

Publié le 13 octobre 2010

La restauration scolaire en quête de qualité

Les nutritionnistes sont formels : la santé des enfants passent par une alimentation équilibrée. Conscientes de l'enjeu, des collectivités locales tentent de modifier des habitudes alimentaires des plus jeunes souvent influencées par des modes de consommation modernes. Les restaurants scolaires gérés par des Epl deviennent le fer de lance de cette nouvelle tendance.



Fini, le règne de la mal-bouffe chez les plus jeunes ? Sous l'impulsion d'Entreprises publiques locales, les initiatives se multiplient à travers l'hexagone dans les restaurants scolaires. Objectif : sensibiliser les enfants et le personnel, voire les enseignants, à l'importance de « bien » manger. « Les habitudes alimentaires, bonnes ou mauvaises, se prennent pendant l'enfance et l'adolescence, commentent les nutritionnistes. L'apprentissage du goût, l'acquisition des principes d'une alimentation équilibrée doivent se faire dès le plus jeune âge ».

Aux plats industriels, souvent fades et trop riches en lipides et glucides, des Epl répondent aujourd'hui par une cuisine équilibrée, à base de produits frais, voire bio. La [Seml Vercors Restauration](#), basée à Fontaine dans l'Isère, s'est par exemple engagée sur des volumes d'achat à travers une convention avec l'ADAYG (Association pour le Développement de l'Agriculture dans l'Y Grenoblois) afin de garantir l'approvisionnement de sa cuisine centrale en produits frais locaux de qualité au meilleur coût.

La recherche de qualité alimentaire est ainsi devenue le nouveau cheval de bataille d'Epl qui gèrent les menus proposés aux restaurants scolaires. A Villejuif, un cahier des charges strict a, par exemple, été imposé par la [Semgest](#) à son prestataire chargé d'élaborer les plats qui sont imaginés par les trois diététiciennes et le responsable qualité de la Sem. Avant-gardistes, les critères de qualité retenus par les Entreprises publiques locales s'appuient sur les recommandations du GEMRCN (Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de Nutrition) qui devraient devenir obligatoires d'ici 2011. Au programme : une alimentation équilibrée, pauvre en sucre et graisse, et riche en fruits et légumes.

« Les notions de goût et de découverte sont également importantes pour sensibiliser avec succès les enfants », explique [Jacques Pélissard](#), co-auteur de l'ouvrage *Cantines, le règne de la mal-bouffe ?*. « Souvent, ils ne savent même plus ce qu'ils ont dans l'assiette », ajoute le député-maire de Lons-le-Saunier (Jura) et président de l'Association des maires de France, qui a développé dans sa commune une restauration collective innovante axée sur le goût, la qualité et un circuit court garant de la fraîcheur de produits bio.

Dans les Yvelines, la [Semau](#) fait aussi partie de ces Epl qui ont compris l'enjeu. La Sem de Maurepas s'attelle à redonner aux enfants le plaisir de déjeuner et goûter, tout en proposant des plats équilibrés. Pour tout simplement apprendre ... à « bien » manger !