



***Avis sur la restauration scolaire révisant les avis antérieurs  
du CNA***

Avis n°47 adopté le 26 mai 2004 par procédure écrite.

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1. Historique et bilan de la mise en application des trois avis rendus par le CNA.....</b>                | <b>4</b>  |
| <b>1.1. En ce qui concerne les domaines d'application et les objectifs de chaque avis .....</b>              | <b>4</b>  |
| 1.1.1. Avis du 20 octobre 1994 (avis n°15).....  | 4         |
| 1.1.2. Avis du 30 septembre 1997 (avis n°18).....  | 5         |
| 1.1.3. Avis du 1 <sup>er</sup> avril 1999 (avis n°24).....   | 5         |
| <b>1.2. En ce qui concerne les propositions et leur mise en œuvre .....</b>                                  | <b>5</b>  |
| 1.2.1. Place et financement de la restauration scolaire .....  | 5         |
| 1.2.2. Les menus .....   | 6         |
| 1.2.3. La qualité des repas - les collations.....  | 6         |
| 1.2.4. L'environnement des repas .....   | 7         |
| 1.2.5. Le rôle éducatif du repas et l'éducation nutritionnelle .....   | 8         |
| 1.2.6. Formation du personnel.....   | 9         |
| <b>2. Attentes exprimées par les acteurs de la restauration scolaire – leurs rôles et leurs actions.....</b> | <b>9</b>  |
| <b>2.1. Positions et attentes des différents acteurs .....</b>   | <b>9</b>  |
| 2.1.1. Les professionnels (professionnels de la restauration, diététiciens, gestionnaires, fournisseurs).... | 10        |
| 2.1.2. Les parents d'élèves .....  | 10        |
| 2.1.3. Les consommateurs .....   | 10        |
| 2.1.4. Les experts de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires .....                             | 11        |
| 2.1.5. Les personnels de direction de l'Education nationale .....  | 11        |
| 2.1.6. L'Education nationale .....   | 12        |
| 2.1.7. Les parents d'enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaires .....                        | 12        |
| 2.1.8. Les municipalités .....   | 12        |
| 2.1.9. Synthèse.....   | 13        |
| <b>2.2. Que devrait donc être la restauration scolaire ? .....</b>   | <b>13</b> |
| <b>3. Analyses et voies d'amélioration.....</b>  | <b>14</b> |
| <b>3.1. Les quelques données disponibles.....</b>  | <b>14</b> |
| 3.1.1. Restauration publique municipale : écoles primaires .....   | 14        |
| 3.1.2. Education nationale : collèges et lycées publics .....  | 14        |
| 3.1.3. Enseignement privé.....   | 15        |
| <b>3.2. La qualité nutritionnelle, une exigence :.....</b>   | <b>15</b> |
| 3.2.1. Connaissance de la circulaire du 25 juin 2001 par les différents acteurs .....                        | 15        |
| 3.2.2. Compréhension et mise en œuvre .....  | 15        |
| 3.2.3. Budget .....  | 16        |
| 3.2.4. Statut de la circulaire .....   | 16        |
| 3.2.5. Cohérence des actions relatives à la nutrition sur le terrain .....                                   | 16        |
| <b>3.3. La qualité gustative, un enjeu en terme de :.....</b>  | <b>16</b> |
| 3.3.1. Moyens financiers .....   | 16        |
| 3.3.2. Compétences humaines .....  | 17        |
| <b>3.4. Le contrôle des qualités nutritionnelle et gustative.....</b>  | <b>17</b> |
| 3.4.1. Constat.....  | 17        |
| 3.4.2. Propositions.....   | 17        |
| <b>3.5. Les achats - approvisionnements.....</b>   | <b>17</b> |
| 3.5.1. Code des marchés publics .....  | 18        |
| 3.5.2. Personnel.....  | 18        |
| 3.5.3. Description des produits .....  | 19        |
| <b>3.6. Les financements.....</b>  | <b>20</b> |
| 3.6.1. Place de la restauration scolaire parmi les autres priorités des financeurs .....                     | 20        |
| 3.6.2. Le problème des familles à revenus modestes .....   | 21        |
| <b>3.7. L'organisation des rattachements et des responsabilités .....</b>                                    | <b>21</b> |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>3.8. Le rôle éducatif.....</b>   | <b>23</b> |
| <b>3.9. L'environnement du repas .....</b>  | <b>23</b> |
| <b>3.10. L'information des convives et de leurs parents.....</b>  | <b>24</b> |
| <b>3.11. Les régimes alimentaires spécifiques : cas des allergies et des intolérances alimentaires</b><br><b>24</b> |           |
| <b>4. Avis du Conseil national de l'alimentation.....</b>   | <b>26</b> |
| <b>5. Composition du groupe de travail.....</b>   | <b>28</b> |

## **Préambule**

Un groupe de travail présidé par M. Olivier ANDRAULT, appartenant au collège des consommateurs du CNA, a été constitué pour procéder à la révision des avis antérieurs du Conseil ayant eu trait à la restauration scolaire. Mmes Danielle SAUVETRE (SNRC) et Brigitte TROEL (GECO) ainsi que M. Jean-Lou GERMAIN (CCC) en ont été les rapporteurs.

Ont été examinées les suites réservées aux avis : n°15 du 20 octobre 1994 sur la restauration scolaire du premier cycle, n°18 du 30 septembre 1997 sur les repas servis en restauration scolaire et n°24 du 1<sup>er</sup> avril 1999 sur la place de l'éducation alimentaire dans la construction des comportements alimentaires.

Le groupe a replacé son analyse dans le cadre de l'évolution des préoccupations nutritionnelles et des comportements alimentaires. Dans ce cadre, il a centré son travail d'évaluation sur les six points suivants :

- ◆ l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas.
- ◆ l'amélioration de l'environnement des repas.
- ◆ le contrôle de la qualité sanitaire et nutritionnelle des repas.
- ◆ le rôle éducatif de la restauration scolaire.
- ◆ les différents types et conditions d'approvisionnement.
- ◆ l'information donnée aux convives

Il est précisé que les enseignements spécialisé et agricole n'ont pas fait l'objet d'un examen spécifique.

## **1. Historique et bilan de la mise en application des trois avis rendus par le CNA**

### **1.1. En ce qui concerne les domaines d'application et les objectifs de chaque avis**

#### **1.1.1. Avis du 20 octobre 1994 (avis n°15)**

L'avis n°15 ne visait pas d'objectif à proprement parler. Il s'agissait essentiellement d'un constat portant sur la restauration scolaire en primaire (maternelle et élémentaire), sa complexité et son importance.

Les principaux points ressortant de cet avis concernaient *l'importance de l'éducation de l'enfant*, le *problème du coût matière* qui descendait parfois jusqu'à 4 francs (équivalent en 2004 à 5 francs soit 0,76 €) et ne permettait pas toujours d'assurer un repas satisfaisant aux enfants.

Les recommandations portaient essentiellement sur l'éducation alimentaire des enfants, la formation du personnel, la transparence des coûts et la définition d'un budget minimum. Une proposition visant à établir « *des règles essentielles qui devraient être impérativement respectées dans toutes les cantines* » était formulée.

### **1.1.2. Avis du 30 septembre 1997 (avis n°18)**

L'objectif de l'avis n°18 était plus précis : le CNA renouvelait les recommandations de l'avis n°15 et « *demandait aux pouvoirs publics de mettre en place une réelle politique d'amélioration des restaurants scolaires* ».

Entre 1994 et 1996, la perception globale de la restauration a évolué. Si en 1994, ni les menus, ni la qualité des repas ne faisait l'objet de critique fondamentale, en 1996, la perception de la qualité nutritionnelle et organoleptique des repas devient négative. On ressent également une méfiance, un doute concernant les menus, les produits difficilement identifiés par les consommateurs, une attente en matière d'information sur les produits servis.

Il n'y a plus d'allusion au prix du repas. En revanche, il est fait référence aux difficultés économiques des familles et à une baisse ressentie de la fréquentation des cantines des collèges et des lycées, bien qu'aucune donnée chiffrée n'appuie ce sentiment. Le financement des repas dans les collèges et lycées est mis en cause.

Le domaine d'application est différent de celui de l'avis n°15 puisqu'il concerne, outre les enfants des écoles primaires, ceux des collèges et des lycées.

Les propositions qui ressortaient de l'avis étaient claires : demande de normes et référentiels précis portant à la fois sur la qualité des repas, les critères nutritionnels et la taille des portions servies. La plupart des recommandations de l'avis n°15 ont été reprises, et surtout explicitées, dans l'avis n°18. Elles renvoient à une nouvelle circulaire d'application et au Groupement permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA). En outre, la mise en place d'une commission de restauration scolaire en charge de tous les aspects de la restauration, y compris de la composition des repas, est recommandée quels que soient le mode de gestion et le type d'établissement.

### **1.1.3. Avis du 1<sup>er</sup> avril 1999 (avis n°24)**

L'avis n°24 déplorait l'absence d'une réelle politique en faveur de la nutrition, faisant écho en ce sens à l'avis n°18. Il renforçait les propositions des avis précédents sur les aspects éducatifs et comportementaux liés au repas, s'appuyant sur des observations plus précises que précédemment.

## **1.2. En ce qui concerne les propositions et leur mise en œuvre**

### **1.2.1. Place et financement de la restauration scolaire**

#### **1.2.1.1. Avis n°15**

L'importance sociale de la restauration scolaire est constatée dans l'avis n°15. Il est observé une augmentation de la fréquentation de la restauration scolaire (50 % des enfants). Le CNA réclame une politique sociale dynamique permettant à chaque enfant et en particulier à ceux des familles en difficulté d'accéder aux repas scolaires sans discrimination.

### **1.2.1.2. Avis n°18**

L'importance sociale semble acquise puisque l'on n'y revient pas, mais le public concerné par cet avis n'étant pas tout à fait le même que pour l'avis n°15, les comparaisons sont difficiles. En effet, une baisse de la fréquentation dans certains établissements est relevé dans l'avis n°18, mais c'est aux collèges que l'avis se réfère.

Il n'avait pas été vérifié si cette baisse de fréquentation des collèges était véritablement due à un problème économique plutôt qu'à une concurrence avec d'autres formes de restauration aux alentours du collège ou à la qualité des repas servis et à leur environnement. Cette tendance à la baisse de la fréquentation a concrètement débouché sur la mise en place du fonds social des cantines.

La seule recommandation pour laquelle il serait aujourd'hui possible, par une étude appropriée, de mesurer l'impact concerne les modalités de distribution des bourses et leur influence sur la fréquentation des restaurants scolaires.

Enfin, l'avis n°18 constatait déjà que les modalités de gestion et de financement de la restauration scolaire différaient entre les écoles primaires et les établissements scolaires du premier cycle.

## **1.2.2. Les menus**

### **1.2.2.1. Avis n°15**

En 1994, le CNA encourage la réalisation de menus variés mais la proposition était trop vague à l'époque pour que son application puisse être évaluée par la suite.

### **1.2.2.2. Avis n°18**

L'avis n°18 précise cette recommandation et demande la mise en place de mesures en faveur de l'amélioration de la qualité nutritionnelle des repas. Celles-ci doivent se traduire par la mise en place de normes et référentiels précis concernant la réalisation de ces menus qui « *ne donnent pas de certitude quant au repas lui-même* ». La demande est en partie renvoyée au GPEM/DA.

L'avis n° 18 s'est traduit par la sortie de la recommandation du GPEM/DA relative à la nutrition n°5723 du 6 mai 1999, recommandation qui a été annexée à la circulaire relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments de juin 2001, les mesures étant dans ce document réexpliquées et renforcées.

Une recommandation importante de cet avis porte sur la mise en place de commissions de restauration.

## **1.2.3. La qualité des repas - les collations**

### **1.2.3.1. Avis n°15**

C'est surtout sur l'aspect qualitatif des repas que portent les recommandations à travers le coût matières premières (4 francs en 1994) qui ne permet pas de réaliser des repas de qualité satisfaisante pour les enfants. Le CNA estime que les budgets matières doivent être suffisants.

Il recommande de servir les collations dès l'arrivée des enfants à l'école pour favoriser une meilleure consommation du déjeuner, ce qui ne semble pas avoir été suivi d'effet.

#### **1.2.3.2. Avis n° 18**

Il n'est plus fait allusion à ce budget insuffisant pour lequel aucune étude ne permet de dire s'il s'est vraiment amélioré, ni dans quelles proportions. Il est pourtant exigé des produits de meilleure qualité nutritionnelle. Il est également fait allusion à une mauvaise qualité organoleptique des repas dans les collèges : problème de rapport qualité/prix ?

Dans cet avis, diverses recommandations sont rajoutées :

- ◆ souplesse dans la structure des repas,
- ◆ normes et référentiels précis qui doivent également déterminer une qualité matières premières minimale ( cahier des charges ),
- ◆ révision des portions.

Toutes ces recommandations ont été prises en compte lors de la réalisation de la recommandation du GPEM/DA (recommandation nutrition 99), des spécifications techniques produits du GPEM/DA, et de la circulaire du 25 juin 2001. Il reste à vérifier l'application de ces textes.

Dans l'avis n° 18, la distribution de lait à tous les enfants est encouragée y compris dans les collèges. Les subventions ONILAIT permettent depuis longtemps une distribution de produits laitiers surtout utilisées dans les écoles maternelles et primaires.

#### **1.2.4. L'environnement des repas**

##### **1.2.4.1. Avis n°15**

Quelques recommandations portent sur des critères assez précis :

- ◆ Le temps du repas dont la durée officielle a été fixée à 45 minutes par la circulaire du 9 juin 1971 (aujourd'hui abrogée). Cette durée n'est pas respectée ;
- ◆ Le calme : la dimension des locaux et leur insonorisation ;
- ◆ L'encadrement des enfants : un adulte formé et motivé par table ;
- ◆ L'organisation générale de l'interclasse : moments de détente avant et après les repas consacrés de préférence à l'hygiène corporelle (mains et dents).

##### **1.2.4.2. Avis n° 18**

On estime que l'environnement conditionne de façon très étroite la consommation :

- ◆ Salle agréable, mobilier ergonomique, vaisselle adaptée, niveau sonore contrôlé (référence à l'arrêté du 9 janvier 1995 visant la limitation du bruit dans les établissements d'enseignement) ;

- ◆ Durée du repas : le temps de 45 minutes prévu par une circulaire de l'Education nationale n'est pas respecté. Il est recommandé que des consignes strictes soient données aux chefs d'établissement pour que la durée du repas ne soit pas inférieure à 30 minutes ;
- ◆ Présence en nombre suffisant de personnels chargés de l'accueil (faciliter le service et la circulation dans les salles : libre-service encouragé).

### **1.2.5. Le rôle éducatif du repas et l'éducation nutritionnelle**

#### **1.2.5.1. Avis n°15**

- ◆ Education nutritionnelle et éducation au goût ;
- ◆ Encouragement et généralisation des expériences concernant les animations réalisées autour de l'éducation et la découverte de tout ce qui touche à l'alimentation ;
- ◆ Nécessité de motiver les politiques, les administratifs, les enseignants afin de développer les conditions nécessaires à l'éducation alimentaire et nutritionnelle des enfants et sa généralisation.

Il n'existe à l'époque que des actions d'éducation très ponctuelles.

#### **1.2.5.2. Avis n°18**

*« L'alimentation des enfants en milieu scolaire représente une opportunité importante de socialisation des élèves, d'éducation au goût, de redécouverte de produits oubliés par manque de connaissance culinaire des parents ».*

- ◆ Sensibilisation à l'éducation nutritionnelle des enfants dès l'école maternelle ;
- ◆ Nécessité de trouver une continuité du repas scolaire dans le milieu familial au petit déjeuner et au dîner (équilibre alimentaire journalier, allusion à la responsabilité des parents).

Les recommandations de l'avis n°18 n'ont pas beaucoup évolué par rapport à celles de l'avis n°15. Elles portent plus sur le constat de la nécessité d'éduquer les enfants, que sur des actions précises à conduire.

#### **1.2.5.3. Avis n°24**

*« Place de l'éducation alimentaire dans la construction des comportements alimentaires »*, l'objectif de l'avis n°24 dépasse largement le seul rôle éducatif du repas présent dans l'avis n°15.

En 1998, une véritable prise de conscience de l'influence des comportements alimentaires sur la santé à long terme apparaît (obésité, maladies cardio-vasculaires, cancers, fractures). Les recommandations portent désormais sur des constats beaucoup plus précis, avec une observation globale du contexte environnemental et son influence sur la construction des comportements alimentaires des enfants et des collégiens. On parle de problème de santé publique.

Les recommandations (nombreuses) partent de plusieurs constats :



- ◆ absence d'une réelle politique en faveur de la nutrition ;
- ◆ dispersion des initiatives en matière d'éducation alimentaire ;
- ◆ évaluation insuffisante des actions entreprises en milieu scolaire.

Ces recommandations concernent tout le monde : les politiques, les parents, les acteurs économiques, l'Education nationale à travers les programmes scolaires qui doivent intégrer l'éducation alimentaire et la formation des enseignants. Elles incitent à une collaboration entre les différents personnels impliqués dans le domaine alimentaire à l'école et demandent une cohérence d'ensemble entre les différents acteurs, une « *garantie des outils pédagogiques admis dans le périmètre de l'école, et une évaluation des actions entreprises* ».

La mise en place du Programme national nutrition santé (PNNS) répond aux demandes du CNA en ce qui concerne la demande d'une politique nutritionnelle. Le PNNS est une réponse à l'avis n°24.

### **1.2.6. Formation du personnel**

#### **1.2.6.1. Avis n°15**

La formation dispensée aux jeunes dans les CFA, les lycées professionnels et les écoles hôtelières doit être adaptée aux métiers de la restauration collective, en particulier scolaire.

Le CNA propose une reconnaissance de l'option «restauration» dans les filières statutaires de la fonction publique territoriale.

#### **1.2.6.2. Avis n°18**

Des plans spécifiques de formation des personnels techniques (nutrition, psychologie de l'enfant, hygiène et sécurité alimentaires, techniques culinaires) sont souhaités.

#### **1.2.6.3. Avis n°24**

Les recommandations de cet avis sont plus larges que celles des précédents, elles portent essentiellement sur l'éducation alimentaire et concernent le personnel enseignant. Il est cependant noté que tous les personnels impliqués dans la restauration doivent être formés à la nutrition.

Les recommandations des avis n°15 et n°18 n'ont pas abouti. En ce qui concerne plus précisément celles de l'avis n° 18, les formations des personnels techniques sont assez disparates et vont rarement jusqu'à la nutrition et la psychologie de l'enfant.

## **2. Attentes exprimées par les acteurs de la restauration scolaire – leurs rôles et leurs actions**

### **2.1. Positions et attentes des différents acteurs**

Lors des auditions, il est apparu que toutes les personnes interrogées conservent des attentes importantes sur ce sujet, ce qui accrédite l'idée que d'une part il n'a pas été répondu

complètement aux recommandations émises dans les années 90 par le CNA et que d'autre part les suites données, lorsqu'elles existent, sont elles-mêmes susceptibles d'être reconsidérées.

### **2.1.1. Les professionnels (professionnels de la restauration, diététiciens, gestionnaires, fournisseurs)**

En tant que rapporteurs et participants aux différents débats, ils ont contribué à toutes les phases de l'établissement de ce rapport. Ils ont beaucoup insisté sur :

- ◆ L'achat de produits de bonne qualité nutritionnelle ;
- ◆ La formation des personnels ;
- ◆ L'élaboration d'outils pédagogiques.

### **2.1.2. Les parents d'élèves**

La sécurité sanitaire des aliments et la prise en compte de la nutrition représentent les attentes les plus fortes des parents d'élèves. Ils souhaitent également que tous les enfants puissent déjeuner à l'école dans de bonnes conditions (pas de bruit, un temps suffisant). Ils veulent être informés des contrôles et de leurs résultats ainsi que de la composition des menus.

S'ils partagent ces préoccupations, les parents d'élèves de l'enseignement privé ajoutent que leur première préoccupation porte sur les locaux, leur caractère fonctionnel et agréable, leur mise en conformité. Ils souhaitent pouvoir permettre l'accès du restaurant scolaire à tous les enfants. Dans les écoles élémentaires, la quasi-absence de subvention entraîne un prix de repas très élevé ; des chaînes de solidarité se sont constituées pour aider les familles en difficulté (zones rurales). D'après eux, le manque de subventions et d'aides envers les établissements privés a davantage de conséquences sur l'état des locaux que sur la qualité des repas, même si *in fine* la salubrité des locaux est indispensable. Ils remarquent également que les difficultés de financement amèneront certains établissements à disparaître, handicap pour des zones rurales qui ne comptent parfois aucune offre publique.

### **2.1.3. Les consommateurs**

Leurs préoccupations portent sur la difficulté à assurer l'équilibre nutritionnel tant pour les repas que pour les autres prises alimentaires. La volonté affichée d'améliorer la situation et les efforts réellement consentis leur paraissent décalés. Par ailleurs en l'absence d'un statut réglementaire pour la circulaire du 25 juin 2001 et en l'absence de contrôle régulier, toute mise en œuvre des recommandations leur semble aléatoire. Leurs organisations mettent l'accent sur les difficultés à mettre en œuvre les recommandations des précédents avis du CNA et regrettent le peu d'écho donné par les Pouvoirs publics.

La question du surpoids et de l'obésité devenant de plus en plus préoccupante, il est important que les Pouvoirs publics puissent débloquer des moyens budgétaires, humains et réglementaires à la hauteur de ce problème de santé publique. Elles proposent d'encourager la mise en place d'une alimentation équilibrée apportant tous les nutriments. Le fait que la circulaire du 25 juin 2001 sur la composition des repas en restauration scolaire et la sécurité des aliments ne soit pas un texte d'application obligatoire, est considérée comme une faiblesse.

#### **2.1.4. Les experts de l'évaluation des risques nutritionnels et sanitaires**

Ils indiquent que l'avis de 1996 a servi de guide à l'élaboration des recommandations du GPEM/DA concernant la nutrition.

Les avis du CNA, et notamment l'avis n°24 sur la construction du comportement alimentaire ont été repris et utilisés pour un paragraphe spécifique sur la restauration scolaire dans l'ouvrage de référence « *Les apports nutritionnels conseillés pour la population française* », paru aux éditions Tec et Doc en janvier 2001. Les considérants exprimés dans ces avis ont également motivé l'élaboration de la synthèse sur la problématique des caractéristiques de la nutrition à l'école et de ses conséquences sur l'état nutritionnel des enfants qui a été publiée par l'Afssa à l'automne 2000<sup>1</sup>. A la suite de ce rapport, des travaux ont été entrepris à partir des données de l'étude INCA, enquête nationale représentative sur les consommations alimentaires, qui ont donné lieu à deux articles originaux, l'un sur les facteurs socio-démographiques<sup>2</sup>, l'autre sur les caractéristiques nutritionnelles. Un des principaux enseignements est le fait que jusqu'à 11 ans, période pendant laquelle l'enfant n'a généralement pas le choix de son menu, la fréquentation de la cantine scolaire est un facteur favorable pour l'équilibre alimentaire des enfants, mais après 11 ans, lorsque les choix de l'enfant sont libres, on ne trouve plus de différence entre ceux qui fréquentent la cantine et ceux qui ne la fréquentent pas : les enfants reproduisent à la cantine les choix habituels faits en dehors de la cantine. Il est ainsi nécessaire de relativiser les imperfections fréquemment évoquées de l'offre alimentaire en cantine : on ne peut utilement comparer l'influence de la cantine scolaire qu'en mettant en regard les consommations hors cantine scolaire.

L'exploitation de l'enquête INCA a également été reprise pour étudier l'influence de la collation à l'école. Ce travail, associé à de nombreux autres arguments, a conduit à l'avis de l'Afssa sur la collation rendu public le 3 mars 2004 et à la position du CES nutrition humaine adoptée le 29 avril 2004. Tous ces travaux ont également servi à affiner la méthodologie qui sera mise en œuvre pour améliorer les connaissances sur ce sujet lors du renouvellement de l'enquête INCA<sup>3</sup> prévu pour 2005.

Il ressort de cet état des lieux que les avis du CNA sur la restauration scolaire ont davantage sensibilisé les instances d'évaluation des risques sanitaires que les décideurs publics.

#### **2.1.5. Les personnels de direction de l'Education nationale**

Pour eux, la restauration scolaire demeure une prestation de service dont l'équilibre financier est un enjeu majeur puisqu'il n'y a pas d'aide généralisée à la restauration dans les collèges et les lycées (si ce n'est la prise en charge du matériel par les collectivités territoriales et le paiement des agents aujourd'hui par l'Etat, demain par les collectivités territoriales). L'enjeu majeur pour mettre en adéquation équilibre économique et qualité des repas est la

---

<sup>1</sup> Nutrition et restauration scolaire, de la maternelle au Lycée : état des lieux  
S. Czernichow, A. Martin, rapport Afssa, septembre 2000

<sup>2</sup> Lafay L., Volatier J.-L., Martin A.- Associations entre les facteurs socio-démographiques, le mode de vie et la fréquentation de la restauration scolaire. Cahiers de nutrition et de diététique 37(1), 2002 : 36-44.

<sup>3</sup> Lafay L, Volatier JL, Martin A - La restauration scolaire dans l'enquête INCA. 2<sup>ème</sup> partie : Les repas servis en restauration scolaire : apports nutritionnels, alimentaires et impact sur la nutrition des enfants. Cahiers de Nutrition et de diététique 37(6), 2002 : 405-410.

fréquentation. Deux types de stratégies ont permis ces dernières années de stopper la désaffection des restaurants scolaires :

- ◆ Les fonds sociaux qui ont permis aux familles les plus défavorisées de supporter les coûts même si demeurent des problèmes d'utilisation de ces fonds ;
- ◆ Une stratégie de séduction commerciale qui dans certaines limites peut être en contradiction avec des considérations nutritionnelles

### **2.1.6. L'Education nationale**

De nombreux textes émanant de l'Education nationale ou communs avec d'autres ministères encouragent l'éducation nutritionnelle dans les établissements, tout en laissant une forte autonomie et une marge d'appréciation dans la mise en œuvre de ces recommandations :

- ◆ Circulaire du 25 juin 2001 ;
- ◆ Texte de janvier 2002 sur la sécurité des aliments ;
- ◆ Convention de coopération signée le 14 mars 2002 entre le ministère de l'Education nationale et l'INRA ;
- ◆ Distribution de plaquettes en restauration scolaire : « équilibre, sécurité, plaisir » à 150 000 exemplaires en février 2002 (rappel de l'accueil des enfants allergiques et intolérances alimentaires) ;
- ◆ Lettre du 20 mars 2002 favorisant une offre alimentaire diversifiée, fontaines d'eau fraîche, promotion de la consommation de fruits ;
- ◆ Lettre du 25 mars 2004 relative à la collation matinale à l'école.

### **2.1.7. Les parents d'enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaires**

Ils demandent que les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaires ne soient pas par principe exclus de la restauration scolaire. Seules les allergies ou les intolérances alimentaires les plus graves nécessitent une prise en charge individuelle avec un panier repas ou si possible un repas spécifique. Ils aimeraient que le personnel des établissements scolaires apprenne à appréhender et à gérer ce risque de manière rationnelle.

### **2.1.8. Les municipalités**

Il faut tout d'abord rappeler que fournir un service de restauration scolaire dans les écoles primaires ne constitue pas une obligation pour les municipalités. Il s'agit donc d'apporter un service aux familles en accueillant les enfants à l'heure du déjeuner. Ceci dit, ce service est devenu pratiquement une obligation aux yeux des élus, bien que ceux-ci ne connaissent pas toujours – notamment dans le cas des petites villes - la nature et les limites de leurs responsabilités à l'égard de leurs administrés. Dans le cas où ils ont connaissance des limites de leurs responsabilités, ils n'ont pas toujours les possibilités d'en assurer la maîtrise.

### **2.1.9. Synthèse**

Il est important de clarifier, voire de redéfinir, la responsabilité et le rôle de chacun des acteurs de la restauration scolaire (les parents en font partie). Les attentes des parents d'élèves sont récurrentes et se focalisent depuis des années sur les mêmes points, mais la plupart d'entre eux ne sont pas prêts à payer plus cher pour que leurs enfants aient accès à des repas de meilleure qualité (même si les enquêtes révèlent le contraire).

L'objectif de la restauration scolaire étant clairement défini, ainsi que le rôle des différents acteurs, la question cruciale demeure celle du budget à lui accorder et la part que chacun doit apporter (Etat, collectivités, parents, etc.).

D'ores et déjà, le fait de fixer un seuil budgétaire matières premières permettrait d'attribuer un minimum de moyens à ceux qui sont en charge de la restauration scolaire. En effet, lors des auditions des différents décideurs, il est clairement apparu que ceux-ci n'ont pas toujours conscience du budget qu'il faudrait attribuer à la restauration scolaire pour que les enfants disposent d'un minimum qualitatif (sans parler ici de l'application de la circulaire).

Il peut être établi que si le budget « denrées » représente généralement 30 à 50% du budget global de la restauration, il doit avoisiner 50% pour une qualité satisfaisante des repas.

Une transparence sur ce budget devrait être réclamée par les commissions restauration qui pourraient ainsi évaluer l'adéquation de ce budget aux exigences de qualité de la prestation et à la bonne application des fréquences recommandées par le GPEM/DA. En outre, un observatoire économique de la restauration scolaire devrait être mis en place pour suivre les ratios et notamment la part du budget consacrée à l'achat de matières premières.

Enfin, le groupe de travail a pris note des difficultés d'accès à la restauration scolaire qui lui ont été signalées dans les zones rurales ainsi que dans certaines régions en état de difficultés économiques. Aucune donnée n'a toutefois pu être trouvée pour les préciser.

## **2.2. Que devrait donc être la restauration scolaire ?**

Au cours des débats est apparue la question suivante : « la restauration scolaire doit-elle être considérée comme une simple prestation (commerciale) ou comme un service public ? ». Un arrêt du Conseil d'Etat (arrêt « Préfet des Bouches du Rhône » du 15.04.96) indique que des conventions de délégation de service public peuvent être signées par les collectivités. Il devrait en découler qu'il s'agit bien d'un service public, ce que les usages consacrent plus que le droit.

Le constat peut être dressé que de nombreux textes régissant la sécurité, l'hygiène et la traçabilité des denrées alimentaires ont un caractère obligatoire. Plusieurs autres circulaires ou normes en rapport avec la nutrition qui émanent de différents ministères ont un statut de recommandation et il semble que les Pouvoirs publics ne se soient pas jusqu'alors donnés les moyens de les faire appliquer uniformément.

Ce constat plaide pour l'élaboration d'une loi cadre qui aurait pour fonction de redonner une cohérence d'ensemble aux prescriptions, d'instituer une obligation de résultats pour une restauration scolaire de qualité, d'organiser le contrôle et de prévoir un régime de sanctions.

S'agissant d'un service public, il est nécessaire de se poser la question du rôle qui doit lui être assigné :

1. Restaurer les enfants afin de leur procurer la sensation de satiété, en garantissant seulement la sécurité sanitaire des aliments ?
2. Garantir en outre une alimentation variée et équilibrée ?
3. Prendre en considération les notions de plaisir et de détente dans la journée scolaire (intégrant la prise en compte de l'environnement du repas) ?
4. Ajouter une dimension éducative (cf. avis précédents du CNA, PNNS, etc.) et citoyenne ?

Ces quatre fonctions entraînent des obligations et des responsabilités différentes. Les budgets qui leurs sont rattachés sont proportionnels à la nature des exigences.

### **3. Analyses et voies d'amélioration**

#### **3.1. Les quelques données disponibles<sup>4</sup>**

##### **3.1.1. Restauration publique municipale : écoles primaires**

- ◆ 53000 établissements
- ◆ 2000 structures de préparation pour 330 millions de repas servis en 2002
- ◆ 40% de taux de sous-traitance
- ◆ estimation du budget denrée par convive : 1.30 €(maternelles, primaires, adultes)<sup>5</sup>

##### **3.1.2. Education nationale : collèges et lycées publics**

Six millions d'enfants et d'adolescents fréquentent un restaurant scolaire soit 1 élève sur 2 :

- ◆ 47 % des élèves de lycée professionnel
- ◆ 56 % des élèves de lycée général
- ◆ 54 % des collégiens dont 40% en zone d'éducation prioritaire
- ◆ fonds social des cantines 38 M €<sup>6</sup>
- ◆ 7820 collèges et lycées
- ◆ 500 millions de repas ont été servis en 2002, soit plus de 3 200 000 repas / jour fabriqués dans 6000 structures de préparation.

---

<sup>4</sup> données Gira Foods Services 2002

<sup>5</sup> cette estimation est obtenue en divisant le montant des achats par le nombre de couverts. Cette méthode ne tient pas compte des pertes de repas et de gestion, et surévalue nécessairement le budget par repas.

<sup>6</sup> données Education nationale

- ◆ 4% de taux de sous-traitance
- ◆ estimation du budget denrées par convive : 1,80 €(collégiens, lycéens, adultes professeurs et personnel administratif) <sup>7</sup>.

### **3.1.3. Enseignement privé<sup>8</sup>**

- ◆ 5300 écoles primaires
- ◆ 2600 écoles secondaires
- ◆ 1500 établissements professionnels et techniques
- ◆ 1700 établissements supérieurs
- ◆ 200 millions de repas servis en 2002, fabriqués à partir de 4000 structures de préparation
- ◆ 58% de taux de sous-traitance
- ◆ estimation du budget denrées par convive : 2,03 €(collégiens, lycéens, adultes professeurs et personnel administratif) <sup>9</sup>

## **3.2. La qualité nutritionnelle, une exigence :**

Il existe d'ores et déjà une référence dont la pertinence est incontestée, c'est la circulaire du 25 juin 2001. Malheureusement, son application est encore loin d'être généralisée. Les solutions pour remédier à ces difficultés de mise en place peuvent passer par les points suivants :

### **3.2.1. Connaissance de la circulaire du 25 juin 2001 par les différents acteurs**

La connaissance par les différents acteurs laisse parfois à désirer, y compris pour les acteurs « clés » (chefs d'établissement, gestionnaires, cuisiniers, maires, responsables des conseils généraux et régionaux, etc.). Le fait que la circulaire ne soit pas d'application obligatoire ne favorise certainement pas sa notoriété. En outre, les responsables doivent établir des priorités et il va de soi qu'ils traitent en premier lieu les obligations réglementaires. Un certain nombre d'acteurs, et notamment les décideurs, ayant déjà de nombreuses responsabilités, ils s'occuperont en premier lieu de celles qui relèvent d'obligations réglementaires.

Il peut également être utile d'y faire systématiquement référence dans le cadre des Commissions « restauration scolaire ».

### **3.2.2. Compréhension et mise en œuvre**

Les termes utilisés et la construction complexe de la circulaire rendent sa compréhension, ainsi que sa mise en œuvre, difficiles. Une formation des personnels concernés est jugée

---

<sup>7</sup> voir note 5

<sup>8</sup> données Annuaire Officiel de l'enseignement privé

<sup>9</sup> voir note 5, étant par ailleurs observé que cette estimation n'inclut pas l'école primaire

indispensable pour que cette circulaire puisse être appliquée dans les meilleures conditions. La présence systématique d'un diététicien (niveau de découpage scolaire restant à définir) permettrait également d'aider le personnel dans ses tâches.

### **3.2.3. Budget**

L'application de cette circulaire nécessite un budget matières premières minimum qui n'est pas à la portée de tous les gestionnaires (notamment dans le cadre de petites collectivités). Il s'agit d'éviter que certains acheteurs ne maîtrisant pas l'ensemble des paramètres de choix des produits se focalisent sur le prix le plus bas et de ce fait rendent irréalisables les objectifs de qualité nutritionnels et gustatifs.

Pour considérer globalement la part du budget consacrée aux matières premières, il est remarqué qu'aucun outil d'observation n'existe. Il serait de bonne politique de mettre en place un tel outil (ratio, indicateur, etc.) permettant d'apprécier son évolution.

### **3.2.4. Statut de la circulaire**

Le groupe s'est longuement interrogé sur la raison du choix d'une circulaire non contraignante comme texte d'application. Pour que la nutrition soit véritablement prise en compte à l'école, il souhaite que l'essentiel de son contenu relève du domaine législatif.

### **3.2.5. Cohérence des actions relatives à la nutrition sur le terrain**

Des initiatives locales non coordonnées en faveur du goût et de l'éveil sensoriel sont organisées depuis longtemps dans les écoles primaires, contribuant souvent, mais trop ponctuellement, aux tous premiers enseignements de la nutrition. Lorsque des actions sont menées, notamment dans le cadre du PNNS, dans les établissements scolaires (et que des budgets sont parallèlement accordés), un état des lieux des repas servis aux enfants devrait être préalablement effectué afin de s'assurer que les actions d'information, voire de distribution de certains produits (les fruits, par exemple), ne soient pas en décalage avec les repas servis au quotidien.

## **3.3. La qualité gustative, un enjeu en terme de :**

Une bonne qualité nutritionnelle n'est pas un objectif suffisant car, si la qualité et le plaisir gustatifs ne sont pas au rendez-vous, les élèves ne mangeront pas ce qui leur est proposé et se détourneront de la restauration scolaire. Ceci est particulièrement vrai pour les adolescents qui disposent d'une plus grande autonomie dans leurs choix et auxquels il est proposé un vaste choix d'offres alimentaires hors des établissements scolaires.

### **3.3.1. Moyens financiers**

Pour permettre d'acheter des produits de qualité correcte (nutritionnelle et gustative), les caractéristiques qualitatives de chaque catégorie de produit et les quantités nécessaires doivent être définies de manière précise afin d'évaluer le budget adapté à chaque catégorie d'enfants (maternelles, élémentaires, collèges, lycées).



### **3.3.2. Compétences humaines**

Les aptitudes culinaires ne sont pas ici en cause ; il s'agit en revanche des capacités à estimer et à choisir les produits en fonction de critères qualitatifs, nutritionnels et budgétaires. Une formation destinée aux acteurs concernés est indispensable pour une application de la circulaire du 25 juin 2001 (achat public, connaissance des produits, contrôles à réception, etc.).

## **3.4. Le contrôle des qualités nutritionnelle et gustative**

### **3.4.1. Constat**

Près de trois ans après la publication de la circulaire du 25 juin 2001, il n'existe que peu d'éléments d'appréciation de sa mise en œuvre.

Les enquêtes publiées dans les magazines professionnels constituent une première estimation et montrent qu'encore trop de communes, de collèges et de lycées ne sont pas en phase avec un nombre important des recommandations de la circulaire.

### **3.4.2. Propositions**

Compte tenu de l'importance majeure du fait nutritionnel pour les années à venir, la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire doit être contrôlée de manière régulière et systématique selon au moins deux méthodes :

- ◆ un autocontrôle portant sur la qualité nutritionnelle et gustative réalisé par le personnel en charge de l'établissement avec le concours d'un diététicien. L'examen régulier des quantités servies, laissées dans les assiettes ou les plateaux ; les enquêtes «convives» peuvent également fournir des renseignements sur la satisfaction par rapport à la qualité gustative. La présentation en Commission «restauration scolaire» des grilles de fréquence des menus permet également de juger de l'équilibre nutritionnel sur la durée. Dans le cas de la qualité gustative, le contrôle du respect des codes d'usages professionnels peut donner une évaluation supplémentaire ;
- ◆ un contrôle de la qualité nutritionnelle réalisé par une autorité extérieure indépendante et compétente. Un corps d'inspection - existant ou à créer - pourrait être désigné pour réaliser ce contrôle. Une coordination des administrations, et le cas échéant la mise en place de pôles de compétence départementaux, pourraient être demandées aux préfets qui pourraient prendre en charge le suivi nutritionnel de la restauration scolaire.

## **3.5. Les achats - approvisionnements**

Au cours des débats, il est apparu que l'achat, l'approvisionnement et la réception des denrées sont des fonctions clés qui ont un impact direct sur la qualité gustative et nutritionnelle du repas. Il existe encore trop de cas où le choix d'un produit se fait sur la base d'un descriptif insuffisamment détaillé avec le prix comme seul critère. Les voies d'amélioration envisagées doivent porter sur l'évolution des pratiques d'achat dans le cadre du code des marchés publics, sur les personnels et sur la connaissance des produits.

### 3.5.1. Code des marchés publics

L'éclatement des groupements de commande découlant de la réforme du Code des marchés publics (*version mars 2001*) a placé de nombreux acheteurs publics d'établissements de petite taille face à de nouvelles responsabilités : définir leurs besoins en terme de produits, pouvoir en évaluer le rapport qualité/prix, passer des marchés. Auparavant, les établissements se regroupaient pour réaliser leurs achats et de véritables compétences s'étaient ainsi créées au niveau des PRM (Personnes morales responsables) des marchés.

Le nouveau code du 8 janvier 2004 ne fait pas obstacle à la mise en place de nouveaux groupements de commande sous une forme juridique différente mais les groupements de commande dissous pourraient mettre longtemps à se reconstituer : une information et incitation en direction des acheteurs publics serait nécessaire pour éviter que cette mise en place ne s'éternise. En attendant, on observe des acheteurs publics confrontés à cette nouvelle tâche de grande ampleur. Il semble fondamental de rappeler ici ce que recouvre la notion d'achats :

- ◆ une bonne connaissance des produits afin de pouvoir en évaluer les critères qualitatifs et pouvoir ainsi effectuer des comparaisons qualité/prix pour chaque famille de produits y compris ceux bénéficiant d'un signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine<sup>10</sup>. Sans cette compétence, le seul vrai critère de comparaison dont dispose l'acheteur reste le prix ;
- ◆ savoir définir des besoins homogènes et définir des familles de produits permettant d'accéder à tous les fournisseurs (producteurs, fabricants, distributeurs) et d'optimiser le choix et la qualité des denrées utilisées ;
- ◆ dans le cadre du respect de la circulaire du 25 juin 2001, l'acheteur doit être à même d'évaluer la valeur nutritionnelle des produits (rapport Protides/Lipides, teneur en matières grasses, etc.) afin de pouvoir référencer les produits satisfaisants sur ce plan ;
- ◆ des compétences techniques : traçabilité, présence d'allergènes dans les produits ;
- ◆ la notion de coût global de l'offre. En effet, le prix d'un produit sur catalogue ne suffit pas à évaluer son véritable coût ; celui-ci doit être évalué après sa mise en œuvre : pertes à la cuisson, poids net dans l'assiette à consommer, etc. Le coût de la livraison doit également être pris en compte à l'intérieur du coût global de l'offre.

### 3.5.2. Personnel

Les points évoqués concernent :

- ◆ la formation des personnels chargés de la restauration, à l'achat, à la connaissance des produits, des filières, à la réalisation des menus, à l'application de la circulaire du 25 juin 2001, aux contrôles à réception ;
- ◆ la délimitation des contours des fonctions du personnel chargé de la restauration, souvent cumulées à d'autres charges très diverses. La création et la reconnaissance d'une fonction dédiée à l'achat, à l'approvisionnement et à la réception des denrées alimentaires, en

---

<sup>10</sup> Label rouge, Certification de conformité produit (CCP), Agriculture biologique, Appellation d'origine contrôlée (AOC), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG).

particulier à l'Education nationale pour le second degré, seraient une voie d'amélioration de la situation ;

- ◆ ces personnels devraient être secondés par un diététicien référent de l'établissement en vue de les rendre autonomes dans l'appréciation et la mise en œuvre des critères nutritionnels lors de l'élaboration des menus ;
- ◆ dans certains cas, le rattachement hiérarchique serait à préciser, ainsi que ses modifications éventuelles dans le cadre de la décentralisation en cours<sup>11</sup>.

### **3.5.3. Description des produits**

La bonne détermination des besoins en produits est capitale pour les choisir. Les acteurs peuvent se référer aux spécifications du GPEM/DA qui constituent l'outil idéal offrant une description précise des produits sur les plans technique et qualitatif. Ces spécifications devraient être complétées si nécessaire par les fiches techniques produits établies par les fabricants car elles donnent la liste des ingrédients, ainsi que les caractéristiques nutritionnelles précises.

Pour être utilisables de manière fiable par l'ensemble des acteurs, ces spécifications doivent couvrir l'ensemble des catégories de produits alimentaires et être tenues à jour. Des informations sont requises sur la fréquence de mise à jour de ces références, ainsi que sur les familles de produits qui ne seraient pas encore couvertes. En l'absence de spécification GPEM/DA, l'utilisateur devrait être réorienté vers les spécifications définies par le syndicat professionnel concerné, lorsqu'elles existent<sup>12</sup>, ou vers les codes des usages.

Ces spécifications sont destinées aux acheteurs publics. Leur champ d'application pourrait être élargi aux acheteurs privés (société de restauration et écoles privées) qui trouveraient dans cet outil une référence en terme de cahiers des charges «produits». Il faut inciter par ailleurs fortement les acheteurs des petites collectivités au respect de ces spécifications.

Outre les spécifications du GPEM /DA, les produits des filières sous signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine reposent sur des référentiels ou cahiers des charges précis qui contribuent à donner la meilleure description possible des produits. Certes, les produits de l'agriculture biologique ou ceux bénéficiant d'un Label rouge sont encore d'un prix d'achat relativement élevé et la généralisation de leur utilisation en restauration collective n'est pas pour demain. Il peut néanmoins s'avérer intéressant de les introduire progressivement, en cohérence avec un projet éducatif et nutritionnel global.

Enfin, il est indispensable que les contrôles à réception soient effectués par un personnel qualifié et compétent (donc formé) afin de s'assurer de la conformité de la livraison.

---

<sup>11</sup> Voir § 3.7

<sup>12</sup> par exemple le guide pratique d'achat et de fourniture de produits alimentaires pour la restauration collective en gestion directe, édité conjointement par les acheteurs et les fournisseurs, qui paraîtra en juin 2004.

## **3.6. Les financements**

### **3.6.1. Place de la restauration scolaire parmi les autres priorités des financeurs**

Cette place est aujourd'hui laissée à l'appréciation de chacun (qu'il s'agisse des maires, des collectivités territoriales ou des différents niveaux de responsabilité de l'Education nationale). C'est pour cette raison que la restauration passe parfois après d'autres postes jugés plus prioritaires. Cette priorité dépend également des objectifs qui sont assignés à la restauration scolaire et à ce niveau tout existe. La définition du statut de la restauration scolaire ainsi que de ses objectifs permettraient sans doute de la replacer parmi les priorités des responsables publics.

#### **3.6.1.1. Dans le cas des communes**

La restauration scolaire représente un budget conséquent lorsqu'on veut la mettre en œuvre dans de bonnes conditions. Mais celle-ci est encore trop souvent considérée comme un investissement secondaire :

- ◆ soit parce que la commune ne dispose pas des compétences, la restauration étant un métier dont la complexité et la technicité évoluent rapidement ;
- ◆ soit parce qu'elle estime qu'il ne s'agit que d'un simple service à rendre aux parents et aux enfants et que son rôle est avant tout de restaurer ;
- ◆ soit parce qu'elle a d'autres priorités, ou un manque de ressources et que son budget ne lui permet pas de répondre à tous les postes.

#### **3.6.1.2. Dans le cas de l'Education nationale**

Les commentaires recueillis au cours des auditions ont souligné de nombreuses fois la nécessité de faire concorder la volonté affichée d'un meilleur équilibre nutritionnel et les moyens budgétaires accordés à ce poste. Les investissements sont de la responsabilité des collectivités territoriales (Départements pour les collèges et Régions pour les lycées). Les personnels sont des fonctionnaires d'Etat mais la loi de décentralisation prévoit leur affectation aux collectivités territoriales et le fonctionnement des services de restauration est géré dans le cadre des budgets autonomes des établissements et entièrement à la charge des familles (y compris les personnels dont les salaires sont remboursés à l'Etat à hauteur de 22,5%). La loi Astier et la loi Falloux réglementent les subventions qui sont légalement versées aux établissements privés. Les personnels sont de droit privé et entièrement à leur charge.

Il y a également un problème budgétaire en l'absence d'aide au financement de la restauration scolaire alors que l'équilibre financier reste l'enjeu majeur. Pour amortir les charges fixes et permettre l'équilibre budgétaire, une fréquentation minimale est vitale. Ceci explique que les chefs d'établissement et les gestionnaires soient souvent obligés de mettre en œuvre des stratégies de séduction pour attirer les élèves durant le déjeuner et éviter par ailleurs qu'ils ne fréquentent les établissements de restauration commerciale extérieurs ou se livrent trop au grignotage.

Enfin, l'encadrement des prix dans le public limite les possibilités d'amélioration rapide des repas.

### **3.6.2. Le problème des familles à revenus modestes**

Pour les élèves du primaire (maternelle et élémentaire), les prestations de restauration scolaire sont du ressort de la commune et les tarifs applicables aux familles sont votés par le Conseil municipal de chaque ville. Dans la grande majorité des cas, les tarifs sont modulés en fonction des revenus et de la composition de la famille (quotient familial). Dans tous les cas, les services des Centres communaux d'action sociale (CCAS) peuvent octroyer des aides aux familles en difficulté.

Pour le secondaire, il est important de disposer de données chiffrées afin de juger de la proportion d'élèves concernés. Les estimations suivantes sont calculées à partir des chiffres donnés à la page 14 et proposées pour réflexion :

En 2003, la contribution du fonds social des cantines s'est élevé à 38 millions d'€ soit 10,5 millions de repas (avec un repas moyen de 3,60 € en comptant 50% pour les budgets denrées). 500 millions de repas étant servis annuellement, le pourcentage des repas bénéficiant du fonds social des cantines était de 2,1 %.

D'autres éléments peuvent être énoncés pour mieux cerner le contexte :

- ◆ le fonds social des cantines ne peut pas constituer une aide donnée de manière régulière à la famille ;
- ◆ les repas non payés par certaines familles peuvent soit alourdir le coût global pour les autres élèves soit abaisser la qualité globale des repas ;
- ◆ dans le secondaire, les chefs d'établissement, sur la demande de l'agent comptable, sont tenus d'exclure de la restauration scolaire les enfants dont les familles ne payent pas les repas (décret de 1985). Il reste que la modification de ce décret introduite par le décret 2000/992 du 13 octobre 2000 relatif au fonctionnement du service annexe d'hébergement des établissements publics locaux d'enseignement ne permet pas d'exclure un élève de la restauration scolaire si cela est de nature à compromettre sa scolarité. Les assistantes sociales constituent un relais important dans l'identification et le conseil aux familles concernées ainsi que dans la gestion des dossiers. Un nombre d'assistantes sociales insuffisant est relevé ;
- ◆ les bourses ne sont pas délivrées pour la restauration scolaire, mais pour étudier ;
- ◆ inégalités de ressources entre communes riches et communes pauvres.

### **3.7. L'organisation des rattachements et des responsabilités**

Au cours des débats, les difficultés entraînées par la répartition des compétences et des responsabilités entre l'Education nationale et les collectivités territoriales ont été soulignées.

Dans le primaire, existent des incohérences dans l'organisation de la restauration scolaire, d'autant que chaque commune est souveraine dans la mise en place et la structuration interne de ses services. En fonction des situations, on pourra trouver une grande direction de la

restauration municipale recouvrant toutes les activités liées à ce service ou une multitude de fonctions diluées dans plusieurs directions de services (enseignement, social, techniques, etc.) rendant difficile, voire impossible, toute action cohérente.

Or, une cohérence est indispensable. En effet, un bon repas est un repas bien conçu, équilibré, confectionné avec des matières premières de qualité, mais également servi avec attention dans des locaux propres et agréables. C'est aussi un moment éducatif au cours duquel les personnels d'encadrement expliquent aux enfants l'intérêt de bien se nourrir et de respecter les règles de vie en société.

Aujourd'hui, faute de reconnaissance statutaire de la fonction de directeur de restauration municipale, on constate qu'il existe une forte disparité entre communes, tant au niveau des recrutements que des compétences et des rattachements hiérarchiques, et par conséquent des disparités en terme de résultat.

La reconnaissance de l'ensemble des personnels nécessaires au bon fonctionnement d'un service de restauration municipale, à commencer par celui de Directeur de la restauration, et la mise en place des formations correspondantes seraient les gages d'une prestation de qualité.

Au niveau des collèges et lycées publics, les responsabilités sont réparties entre trois administrations différentes ce qui contribue, sans aucun doute, à des difficultés de fonctionnement, voire à des incohérences :

- ◆ l'Education nationale a la charge de l'ensemble du personnel : technique, direction et gestion, assistantes sociales (très peu nombreuses). Il est en outre à déplorer qu'aucun poste de diététicien (sauf dans les établissements privés) n'ait été créé ;
- ◆ les Conseils régionaux et les Conseils généraux ont la responsabilité des investissements ;
- ◆ la loi Astier et la loi Falloux réglementent les investissements accordés aux établissements privés sous contrat ;
- ◆ les lycées et collèges, publics et privés, ont l'entière responsabilité du fonctionnement des services de restauration dont le financement est assuré par les familles.

Cette responsabilité partagée ou, plutôt séparée, ne favorise pas un fonctionnement efficace des restaurants scolaires du secondaire public. L'Etat ne se sent pas concerné par ces services qu'il ne pilote pas (absence de diététiciens, manque de formation professionnelle des gestionnaires, notamment dans la fonction restauration, et des personnels de cuisine).

Les Conseils régionaux et les Conseils généraux doivent construire et rénover des structures sans avoir la maîtrise des personnels chargés du fonctionnement de ces mêmes structures.

Les chefs d'établissement et les gestionnaires des lycées et collèges doivent répondre aux attentes des familles et demandes ministérielles par des services sécurisés et de qualité mais ils n'ont aucune maîtrise sur les personnels, l'investissement et le prix du repas !

La nouvelle étape de décentralisation en cours pourrait donc être l'occasion :

- ◆ de redéfinir le rôle et la responsabilité de chacun des acteurs en veillant en particulier à la cohérence des rattachements administratifs ;

- ◆ de mettre en place si nécessaire des structures d'achat et de formation des personnels affectés aux achats et à la restauration ;
- ◆ de remédier à l'impossibilité pour les collectivités territoriales de contribuer financièrement à la restauration scolaire dans le cadre du secondaire.

### **3.8. Le rôle éducatif**

Dans le cas du primaire, le menu proposé aide les plus jeunes à établir des repères nutritionnels dont on peut espérer qu'ils auront plus tard une influence sur leurs comportements alimentaires.

Pour les adolescents, le rôle éducatif du « menu conseillé » est essentiel, même s'il n'est pas systématiquement suivi. Son affichage est un rappel permanent des bonnes conduites alimentaires à adopter.

En ce qui concerne les actions entreprises dans le cadre de la restauration scolaire, le constat peut être fait que celles-ci sont très intéressantes, mais trop souvent ponctuelles. L'apport le plus positif de ces actions semble être la mise en application pratique d'enseignements plus théoriques.

La présence régulière (à un niveau de découpage scolaire à définir) d'un diététicien ou d'un médecin nutritionniste garantirait un meilleur accompagnement des actions et un meilleur suivi. Le gain d'efficacité résulterait des prestations que ces spécialistes peuvent apporter :

- ◆ formation du personnel, conseils, mise en place de systèmes de contrôles et autocontrôle de l'application de la circulaire ;
- ◆ développements d'outils permettant de rendre le personnel de restauration plus autonome dans l'appréciation et la mise en œuvre de l'équilibre alimentaire ;
- ◆ repérage et ciblage des actions sur les sites posant des difficultés sur le plan nutritionnel.

Enfin, dans le cadre du PNNS, toute action dans le milieu scolaire devrait commencer par un état des lieux des repas servis aux enfants : par exemple avant de promouvoir les fruits et légumes dans un établissement, il faudrait s'assurer que les menus servis quotidiennement sont équilibrés et en comportent déjà, et ensuite que cette action ponctuelle a modifié favorablement l'équilibre des menus proposés.

### **3.9. L'environnement du repas**

Le temps consacré à la prise alimentaire est un point très important. Le temps minimum conseillé est de 30 mn (circulaire du 25 juin 2001). Or, le non-respect de cette recommandation est fréquent dans le secondaire.

Il est par ailleurs observé qu'un temps minimum de digestion doit être prévu au cours duquel les activités doivent être réduites. Les solutions envisageables concernent en premier lieu l'établissement d'horaires de cours, notamment d'éducation physique, cohérents ménageant une plage incompressible (le groupe propose une durée de 1 heure). L'encadrement doit être sensibilisé à ces exigences très pragmatiques.

L'acoustique des lieux de restauration doit être surveillée car le bruit est un facteur de stress durant les repas et il ne favorise pas la consommation du repas dans les meilleures conditions. La bonne application des dispositions de l'arrêté du 9 janvier 1995 sur la limitation du bruit dans les établissements d'enseignement devrait être vérifiée.

Il est nécessaire que les self-services dans les écoles primaires, lorsqu'ils existent, proposent un choix dans des familles de produits équivalentes sur le plan nutritionnel afin d'éviter des repas déséquilibrés. Au niveau du secondaire, les selfs avec choix sont la formule la plus répandue actuellement et sont très prisés par les jeunes. S'ils sont attrayants, ils permettent d'éviter la fuite vers d'autres structures extérieures ou le grignotage, mais un « menu conseillé » doit impérativement être proposé de façon persuasive, comme cela est demandé par la circulaire. En particulier, pour que ces menus « conseil » soient mangés, il faut avant tout qu'ils soient appétissants, qu'ils soient bien repérables et mis en valeur par rapport aux autres choix possibles.

Environnement au sens large : une cohérence d'ensemble doit être trouvée entre les différentes prises alimentaires au sein du cadre scolaire (collations, distributeurs automatiques, goûters, etc.)

### **3.10. L'information des convives et de leurs parents**

Les avis antérieurs du CNA ne se sont pas prononcés sur l'information des convives et des parents quant à l'origine des denrées alimentaires servies aux élèves. Néanmoins, la circulaire de juin 2001 a introduit cette notion et le décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines servies dans les établissements de restauration est apparu digne d'intérêt à de très nombreux parents d'élèves.

Dans la mesure où toutes les études montrent que les parents sont soucieux de l'origine (voire de la simple provenance) des produits que consomment leurs enfants, et parce que les dispositions introduites par le décret de décembre 2002 ne sont pas systématiquement respectées, il est indispensable que les gestionnaires veillent scrupuleusement à mettre à disposition des familles l'information sur l'origine des produits servis dans le restaurant scolaire, chaque fois que la réglementation l'exige. Il est nécessaire que les modalités d'information des familles (écriteau au niveau du self, menus affichés à l'extérieur, etc.), et le cas échéant la nature de cette information, soient débattues par la commission de restauration.

### **3.11. Les régimes alimentaires spécifiques : cas des allergies et des intolérances alimentaires**

L'importance des maladies allergiques parmi les enfants a considérablement augmenté : leur prévalence a doublé en 5 ans et on estime que 8 à 10 % des enfants de moins de 15 ans sont atteints d'allergies alimentaires.

Il est important de signaler qu'une très large majorité des enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaires peuvent, malgré leur allergie, bénéficier de la restauration scolaire sans imposer de trop lourds aménagements d'organisation : il faut encourager l'accueil de ces enfants en restauration scolaire car leur problématique santé ne justifie pas leur exclusion et n'entraîne que très peu de risques.



L'accueil de chaque enfant souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaires se décide dans le cadre d'une procédure définissant clairement, au regard des besoins de l'enfant, les fonctions de chaque acteur : c'est le Projet d'accueil individualisé (PAI)<sup>13</sup>. Il est observé que le PAI repose sur une circulaire non contraignante qui rencontre les mêmes difficultés d'application que la circulaire du 25 juin 2001.

Le PAI est mis au point, en début d'année notamment, dans le cadre d'une concertation qui implique tous les interlocuteurs de la restauration scolaire. La plupart des difficultés sont résolues quand les besoins et les possibilités sont analysés ensemble, le plus souvent avec les conseils d'un allergologue.

Le protocole d'accueil adopté tient compte de la situation individuelle de l'enfant (*seuil de sensibilité, sévérité des réactions, complexité des allergies*) et des conséquences que sa situation induit en terme de gestion des risques pour le restaurateur.

Une typologie des enfants allergiques et des lignes de conduite en restauration collective a été établie par les associations de personnes allergiques avec le concours de spécialistes<sup>14</sup>. Après validation par l'autorité scientifique, elle aurait vocation à être largement diffusée.

Plusieurs cas peuvent être appréhendés, selon la prescription de l'allergologue traitant :

- ◆ **Adaptation des repas ordinaires.** L'enfant est allergique ou intolérant mais sa sensibilité n'est pas très importante (il ne fait de réaction aiguë que sur une consommation franche), ou les ingrédients auxquels il réagit ne sont pas constamment présents dans les plats de la restauration scolaire.

Dans ce cas, l'accueil de ces enfants est facile : la consultation des menus permet aux parents de décider de mettre leurs enfants au restaurant quand il n'y a pas de risques. Lorsque le menu semble contenir les ingrédients incriminés, les parents peuvent ne pas mettre l'enfant au restaurant, ou bien un plat / un repas de substitution est fourni par les parents ou par la restauration.

Les enfants atteints d'allergie ou d'intolérance alimentaires qui rentrent dans ce cadre peuvent utiliser les mêmes locaux, manger avec des couverts ordinaires et consommer – sauf les jours où il faut adapter – le même repas que leurs camarades, sous réserve, bien entendu, du respect de l'hygiène réglementaire. Ceci convient à la majorité des enfants allergiques.

- ◆ **Repas spécifiques :** la fourniture de repas spécifiques doit être réservée aux cas d'allergies et d'intolérances les plus sévères lorsqu'on ne peut pas bien maîtriser les contaminations. Dans ces situations seulement, il est justifié de recourir au « panier-repas » fourni par la famille ou à des plats élaborés dans des installations spécifiques (par exemple des plateaux repas hypoallergéniques).

---

<sup>13</sup> Circulaire n°99-181 du 10 novembre 1999 BOEN du 18 novembre 1999 et BOEN du 18 septembre 2003 relatif à l'accueil en collectivité des enfants et des adolescents atteints de troubles de la santé évoluant sur une longue période

<sup>14</sup> AFPADA - Association française des personnes atteintes de dermatite atopique ; Association française des polyallergiques ; AFPRAL - Association française pour la prévention des allergies ; avec les Docteurs Fabienne RANCÉ – CHU de Toulouse, et Pierre TAUDOU, Médecin Coordonateur départemental de l'Education nationale (Lozère), juriste et spécialiste des aspects juridiques des PAI

- ◆ **Les soins d'urgence** : lorsque l'enfant à accueillir est muni d'une ordonnance prescrivant une trousse de soins d'urgence, le personnel de surveillance devrait avoir été initié et mandaté, dans le cadre du PAI, pour donner ces soins en cas de besoin.

Il est juste de souligner ici que, malgré l'absence d'obligations réglementaires, la sécurité de tous les enfants exige que l'assistance aux premiers secours soit assurée pendant le temps de la restauration scolaire : formation aux premiers secours (AFPS ou SST) du personnel d'animation<sup>15</sup>, disposition d'une ligne téléphonique pour appeler, etc. La mise en place des soins d'urgence ne peut donc qu'être encouragée dans toutes les écoles

Prévenir les allergies et intolérances alimentaires est une démarche qui devrait être initiée dès la conception des repas, notamment dans le choix des ingrédients, produits et préparations.

L'importance que prend le phénomène justifie que la formation des personnels de cuisine et de surveillance ou d'animation prenne en compte les besoins des enfants atteints d'allergie ou d'intolérance alimentaires.

## 4. Avis du Conseil national de l'alimentation

Le Conseil national appelle l'attention des Pouvoirs publics sur les constatations qui précèdent. Il formule en outre les recommandations suivantes :

### ***La nécessité de clarifier et de renforcer les fondements juridiques du statut de la restauration scolaire***

1 - Le CNA estime que la circulaire du 25 juin 2001, relative à la composition des repas servis en restauration scolaire, a apporté des réponses pertinentes à plusieurs de ses recommandations antérieures. Il constate toutefois que le choix de la voie d'une circulaire non contraignante voue, dans une large mesure, sa mise en œuvre à l'échec.

Parce que le droit n'a jamais établi formellement qu'il s'agit d'un service public en tant que tel et compte tenu de la dispersion des sources réglementaires et des acteurs impliqués dans la mise en œuvre de la restauration scolaire, le CNA recommande l'élaboration d'un texte de portée législative. Il aurait pour objectif de donner une cohérence d'ensemble aux prescriptions sur l'organisation et le financement de la restauration scolaire, d'instituer une obligation de résultats pour une prestation de qualité, d'organiser le contrôle et de prévoir un régime de sanctions.

2 - En formalisant un service public, le Conseil est favorable à ce que les principes suivants soient consacrés, selon un ordre de priorité à définir : accès à la restauration scolaire pour tous ; mise en œuvre de toutes les recommandations jusqu'alors contenues dans la circulaire du 25 juin 2001 ; garantie d'une qualité gustative minimale ; amélioration de l'environnement sonore et respect d'un temps minimum accordé au déjeuner ; formation des personnels et des acheteurs ; prise en compte des enfants atteints de troubles de la santé nécessitant un régime alimentaire particulier sur le long terme ; éducation nutritionnelle des enfants ; initiation à une consommation citoyenne.

### ***Le besoin de contrôler le respect des exigences nutritionnelles***

3 - Le Conseil considère que l'hétérogénéité constatée dans la prise en compte de la circulaire du 25 juin 2001 est due notamment à l'absence de tout contrôle concernant les

---

<sup>15</sup> BOEN n°1 du 6 janvier 2000

aspects nutritionnels. Sans attendre l'adoption de mesures législatives, le CNA recommande donc qu'au niveau de chaque département, les préfets, dans le cadre par exemple des pôles de compétence visant à coordonner les services déconcentrés de l'Etat dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, organisent la surveillance et le contrôle pour que la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire puisse être considérée comme conforme aux recommandations des instances officielles d'expertise.

### ***L'indispensable aggiornamento de l'approche budgétaire***

**4** - Le CNA considère que le budget alloué à la restauration scolaire et son évolution déterminent en grande partie la qualité des repas servis aux enfants. Il admet qu'il n'est pas possible de déterminer un budget minimum indicatif par repas, ou la part de ce budget à consacrer à l'achat de la matière première, dans la mesure où les besoins d'investissement et les conditions d'approvisionnements varient d'un établissement à l'autre. Toutefois, il recommande que ce budget fasse l'objet d'un examen régulier, de la part l'école et de la municipalité pour le primaire ou de l'établissement scolaire pour le secondaire, et qu'il soit au minimum indexé sur le coût de la vie, ce qui suppose que le blocage des prix soit levé.

**5** - Le CNA est favorable à la mise en place d'un observatoire de la restauration scolaire dont l'objectif premier serait d'évaluer le budget nécessaire au respect des dispositions législatives et réglementaires, la part de ce budget consacrée aux matières premières et de suivre son évolution de sorte que les autorités puissent être alertées à chaque fois que l'allocation est insuffisante pour satisfaire les exigences nutritionnelles.

**6** - Le CNA considère que l'évolution du taux de fréquentation des restaurants scolaires est préoccupante, et que cela peut être dommageable à l'état nutritionnel des enfants issus des familles à revenus modestes. Le Conseil est favorable à une généralisation des mécanismes de modulation des tarifs, sur la base du quotient familial, tout au long de la scolarité et dans tous les établissements scolaires de la maternelle au lycée.

### ***La nécessité de disposer de compétences appropriées***

**7** - Le CNA estime que l'élaboration des repas fait appel à différents métiers qui nécessitent des compétences appropriées. Outre la formation à l'hygiène alimentaire, obligatoire depuis 1997, le Conseil demande la mise en place de formations pour les personnels chargés de la restauration, et en particulier les acheteurs publics, de sorte qu'ils soient capables de bien identifier les produits, de connaître les filières de production et les technologies culinaires, et de disposer de connaissances élémentaires sur les besoins nutritionnels des enfants et adolescents et les moyens de les satisfaire. Le Conseil recommande de recourir aux services d'un diététicien, selon un niveau de découpage scolaire à définir, qui pourrait assister le personnel dans ses tâches.

**8** - Le CNA considère que la création et la reconnaissance d'une fonction dédiée à l'achat, à l'approvisionnement et à la réception des denrées alimentaires, en particulier à l'Education nationale pour le second degré, seraient une voie d'amélioration de la situation.

### ***L'amélioration de l'organisation locale***

**9** - S'agissant des petites collectivités rurales, le CNA recommande, dans le cadre de la préparation des dispositions législatives préconisées ci-dessus, qu'une étude soit conduite dans un cadre approprié associant tous les acteurs concernés pour dégager des solutions communes à même de garantir l'effectivité et la qualité du service de restauration scolaire.

**10** - Le CNA réitère sa recommandation antérieure de créer des commissions de restauration scolaire dans tous les lieux où cette activité existe, impliquant l'ensemble des

personnes concernées : parents d'élèves et/ou élèves, diététiciens, élus locaux, personnels de santé, responsables de restauration, responsables d'établissement. Il devrait être veillé à donner à cette commission une information suffisante sur l'organisation et le fonctionnement du service de restauration (budget, environnement).

**11** - Le CNA regrette que ses recommandations antérieures concernant le temps de repas n'aient pas été suivies. Il considère que ce temps ne doit pas être inférieur à trente minutes. Il recommande qu'une plage libre incompressible d'une heure au moins soit instituée dans les emplois du temps au moment du déjeuner et qu'elle soit scrupuleusement respectée, en particulier dans les collèges et lycées.

**12** - Le Conseil estime que l'autorité responsable (le maire dans le primaire, le chef d'établissement scolaire dans le secondaire) doit veiller scrupuleusement à mettre à disposition des familles l'information sur l'origine des produits servis dans le restaurant scolaire, chaque fois que la réglementation l'exige, comme c'est déjà le cas pour la viande bovine. Le Conseil suggère que les modalités d'information des familles soient débattues par la commission de restauration scolaire, préconisée ci-dessus.

**13** - En ce qui concerne les conditions de restauration, le CNA estime que l'application effective des dispositions de l'arrêté ministériel du 9 janvier 1995 relatif à la limitation du bruit dans les restaurants scolaires devrait être contrôlée.

**14** - Le CNA souhaite que les enfants atteints d'un trouble de santé nécessitant un régime alimentaire particulier de longue durée puissent être accueillis dans le cadre de la restauration scolaire. A cet effet, les possibilités ouvertes par le Projet d'accueil individualisé (PAI) devraient faire l'objet d'une large information des parents, et une meilleure assise juridique de la procédure devrait être recherchée pour garantir la sécurité sanitaire des enfants et la sécurité juridique du personnel d'encadrement scolaire.

Dans le cas particulier des enfants allergiques, le Conseil souhaite que l'Afssa soit saisie d'une demande d'avis sur la proposition de typologie présentée par les associations de personnes allergiques, qui suggère que les modalités de prise en charge varient en fonction de la sévérité de l'allergie et que l'éviction de l'enfant ne se justifie qu'exceptionnellement.

### ***L'éducation alimentaire au service d'une stratégie plus globale de prévention***

**15** - Dans le contexte actuel de développement de l'obésité infantile, le CNA rappelle ses recommandations antérieures sur la nécessité de développer des actions d'éducation alimentaire et nutritionnelle dans les écoles et les établissements scolaires<sup>16</sup>. Elles doivent toutefois s'inscrire dans une stratégie globale où la communauté éducative, les professionnels de santé et les familles doivent pouvoir jouer un rôle effectif.

Cet avis a été adopté à l'unanimité moins deux votes opposés (AFOC et SNERRS).

## **5. Composition du groupe de travail**

*Président : Olivier ANDRAULT (CLCV)*

*Rapporteurs : Danielle SAUVETRE (SNRC), Brigitte TROEL (GECO CHF), Jean-Lou GERMAIN (CCC)*

*Secrétaires : Daniel NAIRAUD (DGAI), Sidonie SUBERVILLE (DGAI)*

---

<sup>16</sup> BOEN n°1 du 14 février 2002 relatif aux horaires et programmes d'enseignement de l'école primaire.

*Collège consommateur : Elsa COHEN (CSF), Françoise GUILLON (UFCS), Myriam NAEL (CSF), Jean-Marie CHOULEUR (ADEIC)*

*Collège transformateur : Sandrine BIZE (CGAD), Sylvie CHARTRON (ANIA), Sarah CLISCI (CEDUS/SNFS), Marine LE BRIS (ANIA), Laure ROSSIGNOL (ANIA), Gaétan BLIN (ANIA), Jean-François COUTREL (ANIA), Philippe REISER (CEDUS/SNFS), Michel VUILLEROD (ANIA/Alliance 7)*

*Collège restauration : Suzanne BOUCHER (CCC), Evelyne LARRET (CCC), Simone ROBIN (CCC), Corinne SACQUET (SNERRS), Patrick BOONEFAES (SNRC), Dominique CREPET (CSHCF)*

*Représentants des administrations : Sophie CHARLOT (DGCCRF), Christine KERNEUR (Education nationale), Charlotte GRASTILLEUR (DGAI), Hélène GUIGNARD (DGAI), Emmanuelle SOUBEYRAN (DGAI), Sonia TENAILLEAU (DGS), Hélène THIBAULT (DGS)*

*Personnalités invitées : Yanne BOLOH (Afpada), Michèle CABANEL (ADLF), Sabine CASANOVA (ADL), Elisabeth FEUR, Virginie GRANDJEAN (CIV), Marie-Line HUC (CENA), Annie LE FUR (FNAB), Caroline MORICE (Association des polyallergiques), Catherine REMILLIEUX-RAST (AFDIAG), Mireille RENARD (ANDRM), Viviane ROUANET (AFPRAL), Dominique BOUGLE (APOP), Yves BUNTZLY (Afnor), Jean CALVO (UNAPEL), Benoit CROGUENNEC (AFNOR), Pascal GAUTIER (AFNOR), Jean-Jacques HAZAN (FCPE), Christophe HEBERT (ANDRM), Christian JANET (PEEP), Ambroise MARTIN (Afsa), Jean TERMENS (UDHIR), Philippe TOURNIER (SNPDEN), Zoltan ZALAY (AFPRAL)*