le service de 4 viandes et 4 poissons aux autres repas (ref).

Ce jeu de données a été complété dans le cadre du travail de thèse de Romane Poinot, notamment pour inclure des repas végétariens diversifiés actuellement servis en restauration collective scolaire (suite à l'obligation de la loi EGalim). Dans cette étude, seuls les plats complets ont été analysés : 315 plats complets végétariens, et 669 plats complets non-végétariens. **Il en ressort que les plats complets proposés en restauration scolaire, qu'ils soient végétariens ou non, sont dans l'ensemble de bonne qualité nutritionnelle**, avec cependant un point de vigilance sur l'utilisation du fromage dans les plats végétariens, qui peut engendrer un

excès d'Acides Gras Saturés, et un autre point de vigilance sur les plats totalement végétaliens (sans viande ni poisson ni œuf ni produits laitiers) dont les teneurs en certains nutriments sont insuffisantes et dont la plus faible densité nutritionnelle n'est pas reflétée par un NutriScore moins favorable, puisque le NutriScore ne tient pas compte de la présence de vitamines, minéraux et acides gras essentiels, ou n'en tient compte qu'indirectement et donc imparfaitement (Poinso R., 2021).

Evaluation de la mise en œuvre de loi EGalim dans les restaurants scolaires

Rapport d'évaluation de la loi EGalim

Un rapport a été présenté à l'Assemblée Nationale en février 2022 par la Commission des affaires économiques. Il conclut à une absence de données consolidées pour mesurer l'impact de la loi EGalim sur le taux de produits de qualité introduits en restauration collective. Toutefois, le rapport analyse des données fournies par le réseau Restau'Co montrant qu'**en restauration collective scolaire du premier degré, l'objectif de 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits biologiques est globalement atteint**, alors que le secondaire est plus en retard (sans fournir de données chiffrées). Ces chiffres cachent toutefois de fortes disparités selon les établissements (Commission des affaires économiques, 2022). Les recommandations de la commission pour accompagner les structures scolaires à mettre en œuvre la loi EGalim sont présentées dans la partie « modalités de mise en œuvre : freins et leviers ».

Evaluation de la mise en place du repas végétarien

Le rapport d'évaluation rendu par le Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER)¹⁰ en 2021 conclut à un manque de données consolidées pour évaluer l'impact du repas végétarien sur le coût du repas et la fréquentation de la restauration collective (CGAAER, 2021). Les recommandations de la CGAAER pour accompagner la mise en place du repas végétarien sont présentées dans la partie « modalités de mise en œuvre : freins et leviers ».

Selon Greenpeace, « la nouvelle version de l'arrêté de 2011 relatif à la qualité des menus dans les cantines scolaires, en cours de révision par les ministères de l'Agriculture, de la Transition écologique et de la Santé, continuerait d'imposer une fréquence minimale obligatoire de consommation de viande et de poisson ».¹¹ Cela donnerait un signal contradictoire aux collectivités qui se sont efforcées de mettre en place ce repas végétarien hebdomadaire, ce qui est discutable, puisque cela n'empêcherait pas les collectivités de servir jusqu'à 12 repas végétariens sur 20, une fréquence dont il a été montré qu'elle pouvait réduire les impact environnementaux sans réduire la qualité nutritionnelle (voir ci-dessus)

¹⁰ « Le CGAAER est présidé par le ministre en charge de l'agriculture. Le CGAAER assure des missions de conseil, d'expertise, d'évaluation, d'audit et d'inspection, par exemple sur des questions stratégiques comme l'agro-écologie et la lutte contre le changement climatique, la gestion de crises de marché ou de crises sanitaires, l'appui à l'international. Il peut aussi participer à la conception de lois. » <https://agriculture.gouv.fr/le-conseil-general-de-l-alimentation-de-l-agriculture-et-des-espaces-ruraux-cgaaer>

¹¹ <https://www.greenpeace.fr/espace-presse/menus-vegetariens-greenpeace-denonce-une-entrave-a-leur-mise-en-place-dans-les-cantines-scolaires/>

LA RESTAURATION COLLECTIVE EST-ELLE SAINÉ A L'ÉTRANGER ?

Politiques alimentaires et baisse de l'insécurité alimentaire

En Suède et au Brésil, où des politiques fortes concernant les menus scolaires ont été mises en œuvre, des études ont prouvé que les repas consommés dans les écoles étaient de bonne qualité nutritionnelle, et permettaient en particulier de couvrir les besoins en nutriments protecteurs des enfants issus de milieux défavorisés. De plus, les enfants issus de milieux défavorisés déjeunant à la cantine consommeraient plus de fruits et légumes que les enfants n'y déjeunant pas (Brésil : Horta et al., 2019 ; Suède : Eustachio Colombo et al., 2020).

Aux Etats-Unis, une étude de 2020 sur le National School Lunch Program a montré que les repas scolaires apportaient 20 à 22 % des calories quotidiennes des enfants en situation d'insécurité alimentaire, contre 13 % pour les autres enfants (Gearan et al., 2020).

Politiques alimentaires et augmentation de la qualité nutritionnelle des repas scolaires

Une méta-revue de la littérature sur 47 articles de recherches menées aux Etats-Unis ou dans l'OCDE montre que les repas gratuits en restauration collective améliorent la qualité globale du régime alimentaire des élèves, et gardent stable ou diminuent l'indice de masse corporelle, comparé aux repas pris hors établissement scolaire. En effet, les fibres et les nutriments consommés lors de ces repas permettent de diminuer la consommation d'aliments gras, sucrés et salés hors de l'établissement scolaire grâce à l'augmentation de la satiété (Cohen J. F. W. & al., 2021). Implicitement, la méta-revue montre que la restauration collective de manière générale améliore la santé des élèves.

En Norvège, une étude a montré que la fourniture d'un repas gratuit par jour pendant 1 an à des écoliers était associée à un meilleur équilibre alimentaire (augmentation du Healthy food score, basé sur les teneurs en treize groupes d'aliments à favoriser ou à limiter) par rapport à des écoliers n'ayant pas eu accès à ces repas gratuits (Vik et al., 2019). Cette étude a également mis en évidence une augmentation de la corpulence chez les enfants ayant bénéficié des repas gratuits et pas chez les témoins. Qu'il s'agisse des changements désirés (meilleur équilibre alimentaire) ou non désirés (augmentation de la corpulence), on ne peut pas totalement affirmer que ces changements sont attribuables à l'intervention car il n'y a pas eu randomisation de l'intervention.

Aux Etats-Unis, la plupart des études évaluant le Healthy, Hunger-Free Kids Act menées entre 2006 et 2016 ont conclu à une augmentation de la prise d'aliments de meilleure qualité nutritionnelle suite à la mise en place de la loi (Mansfield et Savaiano, 2017).

Aussi, une étude de 2020 a mis en évidence que le fait de produire des repas plus sains en restauration scolaire ne faisait pas augmenter le coût matière de manière significative, et que les écoles servant les repas les plus sains avaient un taux de fréquentation de la restauration scolaire de 11 points plus élevé que les écoles proposant les repas les moins sains (Messina K., 2020).

De plus, le National School Lunch Program a permis de faire diminuer la prévalence de l'obésité chez les élèves de 6 à 20 ans, en faisant baisser chez tous les élèves les apports en sucres ajoutés et en graisses (Jia et al., 2020).

Aux Etats-Unis, les repas consommés à l'école ont un Healthy Eating Index (mesure l'alignement des consommations alimentaires de la population américaine avec les recommandations nationales de 2015-2020) de 78,4 % comparés à 54,1 % pour les repas apportés par les élèves (Forrestal et al., 2021).

Au Royaume-Uni, le School Food Plan publié en 2013 présente les règles nutritionnelles à suivre pour les repas fournis à l'école et en dehors de l'école. Sur le même principe que les recommandations du GEMRCN en France, ces règles détaillent des fréquences de service hebdomadaires ou journalières de six groupes d'aliments. Depuis 2011, ces règles sont obligatoires en restauration scolaire.

Une étude modélisant le respect de plus de la moitié des règles du School Food Plan a montré que le suivi de ces règles permettrait d'atteindre les teneurs exigées pour certains éléments essentiels mais pas de diminuer la quantité de sel, sucre ajouté et graisses en comparaison avec les repas moyens servis avant la mise en place du plan (Wickramasinghe et al., 2017).

QUELS AXES D'AMÉLIORATION ?

En France les différents travaux étudiés montrent que le PNNS, la réglementation de 2011 et la loi EGalim permettent d'améliorer la qualité des repas, ainsi que la fréquentation des restaurants scolaires lorsqu'ils sont couplés à des menus de meilleure qualité gustative, même si de plus amples évaluations seraient à mener pour confirmer ces points. Cependant, deux faits sont à souligner : les objectifs de 50 % de produits de qualité dont 20 % de produits bio dans les menus ne sont en moyenne pas atteints (Commission des affaires économiques, 2022), et le repas servi en restauration scolaire n'est souvent pas consommé dans sa totalité (120 g de biodéchets jetés par convive par repas en moyenne (ADEME, 2020)¹²).

Les recommandations pour pallier ces deux manques sont détaillées dans la partie « modalités de mise en œuvre : freins et leviers ».

QUELS EFFETS OBSERVÉS DE LA RESTAURATION SCOLAIRE SUR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION FAVORABLE À LA SANTÉ ?

QUELS SONT LES EFFETS OBSERVÉS ?

Les effets de la restauration collective scolaire sur l'accès à une alimentation favorable à la santé peuvent porter sur différents aspects. Cette partie est une synthèse des évaluations présentées dans le volet Analyse.

¹²<https://agriculture.gouv.fr/restauration-collective-la-reservation-de-repas-experimentee-pour-lutter-contre-le-gaspillage>

Sécurité alimentaire et qualité de l'alimentation

La mise en œuvre de politiques alimentaires fortes (règles nutritionnelles) en restauration collective scolaire permet d'augmenter la quantité de calories de bonne qualité prise par jour par les élèves, en particulier chez les élèves souffrant d'insécurité alimentaire (Vik et al., 2019 ; Mansfield et Savaiano, 2017 ; Horta et al., 2019 ; Colombo et al., 2020 ; Gearan et al., 2020).

Comportement et résultats scolaires

Une étude menée au Royaume-Uni montre que les petits déjeuners servis à l'école permettent d'améliorer la concentration et les résultats scolaires des élèves (Cnesco, 2017).

Santé

Une étude menée aux Etats-Unis montre que les petits déjeuners servis en milieu scolaire diminuent l'obésité chez les élèves (Wang S. et al., 2016).

Une méta-revue de littérature sur 47 articles de recherche menées aux Etats-Unis ou dans l'OCDE montre que les repas gratuits en restauration collective, dans le cadre d'une politique nutritionnelle forte, améliorent la qualité globale du régime alimentaire des élèves, et gardent stable ou diminuent l'indice de masse corporelle (Cohen J. F. W. & al., 2021).

Aux Etats-Unis, une évaluation du National School lunch Program (voir p.11) menée de 2005 à 2016 sur 9172 élèves âgés de 6 à 20 ans mangeant tous les jours au restaurant scolaire montre que les taux d'obésité de ces élèves sont moins élevés que ceux des élèves déjeunant toute la semaine hors de l'établissement scolaire (Jia et al., 2020), bien que les auteurs estiment devoir renforcer ce résultat par une évaluation sur un temps encore plus long.

Au Royaume-Uni, une étude théorique sur le respect de plus de la moitié des règles du School Food Plan montre qu'il ne permettrait pas de diminuer la quantité de sel, sucre ajouté et graisses en comparaison avec les repas moyens servis avant la mise en place du plan (Wickramasinghe et al., 2017).

MODALITES DE MISE EN ŒUVRE : FREINS ET LEVIERS

Mise en place de la tarification sociale dans le premier degré

L'Ipsos identifie différentes raisons du non recours à la tarification sociale et au repas à 1 € :

- Le manque d'informations sur le dispositif ;
- Le fait qu'il y a trop peu d'enfants concernés au regard de l'augmentation des frais administratifs pour la commune (communes de moins de 10 000 habitants) ;
- Le caractère intrusif de la démarche, reposant sur le revenu des familles ;
- La préférence pour une aide individualisée via le CCAS (notamment dans le cas du transfert de la compétence restauration collective à l'intercommunalité ou de la délégation de ce service public à des tiers du privé) ;
- La difficulté d'identifier les bons critères de ressources ;
- La perte d'autonomie dans la gestion de la restauration scolaire.

Plusieurs leviers peuvent être mobilisés pour y remédier :

- Rassurer les communes sur :
 - L'absence d'impact de la mesure sur leur budget ;
 - La rapidité des remboursements ;
 - La compatibilité des nouvelles grilles tarifaires avec les anciennes, et la simplicité de changement de grille tarifaire ;
 - La pérennité du dispositif dans le temps ;
 - La simplicité de mise en œuvre de la mesure ;
 - La possible diminution des impayés grâce à la mesure.
- Informer plus largement les cantines de moins de 10 000 habitants, et mettre à leur disposition un cadre de critères pour créer la nouvelle grille tarifaire ;
- Mettre en lien des communes qui ont mis en place le dispositif et celles qui sont intéressées (Ipsos, 2021).

Mise en place de la tarification sociale dans le second degré

Il a été montré en page 11 que la principale raison du non recours au fonds social était un manque de communication de la part des établissements scolaires auprès des parents d'élèves.

Le principal levier est donc de communiquer plus largement sur ce fonds, voire d'accompagner les parents dans la rédaction du dossier.

Augmenter le taux de fréquentation de la restauration collective scolaire

Facteurs expliquant le taux de fréquentation de la restauration collective en France

Une enquête menée par le Cnesco montre que 23 % des élèves ne déjeunent jamais au collège au niveau national (hors éducation prioritaire). Ce chiffre monte à 59 % pour les élèves des collèges relevant de l'éducation prioritaire (Cnesco, 2017). Comment expliquer ces chiffres ?

Dans sa thèse, Carine Dubuisson met en évidence plusieurs facteurs associés à la fréquentation de la restauration scolaire :

- **Les caractéristiques socio-économiques du foyer :** plus le niveau de diplôme du représentant légal augmente, plus l'élève déjeune au restaurant scolaire. Concernant le premier degré, les enfants dont le représentant légal a une activité professionnelle déjeunent davantage au restaurant scolaire.
- **La localisation géographique du domicile :** la fréquentation dépend de la région d'habitation pour les élèves du premier degré (faible dans le Nord-Est et élevée en Ile de France et dans l'Ouest). Dans le second degré, la fréquentation est davantage associée à la localisation du logement : les élèves habitant en milieu rural déjeunent plus souvent au restaurant scolaire que ceux habitant en centre-ville.
- **La structure du foyer pour les élèves du premier degré uniquement :** les enfants de familles monoparentales déjeunent davantage au restaurant scolaire.

Leviers pour augmenter la fréquentation

Plus de la moitié des chefs d'établissement déclarent que la **qualité** (72 %) et la **variété** (65 %) **des repas servis** ont une influence positive sur la fréquentation du service de restauration (Cnesco, 2017).

Dans sa thèse, Carine Dubuisson montre que les deux principaux leviers pour faire augmenter la fréquentation des restaurants scolaires sont de **diminuer le prix du repas** et de **revaloriser l'image de la restauration collective** auprès des familles et des adolescents en particulier. Sur ce dernier point, C. Dubuisson propose plusieurs pistes :

- Améliorer la qualité gustative du repas ;
- Améliorer l'environnement de la prise alimentaire ;
- Réduire le temps d'attente avant de pouvoir entrer au restaurant scolaire ;
- Prévoir des animations sur le temps du repas (Dubuisson C., 2013).

Notamment, faire connaître aux restaurants scolaires la norme AFNOR NF X50-220 prenant en compte plusieurs axes : l'aménagement des locaux, l'accueil des convives, l'alimentation et l'éducation alimentaire, le personnel des restaurants scolaires, l'organisation de la vie collective, la transparence des échanges et de l'information et les garanties de service public ; et les accompagner dans son application permettrait de répondre à la plupart de ces différents points (Dubuisson C., 2013).

Augmenter la prise alimentaire lors des repas au restaurant scolaire

Une méta-revue de la littérature aux Etats-Unis et dans plusieurs pays de l'OCDE montre que la prise alimentaire pendant le déjeuner au restaurant scolaire est améliorée par plusieurs facteurs : la proposition de plusieurs choix de chaque composante à l'élève ; les fruits découpés ; les recettes qui améliorent le goût et l'adéquation culturelle de la nourriture offerte ; des durées de repas plus longues ; l'organisation d'un temps de récréation avant de manger ; un accès limité aux produits de mauvaise qualité nutritionnelle (distributeurs automatiques, goûters non sains) ; et l'incitation des élèves à goûter les fruits et légumes proposés (Cohen J. F. W. & al., 2021).

Dans son travail de thèse, Carine Dubuisson montre que plusieurs facteurs influent directement sur la consommation effective des aliments en restauration scolaire :

- « L'amélioration de la qualité gustative et de la présentation des repas (surtout au collège et au lycée), via :
 - Une meilleure sélection des aliments à l'achat (ex : fruits à maturité optimale) ;
 - Des modes de préparation permettant de garder la saveur des aliments (ex : cuisson modérée) ;
 - Des recettes plus adaptées au goût des enfants et adolescents (ex : gratin de légumes, desserts à base de fruits) ;
 - Des modes de présentation incitant à la consommation (ex : fruits épluchés et découpés) » ;
- L'amélioration de l'environnement physique des restaurants scolaires : diminution du bruit dans la salle de restauration, réduction du temps d'attente pour accéder au restaurant, augmentation le temps disponible pour la prise du repas (minimum 30 minutes au lieu de 20 minutes) ;
- La mise en œuvre d'animations en lien avec l'alimentation durant le temps du repas ;
- La généralisation du service à l'assiette et non en self en primaire notamment, et l'accompagnement de la prise alimentaire via des animateurs assis à chaque table ;

- La proposition de choix de composantes de niveau nutritionnel équivalent, en variant les formes de présentations ou les recettes.

La majorité de ces facteurs sont aussi mis en évidence dans une méta-revue de littérature à l'international menée par des chercheurs du NHS Scotland en 2014.

Pour diagnostiquer et diminuer le gaspillage alimentaire, conséquence directe de la consommation incomplète des repas, l'ADEME met à disposition des collectivités plusieurs guides et outils pratiques. Ces guides sont souvent couplés à des accompagnements par des acteurs spécialisés, notamment sur le volet amélioration de la qualité gustative des repas.¹³

Ainsi, la mise en place quotidienne d'une alternative végétarienne en France répondrait à trois facteurs clés de consommation du repas : l'adéquation à toutes les cultures, la mise en place d'un choix, et l'augmentation globale de la qualité des produits proposés via une diminution du coût matière (la viande coûtant plus cher que d'autres sources de protéines). En France, plusieurs restaurants scolaires ont mis en place cette mesure (villes de Trappes et Grenoble notamment), mais aucune évaluation sur la consommation effective ou sur la fréquentation n'a été menée.

Cependant, un point de vigilance existe quant à la qualité et au prix effectifs du repas végétarien : les deux évoluent dans le bon sens dans le cadre de recettes maîtrisées et faites maison (éviter les produits végétariens ultratransformés). Plusieurs collectivités sont aujourd'hui en demande de formation sur la préparation de ces plats.¹⁴ Des outils existent au niveau national pour accompagner les chefs dans la création de recettes végétariennes, par exemple via le réseau Agores (sur adhésion) ou via la plateforme gouvernementale Macantine (voir détails plus loin).

Mise en œuvre de la loi EGalim

Freins identifiés par l'Association des Maires de France à la mise en œuvre de la loi EGalim

- Le coût des produits de qualité ;
- L'insuffisance de l'offre bio à l'échelle locale ;
- Le manque d'information sur l'offre locale ;
- L'absence de plateformes locales d'approvisionnement ;
- Les contraintes logistiques ;
- L'incapacité des producteurs locaux à répondre aux cahiers des charges et aux contraintes des marchés publics.

Il est à noter que les acteurs interrogés semblent inclure le critère « produit local » dans la définition d'un produit de qualité, ce qui n'est aujourd'hui pas le cas.

73 % des collectivités interrogées soulignent que l'augmentation de la part des produits de qualité dans les menus a engendré un surcoût pour la collectivité (Association des maires de France, 2020).

Différents leviers peuvent être mis en place pour pallier ces freins.

Leviers identifiés par l'Association des Maires de France dans son enquête de 2020

Les communes qui n'ont pas noté de surcoût à la mise en œuvre de la loi EGalim ont mis en place différentes mesures :

¹³ <https://optigede.ademe.fr/alimentation-durable-restauration-collective-outils-pratiques>

¹⁴ Expertise AIR coop, 2022

- La réorientation des achats vers les produits locaux ;
- L'introduction du menu végétarien ;
- La diminution du gaspillage alimentaire ;
- La formation du personnel.

Un accompagnement global des restaurants scolaires est nécessaire pour les aider à atteindre les objectifs de la loi EGalim (Association des maires de France, 2020), proposé aujourd'hui par de nombreux organismes privés qui ont développé des formations spécifiques, allant de cours théoriques à la formation pratique des cuisiniers (préparation d'un plat à base de protéines végétales par exemple). Ces leviers sont aussi applicables aux établissements du secondaire.

Outils mis à disposition des établissements de restauration collective pour les accompagner dans la mise en place de la loi EGalim

Plusieurs outils sont mis en place à différentes échelles pour accompagner les structures sur différents sujets :

- Rédaction des marchés publics ;
- Création de plateformes de producteurs locaux et intégration dans les marchés publics ;
- Entamer une vraie démarche territoriale pour répondre aux objectifs.

C'est le cas par exemple, de la plateforme numérique "ma cantine" où des guides d'achats sont mis à jour régulièrement.

Sur ce dernier point, les **Projets Alimentaires Territoriaux**¹⁵, mis en place depuis 2014 et se développant de l'échelle communale à l'échelle départementale, constituent un véritable levier systémique. En effet, ils intègrent pour la plupart un travail sur la restauration collective à l'échelle globale (démarche concertée entre producteurs, transformateurs, distributeurs, consommateurs et collectivités d'un territoire pour reterritorialiser l'alimentation et ainsi permettre l'approvisionnement bio et local de la restauration collective). Cette démarche concertée permet d'aboutir à de vrais engagements des acheteurs comme des producteurs locaux, et ainsi de relocaliser la production et la transformation pour tendre vers des territoires plus résilients.

Recommandations de la Commission des Affaires Economiques pour accélérer la mise en œuvre de la loi EGalim

- La connaissance et l'appropriation de la loi doivent être renforcées. A cette fin, la plateforme numérique « Ma cantine »¹⁶ doit être déployée largement sur le territoire, et les restaurants scolaires doivent être accompagnés dans la mise en place de la loi. Par exemple, l'ADEME a accompagné 15 établissements scolaires pendant un an vers le respect de la loi EGalim dans le cadre du dispositif « Les cantines s'engagent » (ADEME, 2022) ;

¹⁵ <https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>

¹⁶ La plateforme internet « Ma cantine » est un site mis en place par le gouvernement pour accompagner les acteurs de la restauration collective dans la mise en place de la loi EGalim. Elle propose des outils, des informations officielles à jour, tout en recensant annuellement les valeurs d'achats alimentaires des collectivités par catégorie de produit. <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil/>

- L'outillage des gestionnaires de cuisines doit être amélioré, notamment pour assurer un suivi efficace de leurs approvisionnements ; ¹⁷
- « Les contraintes budgétaires, liées au surcoût des produits « durables et de qualité » par rapport aux produits conventionnels mais également aux changements de pratiques (recours à plus de produits bruts, changement des circuits d'approvisionnement, mise en place du suivi des produits « durables et de qualité »...) doivent continuer d'être prises en compte. En moyenne, le coût matière supplémentaire pour l'atteinte des objectifs fixés pour 2022 est **estimé à 20 % par repas**. La montée en qualité des repas ne peut se faire sans une augmentation globale de leur prix, ce qui implique **d'aider les collectivités à prévoir une tarification sociale** afin de protéger les ménages les plus fragiles » (Commission des Affaires Economiques, 2022).

Recommandations de la CGAAER sur la mise en place du repas végétarien

- "Mener l'expérimentation à son terme et l'assortir de mesures de suivi et de contrôle ;
- Former et accompagner les chefs de cuisine ;
- Reconnaître leur responsabilité grandissante dans les cantines scolaires ;
- Faciliter l'approvisionnement en produits végétaux de qualité et favoriser une cuisine « de cuisinier » plutôt qu'une cuisine d'assemblage ;
- Assurer l'accompagnement pédagogique de la mesure ;
- Stabiliser la situation autour d'un repas végétarien hebdomadaire, sans s'interdire de la faire évoluer ;
- Envisager l'extension du repas végétarien hebdomadaire à d'autres domaines de la restauration collective" (CGAAER, 2021).

Recommandations de l'ADEME dans le cadre du programme « Les cantines s'engagent » pour atteindre les objectifs fixés par la loi EGalim

L'ADEME a accompagné 15 restaurants scolaires du premier et du deuxième degré en 2020-2021 pour atteindre les objectifs de la loi EGalim. A l'issue de cet accompagnement, l'ADEME préconise plusieurs mesures à mettre en place pour atteindre 100 % des objectifs fixés par la loi EGalim dans la restauration collective scolaire :

- "Revaloriser les métiers de la restauration collective territoriale (rémunération et conditions de travail) ;
- Renforcer la fonction d'encadrant-accompagnateur de repas¹⁸ ;
- Former les élu.e.s rapidement et susciter des stratégies de mutualisation intercommunales ;
- Déployer systématiquement des formations sur la restauration collective durable ;
- Créer un réseau national de facilitateurs de la restauration collective durable¹⁹ ;
- Promouvoir les mouvements et démarches d'engagement (cantines rebelles, mon restau responsable, Ecocert en cuisine...) ;

¹⁷ L'outillage des gestionnaires varie selon l'établissement. Différents logiciels sont déployés, certains permettant de recenser précisément les produits commandés, leur origine et leur composition (ex. signe de qualité), d'autres ne donnant pas ce niveau de précision.

¹⁸ Un encadrant-accompagnateur de repas est une personne qui assure le bon déroulement de la pause méridienne. Son rôle peut être plus ou moins poussé selon les établissements : service des enfants, explication sur les produits proposés, incitation à goûter, respect des règles à table, recueil des avis des enfants sur le repas et communication aux cuisiniers.ères...

¹⁹ Ce facilitateur assurerait une fonction de conseil, d'animation, de coordination à l'échelle d'un territoire, et permettrait notamment de mettre en relation l'offre en circuits courts et la demande, ainsi que de mettre les établissements scolaires en réseau pour progresser ensemble.

- Mieux informer les acheteurs et clarifier les textes de loi (définition d'un produit de qualité à préciser) ;
- Elaborer un répertoire national des ressources en matière de restauration collective durable ;
- Faciliter l'équipement des établissements exploités en régie en logiciels de gestion ;
- Impliquer l'éducation nationale (passerelle entre la cantine et les programmes scolaires)" (ADEME, 2022).

En conclusion, les leviers à la mise en place de la loi EGalim en restauration scolaire sont :

- L'accompagnement financier des établissements scolaires pour aider à l'achat de produits de qualité, à l'embauche de personnel qualifié (dont un.e diététicien.ne), et à l'achat de matériel adapté aux repas « faits maison » ;

- L'accompagnement et la formation technique des gestionnaires, cuisiniers, élus, responsables des achats, encadrants-accompagnateurs de repas pour transformer le système de restauration (cuisine de produits bruts, rédaction des marchés publics, sourcing de producteurs, préparation de plats végétariens, travail sur les portions notamment).

ENSEIGNEMENTS ET PERSPECTIVES

ENSEIGNEMENTS

La restauration collective est un levier de choix pour diminuer l'insécurité alimentaire et l'obésité chez les élèves. Depuis plusieurs années, sa qualité augmente en France et à l'étranger. L'accessibilité à ce service est variable en fonction du pays et de la politique de tarification sociale mise en place. En France, la tarification sociale mériterait d'être étendue à tous les établissements scolaires, qui devraient aussi obtenir un soutien financier supplémentaire de l'Etat pour faire face à l'inflation et augmenter la qualité des repas.

PERSPECTIVES

La restauration collective est un véritable levier pour lutter contre la précarité alimentaire (CNA, 2022). Deux principales mesures sont identifiées pour augmenter sa fréquentation : la tarification (voire la gratuité) selon le niveau de revenu et l'amélioration de la qualité des repas et de l'environnement de la restauration collective.

Concernant la tarification des repas, il s'agira de :

- promouvoir le dispositif cantine à 1 euro ou d'autres dispositifs existants (fonds social cantine, prix dégressif selon le quotient familial...),
- définir les actions à mener pour accompagner les établissements de restauration collective à la mise en place d'une tarification selon revenus.

Concernant la qualité des repas et l'environnement de la prise alimentaire, il s'agira de :

- promouvoir la norme AFNOR NF X50-220 auprès des acteurs de la restauration collective et de sensibiliser les acteurs aux freins et leviers influant sur la fréquentation du restaurant,
- accompagner les acteurs (ciblage de formations, de supports pédagogiques, d'outils, déploiement de la plateforme "ma cantine"...) et définir les actions à mener, par exemple en plaçant comme prioritaire cette question d'accès économique à la restauration collective dans le cadre de PAT.

Aussi, à travers des actions de plaidoyer, pourront être encouragés :

- Le soutien financier des établissements scolaires pour le service de restauration collective, notamment dans le 1^{er} degré (CNA, 2022) ;
- La généralisation de la tarification sociale dans tous les établissements scolaires ;
- La mise en place d'une expérimentation sur le repas gratuit et son évaluation ;
- Le développement des Projets Alimentaires Territoriaux et leur progression (passage au niveau 2 – respect de la loi EGalim en restauration collective) ;
- L'accompagnement technique des restaurants scolaires ;
- La mise en place de programmes de formations ciblés.

Il semble important de soutenir des travaux d'évaluation de différents points :

- l'impact de la loi EGalim sur la qualité des repas,
- l'impact du petit déjeuner gratuit à l'école en France,
- l'impact des programmes « Fruits et légumes à l'école » et « Lait et produits laitiers à l'école en France,
- l'impact du repas végétarien (coût du repas, fréquentation),

- l'impact de la tarification ou d'autres facteurs d'amélioration de la restauration collective sur la fréquentation.

<p>En lien avec le comité de pilotage des travaux menés à la demande de l'INCa, plusieurs perspectives concernant des travaux de recherche ou d'expérimentation ont été identifiés. Ce tableau les reprend par grandes thématiques</p> <p>Evaluer les programmes et dispositifs en cours</p>
<p>Etudier l'effet de la loi EGALIM sur la santé</p>
<p>Etudier la mise en place de menus végétariens et son impact sur la fréquentation des établissements</p>
<p>Etendre l'évaluation de l'impact en termes de santé et de fréquentation aux différentes mesures</p>
<p>Etudier et lever les barrières à la fréquentation</p>
<p>Etudier les stratégies à mettre en œuvre pour faciliter l'inscription des enfants (hors barrière prix) ?</p>
<p>Identifier les actions pertinentes en matière de marketing social</p>
<p>Renforcer les actions d'éducation alimentaire</p>
<p>Etude des méthodes les plus efficaces pour sensibiliser les élèves à une alimentation favorable à la santé (ateliers, spectacles, indication de l'origine des produits, adaptation des menus, kit de découpe de fruits ... - à l'image du programme Ma Cantine autrement de Montpellier)</p>
<p>Identifier les interventions d'éducation alimentaire les plus efficaces en complément des actions autour de la tarification et de la qualité nutritionnelle</p>
<p>Identifier les messages à transmettre en classe</p>
<p>Renforcer la lutte contre les néophobies alimentaires</p>
<p>Mettre en place des comités impliquant les parents, les élèves et le personnel de restauration pour améliorer la satisfaction des convives</p>

Mettre en place des ateliers de sensibilisation auprès des élèves pour faciliter notamment la consommation de fruits et légumes (ateliers de découpe etc.)
Former aux enjeux, diffuser les pratiques favorables à la santé
Former le personnel des cantines, mais également le personnel périscolaire et les enseignants aux enjeux de l'alimentation durable
Travailler sur les menus et notamment sur l'attractivité des repas végétariens (sensorialité, acceptabilité, équilibré)
Adapter les portions aux besoins
Afficher les menus avec descriptif des produits (origine, label) pour communiquer auprès des convives mais aussi de leurs familles
Mettre en place des environnements favorables (temps, silence, personnel de sensibilisation, etc.)
Créer des réseaux de pairs pour faciliter l'échange de pratiques et d'outils
Mobiliser les collectivités
Sensibiliser les collectivités territoriales via des actions de plaidoyer et l'outillage des acteurs
Accompagner le développement de PAT de niveau 2 intégrant la restauration collective dans leur stratégie

ANNEXE BIBLIOGRAPHIQUE

Articles scientifiques et thèses

Cohen, J. F. W., Hecht, A. A., Mcloughlin, G. M., Turner, L., & Schwartz, M. B., "Universal School Meals and Associations with Student Participation, Attendance, Academic Performance, Diet Quality, Food Security, and Body Mass Index : A Systematic Review", *Nutrients*, 2021. <https://doi.org/10.3390/nu13030911>

Cohen, J.F.W., Hecht, A.A., Hager, E.R, Turner, L., Burkholder, K., Schwartz, M.B., "Strategies to Improve School Meal Consumption: A Systematic Review". *Nutrients*, 2021. <https://www.mdpi.com/2072-6643/13/10/3520/htm>

Darmon N., Allegre L., Vieux F., Mandon L., Ciantar L., ""Suivi des recommandations du GEMRCN pour la restauration collective : quel impact sur le coût des repas dans les écoles primaires ?"" , *Cahiers de nutrition et de diététique* 45, 2010, pp84-92"

Dubuisson C., "Restauration scolaire et alimentation des enfants et des adolescents en France: état des lieux et efficacité de la réglementation. Associations entre la fréquentation des restaurants scolaires et les caractéristiques sociodémographiques des enfants et adolescents", Thèse de doctorat, Abies, 2013. <https://hal.archives-ouvertes.fr/tel-01875306/document>

Eustachio Colombo, P., Patterson, E., Schäfer Elinder, L., & Lindroos, A. K., "The importance of school lunches to the overall dietary intake of children in Sweden : a nationally representative study", *Public Health Nutrition*, 2020. <https://doi.org/10.1017/S1368980020000099>

Forrestal, S., Potamites, E., Guthrie, J., & Paxton, N., "Associations among food security, school meal participation, and students' diet quality in the first school nutrition and meal cost study", *Nutrients*, 2021. <https://doi.org/10.3390/nu13020307>

Gearan, E. C., Monzella, K., Jennings, L., & Fox, M. K., "Differences in Diet Quality between School Lunch by Income and Race", *Nutrients*, 2020

Horta, P. M., Carmo, A. S. do, Junior, E. V., & Santos, L. C. dos., "Consuming school meals improves Brazilian children's diets according to their social vulnerability risk", *Public Health Nutrition*, 2019. <https://doi.org/10.1017/S1368980019001459>

Jia, J., Moore, L. L., Cabral, H., Hanchate, A., & Larochelle, M. R, "Changes to dietary and health outcomes following implementation of the 2012 updated US Department of Agriculture school nutrition standards : analysis using National Health and Nutrition Examination Survey", 2005 – 2016", *Public Health Nutrition*, 2020. <https://doi.org/10.1017/S1368980020001986>

Mansfield, J. L., & Savaiano, D. A., "Effect of school wellness policies and the Healthy, Hunger-Free Kids Act on food-consumption behaviors of students, 2006-2016: A systematic review", *Nutrition Reviews*, 2017. <https://doi.org/10.1093/nutrit/nux020>

Messina K., "Healthier School Meals Are Evidence of the Success of the Healthy Hunger-Free Kids Act", editorial press release, 2021. <https://media.ruddcenter.uconn.edu/PDFs/JAND%20Editorial%20Press%20Release.pdf>

NHS Scotland, "Evaluability assessment of Free School Meals for all children in P1 to P3", 2014. https://www.researchgate.net/profile/Peter-Craig-7/publication/281584653_Evaluability_Assessment_of_Free_School_Meals_for_P1-3_schoolchildren_in_Scotland/links/55eea3c008ae0af8ee1a1f17/Evaluability-Assessment-of-Free-School-Meals-for-P1-3-schoolchildren-in-Scotland.pdf

Poinsot R., "Place de l'offre végétarienne en restauration scolaire pour concilier nutrition et environnement : le cas français", Thèse UMR MoISA Université de Montpellier, 2021. <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-03508703/document>

Vieux, F., Dubois, C., Duchêne, C., & Darmon, N., "Nutritional Quality of School Meals in France: Impact of Guidelines and the Role of Protein Dishes", *Nutrients*, 2018. <https://doi.org/10.3390/nu10020205>

Vik, F. N., Lippevelde, W. Van, & Øverby, N. C., "Free school meals as an approach to reduce health inequalities among 10 – 12- year-old Norwegian children", 2019. <https://bmcpubhealth.biomedcentral.com/articles/10.1186/s12889-019-7286-z#Sec7>

Wang S., M. B. Schwartz, F. M. Shebl, M. Read, K. E. Henderson and J. R. Ickovics, "School breakfast and body mass index: a longitudinal observational study of middle school students", 2016. <https://files-profile.medicine.yale.edu/documents/44bf347d-701e-4a45-b1aa-e4b94cd41492>

Wickramasinghe, K., Rayner, M., Goldacre, M., Townsend, N., & Scarborough, P., "Environmental and nutrition impact of achieving new School Food Plan recommendations in the primary school meals sector in England", 2017. <https://doi.org/10.1136/BMJOPEN-2016-013840>

Littérature grise

Math A., Institut de Recherches Economiques et Sociales, "L'accès à la cantine scolaire pour les enfants de familles défavorisées. Un état des lieux des enjeux et des obstacles", document de travail, 2019. http://www.ires.fr/index.php/etudes-recherches-ouvrages/documents-de-travail-de-ires/item/download/2229_4586d2605736e19bd3645a46d29921ca

ADEME, "Freins et leviers pour une restauration collective scolaire plus durable, retours d'expérience, enseignements et préconisations issus du projet "Les cantines s'engagent", Synthèse, 2022.

Cnesco, "Contribution sur la restauration scolaire : une disparité en termes d'accès et de service", 2017. https://www.cnesco.fr/wp-content/uploads/2017/10/171002_Restauration_scolaire_VF.pdf

Conseil National de L'Alimentation, "Prévenir et lutter contre la précarité alimentaire", Avis n°91, 2022, pp34-37. <https://cna-alimentation.fr/avis/tous-les-avis/>

Ipsos, "La tarification sociale des cantines scolaires et le dispositif la « cantine à 1€ », Note de synthèse des phases qualitative et quantitative", 2021. https://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/20210517_tarification_sociale_des_cantines_scolaires_note_de_synthese-2.pdf

Association des Maires de France, "Panorama de la restauration scolaire après la loi EGALim", 2020.

<https://medias.amf.asso.fr/upload/files/ENQUE%CC%82TE%202020%20HD%20sans%20Traits%20de%20coupe.pdf>

Cnesco, "Qualité de vie à l'école. Enquête sur la restauration et l'architecture scolaires", 2017.

https://www.cnesco.fr/wp-content/uploads/2017/10/170929_Note_QdeVie_VF.pdf

Besson-Moreau G., M. Moreau J-B, Nury J., Potier D., Commission des affaires économiques, "Rapport d'information sur l'évaluation de la loi EGALIM", 2022. https://www.assemblee-nationale.fr/dyn/15/rapports/cion-eco/115b5109_rapport-information.pdf

Bardon E., Feignier D., CGAAER, "Evaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire", 2021.

<https://agriculture.gouv.fr/evaluation-de-l experimentation-dun-menu-vegetarien-hebdomadaire-en-restauration-collective-0>

France Stratégie, "Comité d'évaluation de la stratégie nationale de prévention et de lutte contre la pauvreté - Les 35 mesures, Suivi et évaluation", 2021.

<https://www.strategie.gouv.fr/sites/strategie.gouv.fr/files/atoms/files/fs-2021-rapport-pauvrete-rapport2021-avril.pdf>