MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION

Liberté
Égalité
Fraternité

COALITION SUR LES CANTINES SCOLAIRES

Partage d'expérience et de bonnes pratiques

La restauration scolaire en France
Des repas sains, sûrs et durables pour tous !

SEPTEMBRE 2021

Crédits photos :
agriculture.gouv.fr, Getty

La France est engagée dans la coalition mondiale pour l'alimentation scolaire, qui prévoit entre autres actions, de stimuler les échanges et partages d'expérience et de bonnes pratiques entre les pays et autres membres de la coalition.

En France, le service des repas à l'école implique à la fois l'État, les collectivités et les acteurs privés.

La restauration scolaire est au croisement de plusieurs enjeux majeurs : santé publique, réussite scolaire, justice sociale, environnement et éducation à l'alimentation.

Ce secteur a fait l'objet de réglementations spécifiques qui se sont renforcées dans les dernières années.

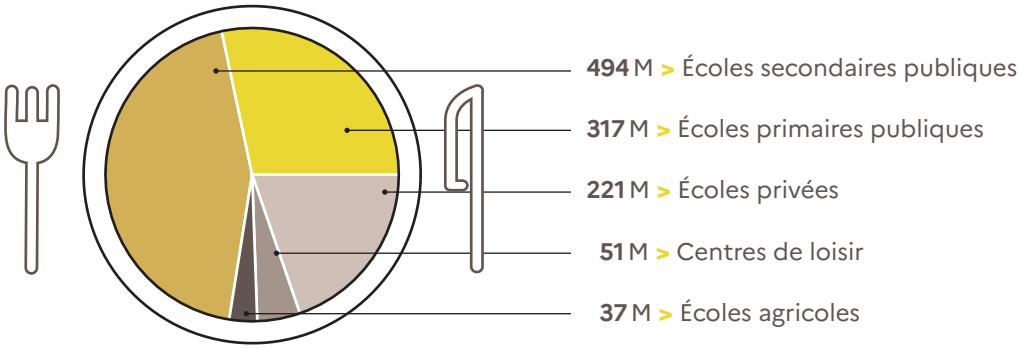
La restauration scolaire **en chiffres**

En France, la journée est structurée autour des **3 repas** et c'est une évidence de se retrouver à plusieurs pour déjeuner ou dîner en toutes circonstances.

La « cantine » fait partie intégrante de cette culture. En effet, plus de **1/6 des repas principaux** sont consommés hors domicile en France, dont près de la moitié en restauration collective (écoles, établissements sociaux, hôpitaux, entreprises…).* L'offre d'une restauration scolaire est obligatoire pour l'enseignement secondaire et, bien que non obligatoire pour l'enseignement primaire, ce service est très fréquemment proposé.

Ce sont les collectivités locales (communes, départements ou régions) qui sont responsables de la restauration collective dans les établissements publics (85% des 61 500 établissements scolaires en France). La restauration scolaire représente plus de **1,1 milliard de repas par an**, dans 33 000 restaurants sur l'ensemble du territoire.*

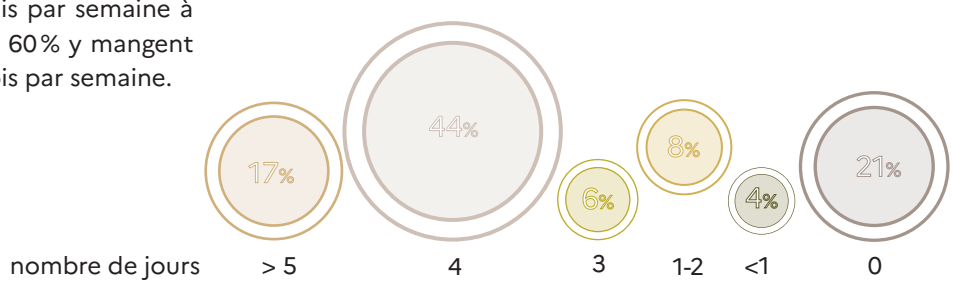
Nombre de repas par an (millions)



> Presque tous les élèves Français vont à la cantine au moins une partie de leur scolarité

Environ 75 % des 12,9 millions d'élèves scolarisés mangent au moins une fois par semaine à la cantine, et 60 % y mangent au moins 4 fois par semaine.

Fréquence de repas à la cantine par semaine



*GIRA FoodService pour FranceAgriMer, 2018 – ** Étude INCA3, Anses, 2014-2015

Des repas de **haute qualité nutritionnelle**

« Entrée, plat, produit laitier et/ou dessert »

la restauration scolaire est le reflet de la culture alimentaire française.
Depuis 2011, la composition des repas en restauration scolaire est encadrée au niveau règlementaire, et depuis 2019, un menu végétarien par semaine a été expérimenté en restauration scolaire.
Ce menu hebdomadaire est devenu obligatoire en 2021, et les gestionnaires de cantines sont également tenus de former leurs personnels aux enjeux de qualité et de durabilité de l'alimentation.

Sur 20 repas successifs, il est notamment obligatoire de servir :

- **4/5** menus végétariens
- **+ de 10** fruits et légumes en entrée
- **10** légumes en garniture
- **+ de 8** fruits crus en desserts
- **20** produits laitiers
- **+ de 4** viandes rouges non hachées
- **+ de 4** poissons
- **- de 4** desserts gras ou sucrés

L' Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (Anses) a ainsi évalué que les consommations en restauration scolaire sont plus en conformité avec les recommandations alimentaires que dans les autres types de restauration hors foyer.

La restauration scolaire contribue ainsi à l'éducation à une alimentation équilibrée et saine et participe pleinement à la prévention contre l'obésité et les maladies chroniques liées à l'alimentation.

Cette culture alimentaire respectée dans tous les cadres de vie (scolaire, travail, médico-social, milieu carcéral), peut expliquer la progression plus lente du surpoids et de l'obésité en France que dans d'autres pays.**

* Étude INCA3, Anses, 2014-2015 – ** 2e pays de l'UE avec le taux le plus faible derrière l'Italie, Eurostat, 2019

Un haut niveau de **sécurité sanitaire**

En 2020, plus de **7 000 contrôles officiels** ont été effectués dans les établissements de restauration collective. Une analyse des risques préalable cible en priorité les cuisines centrales agréées, qui produisent chaque jour de grandes quantités de repas et dont la moitié environ est contrôlée chaque année, et les établissements servant des personnes sensibles (jeunes enfants, personnes âgées ou malades).

Les constats effectués sur place ont conduit les inspecteurs à évaluer 91 % des établissements à des niveaux de maîtrise des risques satisfaisants ou acceptables. Les établissements évalués comme insuffisants sont mis en demeure de corriger les principales non-conformités observées dans un délai donné. Lorsque l'inspecteur estime que l'établissement a perdu la maîtrise des risques sanitaires, son agrément sanitaire et son éventuelle activité de service sur place sont suspendus par le représentant local de l'État (préfet).

Des aliments **durables et de qualité**

La restauration scolaire en France met à l'honneur les produits frais, locaux et issus de modes de production durables et de qualité. Elle fait ainsi partie intégrante de la politique agricole et alimentaire. La loi EGAlim (2018), complétée par la loi Climat et résilience (2021), fixe des objectifs ambitieux en la matière, notamment l'obligation de servir **50 % de produits durables et de qualité** dont 20 % issus de l'agriculture biologique à compter du 1er janvier 2022.

Les projets alimentaires territoriaux (PAT) ont l'ambition de fédérer les différents acteurs d'un territoire autour de la question de l'alimentation, contribuant ainsi à la prise en compte des dimensions sociales, environnementales, économiques et de santé de ce territoire. Les cantines scolaires sont souvent impliquées dans ce cadre, en favorisant les approvisionnements issus du territoire.

Un levier d'**éducation à l'alimentation**

Le restaurant scolaire est un lieu essentiel de l'éducation alimentaire. Il permet la découverte des produits, des modes de production, l'apprentissage à l'équilibre alimentaire et à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers les aliments proposés et les actions éducatives.

Le dispositif des ***«Classes du goût»***, déployé dans les écoles sur tout le territoire depuis 2012 sous l'égide des ministères de l'éducation nationale et de l'agriculture est redynamisé. L'objectif de cet outil de formation est de susciter, à travers l'éducation sensorielle, le plaisir gustatif, de favoriser la curiosité alimentaire des élèves et de prévenir l'obésité et l'appréhension des enfants à l'égard de certains aliments.

Des tarifs adaptés aux revenus des familles

D'une manière générale, la restauration collective remplit un rôle social en fournissant des repas à un prix inférieur au coût réel de production. La participation financière des familles aux repas de la restauration scolaire publique est fixée par les collectivités compétentes (commune, département ou région).

Plus de 75 % des communes de plus de 10 000 habitants pratiquent une tarification sociale, le plus souvent basée sur le quotient familial, soit le revenu des familles*. Pour les communes de plus petite taille, l'État a mis en place un soutien financier pour les encourager à adopter la tarification sociale.

* Enquête AMF, 2020

Ainsi, la France met tout en œuvre pour garantir à tous les enfants l'accès à une restauration scolaire saine, sûre et durable pour sensibiliser les citoyens de demain aux enjeux agricoles, sanitaires, environnementaux et culturels.

POUR ALLER PLUS LOIN https://agriculture.gouv.fr/la-loi-agriculture-et-alimentation

AGRICULTURE.GOUV.FR
ALIMENTATION.GOUV.FR