



Communiqué de presse – le 6 octobre 2011

Qualité nutritionnelle des repas servis dans les cantines scolaires : L'AFDN se félicite du récent décret

Le restaurant scolaire, un des lieux d'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires ? A la grande satisfaction de l'AFDN, on peut aujourd'hui l'affirmer puisque qu'un décret du 2 octobre dernier sur les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis dans les cantines scolaires redonne tout son sens au terme de « mission de santé publique ».

Une nouvelle pierre à l'édifice est donc posée par ce décret, et ce pour la bonne cause, puisque le but est certes d'éduquer en matière de nutrition, au goût et aux bonnes habitudes alimentaires, mais aussi de participer à la prévention du surpoids et de l'obésité des enfants.

Qui dit décret, dit obligation de résultat...

Le décret prévoit les exigences que doivent respecter les gestionnaires publics et privés des services de restauration scolaire concernant la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent. Ces exigences portent sur la variété et la composition des repas, et sur la taille des portions.

Il serait donc faux et réducteur de penser que ce décret, véritable avancée, vise uniquement à mettre nos enfants à la diète en supprimant les fritures. Il met en avant des conseils en terme de portions, de fréquences maximale/minimale de certains types d'aliments afin de répondre au mieux aux besoins nutritionnels de nos enfants, mais aussi à leur éducation au goût.

Un décret difficile à mettre en place ?

Trop cher, trop compliqué ? Des enfants qui mangeront encore moins qu'avant ? Certainement pas ! Pour preuve, les établissements qui n'ont pas attendu le décret pour mettre en place ces règles nutritionnelles, et qui dans la pratique quotidienne, fonctionnent parfaitement. En témoigne également l'attitude des enfants qui ont une véritable soif de découverte et de diversité alimentaire. Pour ce qui est du surcoût engendré par des repas plus variés, plus élaborés, des études le démentent. Et rappelons que celui-ci est sans doute sans rapport aucun avec ceux supportés par la prise en charge de l'obésité, du diabète et des autres maladies liées à une mauvaise alimentation. Enfin pour ce qui touche à la complexité de mise en œuvre du projet, un document traduisant en termes simples et accessibles les normes nutritionnelles du GEMRCN3 avait, à la demande des représentants des collectivités territoriales, déjà été rédigé à l'attention des responsables de restauration en partenariat avec l'AFDN.

L'époque d'une restauration scolaire, qui choisissait parfois la facilité plutôt que l'éducation alimentaire, semble dès lors en passe d'être révolue. Et sans doute était-il temps de tordre le coup aux repas inadaptés et à leur éventuel impact sur la culture nutritionnelle de nos enfants, et au final sur leur santé. Si ce décret est aujourd'hui salué par les professionnels de la nutrition, il l'est également par ceux de la restauration et gageons qu'il le sera par l'ensemble des parents. Car ne l'oublions pas, l'éducation alimentaire se fait surtout à la maison. Les repas scolaires ne représentant que 4 à 5 repas sur 20 par semaine...