



État des lieux

de l'application des recommandations nutritionnelles de la circulaire du 25 juin 2001

« COMPOSITION DES REPAS SERVIS EN RESTAURATION SCOLAIRE

ET SECURITE DES ALIMENTS »

dans les écoles élémentaires et les collèges de Rhône-

O. GUYE*, P. VUARCHERE**, D. ARGAUD***, N. GANTIN**

Janvier 2005

Etude réalisée par l'ORS Rhône-Alpes* et le CRAES-CRIPS** et financée par la Direction Générale de la Santé, dans le cadre de l'appel à projet national du PNNS 2002.

* ORS Rhône-Alpes *Observatoire Régional de la Santé*
9, quai Jean Moulin 69001 Lyon - 04 72 07 46 20 - courrier@ors-rhone-alpes.org

** CRAES-CRIPS *Collège Rhône-Alpes d'Education pour la Santé Centre d'Informations et de Prévention du Sida*
9, quai Jean Moulin 69001 Lyon - 04 75 00 55 70 - contact@craes-crips.org

*** DDASS Ardèche *Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales*
2 bis, rue de la Recluse BP 715 - 07007 Privas Cedex

La démarche a été encadrée par un comité de pilotage, mis en place à l'initiative de la DRASS Rhône-Alpes*. Nous en remercions tous les membres :

- Mme Gaëlle BALFIN, Villes de Givors et de Vienne
- M. Claude BOUCHET, CRAES-CRIPS
- Mme Régine CAVELIER, ADES du Rhône
- Mme Danièle COLIN, Correspondante CERIN
- Dr Marie-José COMMUNAL, DRASS Rhône-Alpes
- Mme Marie-Antoinette COISSARD, FCPE Villeurbanne
- Mme Isabelle DARNIS, ABC Diététique
- M. Denis DUPONT, Division de la formation du personnel, Rectorat de l'Académie de Grenoble
- Mlle Géraldine GENET, Club Expert Nutrition
- M. Philippe GOULOIS, Division de la formation du personnel, Rectorat de l'Académie de Lyon
- Mr Christian JANET, FPEEP
- Pr Ambroise MARTIN, INSERM Lyon
- Mme Sylvaine MAUREL, Centre Technique Régional de la Consommation Rhône-Alpes
- Mme Josette MORAND, Service infirmier, Rectorat de l'Académie de Lyon
- Dr Muriel PETRE, Service Prévention, Conseil Général du Rhône
- Mme Françoise ROBICHON, Service infirmier, Rectorat de l'Académie de Grenoble
- Mme Simone ROBIN, Restauration scolaire, Ville de Caluire
- Pr Marie-Hélène ROCHAT-GONTHIER, IUT A Lyon 1
- Mme Betty ROQUEL, Service Santé Publique, Ville de Saint-Etienne
- Mme Claire VALETTE, Service Santé Publique, Ville de Saint-Etienne
- Mr VINCENT, Restauration scolaire municipale, Ville d'Annecy

Nous tenons également à exprimer nos remerciements à toutes les personnes, au niveau des communes et des collègues, qui ont accepté de participer à cette étude.

* DRASS Rhône-Alpes *Direction Régionale des Affaires Sanitaires et Sociales*
107, rue Servient 69418 Lyon Cedex 03

SOMMAIRE

	Pages
INTRODUCTION	1
MATERIEL ET METHODE	3
Unités d'analyse et constitution des échantillons	3
Analyse	4
RESULTATS	7
Volet 1 : Ecoles primaires	7
Volet 2 : Collèges	14
DISCUSSION	21
ANNEXES	25

INTRODUCTION

Dans le cadre de l'application régionale du Plan National Nutrition Santé (PNNS), la Direction Régionale des Affaires Sanitaires et Sociales Rhône-Alpes a constitué fin 2002, à la demande de la Direction Générale de la Santé, un comité de pilotage régional de mise en œuvre du programme national. Ce comité a retenu trois axes de travail : la promotion de l'allaitement, la restauration et l'éducation nutritionnelle en milieu scolaire, et l'amélioration du statut nutritionnel des populations défavorisées. Ainsi grâce à un financement obtenu en 2003 dans le cadre de l'appel à projet national du PNNS, la réalisation d'une étude-action sur le thème de la restauration et de l'éducation nutritionnelle en milieu scolaire a été confiée au Collège Rhône-Alpes d'Education pour la Santé – Centre d'Informations et de Prévention du Sida (CRAES-CRIPS) et à l'Observatoire Régional de la Santé Rhône-Alpes (ORS).

Sur cette thématique, une circulaire interministérielle du 25 juin 2001¹ proposait des améliorations de l'alimentation en restauration scolaire appuyées sur les recommandations du G.P.E.M.D.A. (Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires)². Cette recommandation annexée à la circulaire ciblaient 4 objectifs nutritionnels diminuer les apports lipidiques ; augmenter les apports de fibres et de vitamines ; augmenter les apports de Fer et augmenter les apports calciques. Ces objectifs étaient atteints grâce à des propositions sur les fréquences de présentation des plats en restauration scolaire.

Sur la base de certains articles³ et des conclusions de différents groupes de travail, l'hypothèse d'un défaut d'application de ces recommandations est formulée. Ce défaut d'application pourrait être lié à une mobilisation insuffisante des acteurs intermédiaires de la restauration scolaire et être lié au caractère propre de la circulaire. En effet les éléments concernant l'équilibre alimentaire (« composition des repas servis en restauration scolaire ») ne sont que des recommandations alors que les éléments concernant l'hygiène (« sécurité des aliments ») sont des obligations.

¹ Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments. Circulaire n° 2001-118 du 25-6-2001

² Recommandation relative à la nutrition. Edition 2001 N° 3 -99 du 6 mai 1999 du GPEM/DA

³ Vuillerme J.F., Huc M.L., "*Nouvelles normes : les communes doivent faire mieux*", Néorestaurations n° 390, 01/09/2002. Vuillerme J.F., Huc M.L., "*Restauration scolaire : comment rééquilibrer les repas des ados*", Néorestaurations n° 393, 01/12/2002

L'étude-action proposée suite à ce constat repose sur la réalisation d'un état des lieux de l'application de la circulaire puis, au regard de cet état des lieux, sur la mise en place des actions et sur l'expérimentation de différents outils de changement de comportements des différents acteurs de la restauration afin de renforcer, dans les établissements scolaires de la région, l'application de la circulaire, en cohérence avec les objectifs du PNNS.

L'état des lieux a pour objectif de déterminer, au niveau des différents types d'établissements scolaires (cycle élémentaire et collèges, public et privé) de la région Rhône-Alpes, le niveau d'application des différentes recommandations nutritionnelles de la circulaire, et d'identifier, selon les types d'établissements, les difficultés rencontrées.

Cette étude initiale est restituée dans le présent document.

MATERIEL ET METHODES

L'étude porte sur la restauration scolaire aux niveaux primaire (écoles élémentaires) et secondaire. Pour le secondaire, les collèges ont été ciblés au détriment des lycées, moins pertinents en raison d'une restauration reposant majoritairement sur le self avec libre choix.

Les deux volets de l'étude, qui a eu lieu durant l'année scolaire 2003-2004, reposaient sur deux sources d'information :

- Un questionnaire auto-administré sur la connaissance et l'application des recommandations nutritionnelles de la circulaire du 25 juin 2001 ;
- La composition de 20 menus successifs analysés selon le tableau des fréquences de présentation des aliments du G.P.E.M.D.A (annexé à la circulaire).

➤ Unités d'analyse et constitution des échantillons

VOLET 1 : ÉCOLES PRIMAIRES

Pour les écoles primaires, la restauration étant, dans la quasi-totalité des communes, gérée de manière centralisée et homogène sur l'ensemble des établissements publics de la commune, l'unité d'analyse est représentée par la commune et non par l'école. De ce fait, ce volet ne concerne que les établissements publics.

Un échantillon de 87 communes a été constitué, à partir de 3 strates de communes basées sur la taille de la population, en incluant :

- Les 32 communes de la région de 20 000 habitants et plus ;
- Deux échantillons respectifs de 28 et 27 communes pour les strates de communes de 5 000 à 19 999 habitants et de 500 à 4 999, constitués par sondage aléatoire sur la liste des communes (par taille), en respectant une représentativité géographique selon les 8 départements de la région par la méthode des quotas.

Les communes sans école ou sans restauration scolaire ont été remplacées par la commune du même département la plus proche sur la base de sondage.

Un courrier de sollicitation accompagné du questionnaire d'enquête (cf. annexe A) et d'un courrier signé du Préfet de Région a été adressé par voie postale aux Maires des 88 communes de l'échantillon.

Un suivi des retours a été fait avec relances téléphonique et postale.

VOLET 2 : COLLEGES

Pour l'enseignement secondaire, les services de restauration étant gérés au niveau de chaque établissement, les informations ont été recueillies auprès de chaque collège qui constitue l'unité d'analyse.

Un échantillon de 200 établissements a été constitué par sondage aléatoire parmi la liste des collèges de la région, en assurant une représentativité géographique selon les académies (105 établissements pour l'Académie de Grenoble et 95 pour celle de Lyon) et une représentativité selon le statut des établissements (140 établissements publics et 60 établissements privés).

Un courrier de sollicitation accompagné du questionnaire d'enquête et d'un courrier cosigné par le Directeur Régional des Affaires Sanitaires et Sociales et par le Recteur ou le Responsable Diocésain de l'académie concernée a été adressé au Principal et au responsable de la restauration des 200 collèges de l'échantillon. Le questionnaire utilisé pour ce volet est sensiblement identique à celui utilisé pour le volet communes avec quelques questions supplémentaires concernant notamment les distributeurs de boissons et d'aliments.

En raison du calendrier et de la mise en œuvre tardive de ce volet aucune relance n'a été possible.

➤ Analyse

ANALYSE DES QUESTIONNAIRES

La saisie et l'analyse des données d'enquête ont été effectuées grâce au logiciel Epi Info.

ANALYSE DES MENUS

Elle a été réalisée à l'aide du logiciel Aide au Chef® de Restolution.

L'analyse des vingt menus successifs a été réalisée selon la grille du G.P.E.M.D.A. qui comprend 12 critères de contrôle des fréquences de présentation des aliments (cf annexe B).

Des fréquences maximales sont préconisées pour les entrées, les produits à frire et pré-frits et les pâtisseries renfermant plus de 15% de matière grasse, pour les plats protidiques avec un rapport protéines sur lipides inférieur à 1 ($P/L < 1$) et pour les préparations à base de viande ou poisson reconstitué comprenant moins de 70% de matière première animale. Des fréquences minimales sont recommandées pour les crudités ou fruits crus, les légumes secs, féculents ou céréales, les légumes autres que secs, les viandes rouges et les produits laitiers riches en calcium (séparés en 2 items : produits laitiers comprenant entre 100 et 150 mg de calcium par portion et produits laitiers supérieurs à 150 mg de calcium par portion).

Les plats des menus ont été analysés selon 3 sources d'information. En premier lieu selon les données des fiches techniques quand celles-ci étaient jointes, en l'absence de celles-ci en fonction des références du Ciqual et pour les produits non répertoriés dans la base de données du Ciqual, selon les références du « Guide des repas en collectivités »⁴.

Pour être analysés, les plans de menus devaient répondre à certains critères :

- *Comprendre au moins 19 menus différents. La grille du G.P.E.M.D.A. (annexe C) s'applique pour 20 menus consécutifs. Lorsque l'on ne disposait que de 19 menus, le repas correspondant au premier jour était comptabilisé deux fois.*
- *Ne pas correspondre à un libre choix (choix entre plusieurs plats non équivalents nutritionnellement) sans menu conseillé. Lorsqu'un menu conseillé était proposé, c'est celui-ci qui a été analysé. Les menus analysés sont donc les menus conseillés,*

⁴ Argaud D, Evrard AM, Laporte R, Rey MH, Troel B, Vuillerme JF. Le guide des repas en collectivités : Comment préparer des repas équilibrés de qualité conformes aux nouvelles recommandations nutritionnelles, Paris : Néorestauraton, 2001, 343.

les menus uniques et les menus à choix dirigés (choix entre plusieurs plats équivalents nutritionnellement).

Dans certains menus, les produits laitiers étaient mentionnés avec des termes génériques tels que « fromages », « choix de fromage », « produit laitier » sans aucune autre précision. Dans cette situation, il a été estimé que la teneur en calcium des produits en question ne faisait pas partie des préoccupations du gestionnaire et, était supposé inférieur aux recommandations (teneur inférieure à 100 mg de calcium).

La circulaire recommande d'alterner (une fois sur deux) les produits « légumes secs, féculents, céréales » et « légumes autres que secs », soit une fréquence égale à 10 pour chacun sur 20 repas. Dans le cadre de cette étude, nous avons assoupli la recommandation pour cet objectif et considéré comme correcte une répartition de 9 et 11 pour ces deux produits.

RESULTATS

➤ **Volet 1 : Ecoles primaires**

Analyse du questionnaire

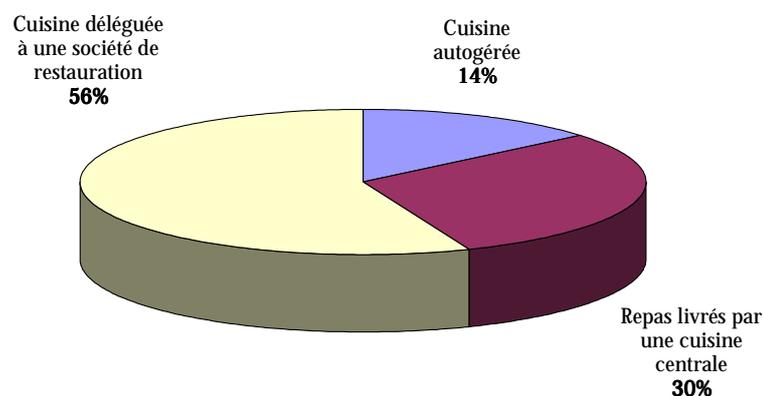
Un total de 82 questionnaires a été retourné, correspondant à un taux de retour de 94% par rapport à l'échantillon initial.

Les résultats exprimés en pourcentage proviennent de l'échantillon de répondants.

Parmi ces communes, 30, soit 37%, ont plus de 200 000 habitants (grandes communes), 27, soit 33%, ont de 5 000 à 20 000 habitants (moyennes communes) et 25, soit 30%, ont moins de 5 000 habitants (petites communes).

ORGANISATION GENERALE DE LA RESTAURATION

Parmi l'échantillon étudié, la cuisine est déléguée à une société de restauration (cuisine faite sur place ou livrée) dans plus de la moitié des cas (56%), les repas sont livrés par un autre établissement ou par une cuisine centrale municipale dans 30% des cas et la cuisine est faite sur place et gérée par la commune dans 14% des cas (cf graphique n°1).



Graphique n° 1 :

Organisation de la restauration scolaire (n = 77)

La plupart des écoles primaires (74 communes) proposent un menu unique, 4 proposent un choix entre plusieurs menus équivalents nutritionnellement et aucune commune de l'échantillon ne déclare avoir mis en place un libre choix.

MISE EN APPLICATION DE LA CIRCULAIRE DU 25 JUIN 2001

Connaissance de la circulaire :

Plus de deux tiers des répondants (68%) déclarent connaître la circulaire, 11% déclarent la connaître partiellement et 20% déclarent ne pas la connaître. On observe une différence de réponses selon la taille de la commune, la circulaire étant déclarée connue dans 93% des grandes communes contre 69% des moyennes et 40% des petites.

Parmi ceux qui déclarent la connaître, 16% (soit 9 communes sur 56) avancent avoir des difficultés à l'appliquer. Il s'agit de difficultés à équilibrer les repas (absence de professionnel qualifié en nutrition, manque de formation), de la difficulté à faire passer des informations aux enfants (manque de personnels relais, de temps), de la difficulté à se fournir en produits avec des grammages adaptés aux tranches d'âges et enfin de la difficulté à respecter les Apports Nutritionnels Conseillés (ANC).

Formation du personnel :

Les communes qui font appel à une société de restauration n'ont pas forcément connaissance des formations suivies par le personnel de restauration. Nous les avons donc exclues de cette analyse.

Parmi les communes où les repas sont autogérés ou livrés par une cuisine centrale, le personnel a bénéficié de formations spécialisées en nutrition, réalisées durant les 2 années précédentes dans 18% d'entre elles (6 communes sur 34). Les formations à la méthode HACCP⁵, à l'hygiène et à la sécurité ne sont pas comptabilisées ici. Les thèmes abordés durant les formations recensées dans cette étude sont la nutrition, la diététique, l'équilibre alimentaire, les apports nutritionnels conseillés, les grammages, l'étiquetage et la conception des menus.

⁵ Hazard Analysis Critical Control Point

Informations transmises au personnel :

Une petite moitié (46%) des communes de l'échantillon déclarent transmettre des informations sur les recommandations de la circulaire du 25 juin 2001 à leur personnel de restauration. Les moyens sont variables : réunions internes, supports écrits, affichage, formations, informateur externe (prestataire, fournisseur, ANDRM⁶).

Le pourcentage de communes transmettant des informations varie selon leur taille : 64% des grandes communes le font, 56% des moyennes et 32% des petites (cf graphique n° 2).

On observe également une association entre la transmission d'informations et le type d'organisation de la restauration. Les communes autogérées et les communes livrées par une cuisine centrale ou un autre établissement diffusent des informations à leur personnel dans 64% des cas contre 42% dans les communes qui ont délégué la restauration à une société de restauration.

Informations à disposition des élèves :

Dans 3 communes sur 10, des informations nutritionnelles sont mises à disposition des élèves au temps du repas. Par informations, nous entendons diverses formes de communication : panneaux, affiches, animations, codes couleurs, intervenants extérieurs.

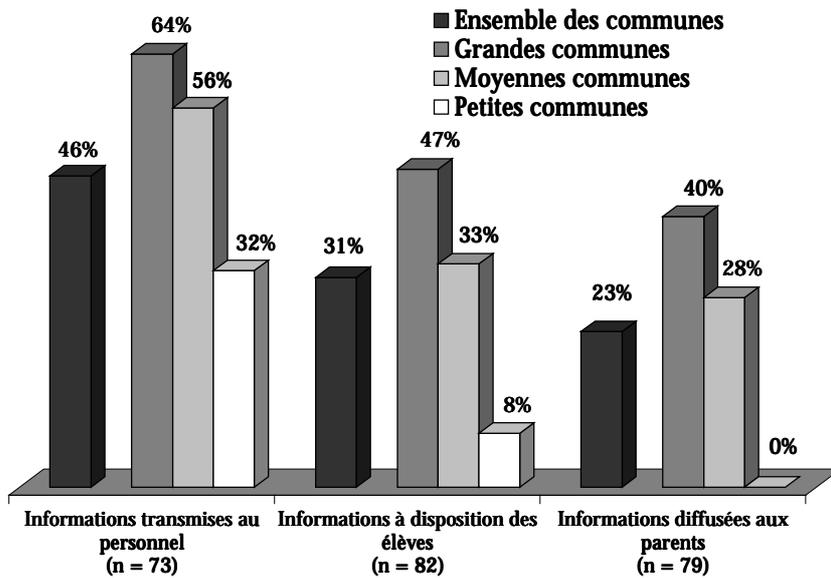
Là encore le pourcentage de communes qui diffusent des informations à leurs élèves varie selon la taille des communes concernées : 1 grande commune sur 2 (47%), 1 moyenne commune sur 3 (33%) et moins d'1 petite commune sur 10 (8%) (cf graphique n° 2).

Informations diffusées aux parents :

Moins d'un quart (23%) des communes diffusent aux parents des informations nutritionnelles relatives à la restauration. Ces informations se présentent sous diverses formes : lettre d'informations, plaquettes, fascicules, portes ouvertes, sites Internet.

Le pourcentage de communes qui diffusent des informations aux parents d'élèves varie selon la taille des communes concernées : 40% des grandes communes, 28% des moyennes et aucune des petites (cf graphique n° 2).

⁶ Association Nationale de la Direction de la Restauration Municipale



Graphique n° 2 :

Informations transmises aux différents acteurs de la restauration selon la taille des communes

LA RESTAURATION

Menus élaborés avec un professionnel :

Les menus sont élaborés avec un professionnel qualifié en nutrition dans 54% des communes (soit 42 sur 69). Dans la quasi-totalité des cas (98%), il s'agit d'un diététicien.

L'implication d'un professionnel dans l'élaboration des menus est plus présente dans les grandes communes et dans les communes qui ont délégué la restauration à un prestataire de service (cf Tableaux n° 1).

Grandes communes	83%
Moyennes communes	58%
Petites communes	35%

Autogestion	27%
Livraison par une cuisine centrale	57%
Délégation à une société de restauration	79%

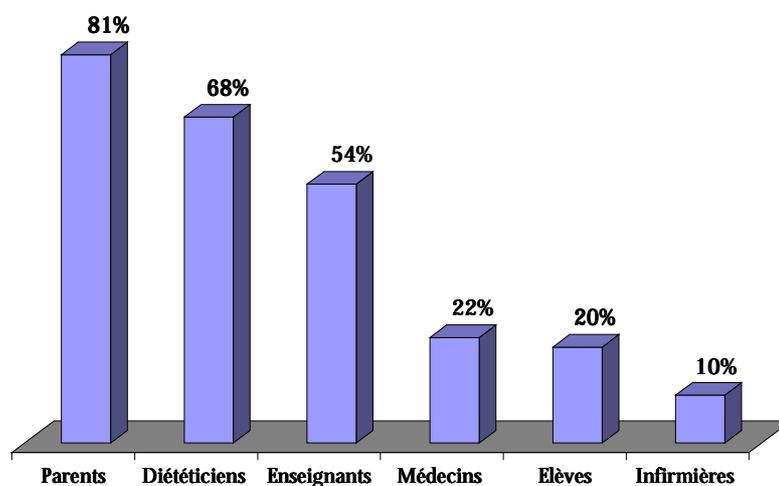
Tableaux n°1 :

Fréquences de communes élaborant leurs menus avec un professionnel de la nutrition, selon la taille des communes et selon l'organisation de la restauration scolaire (n = 69)

Commission de menus :

Dans 50% des communes (soit 41), il existe une commission des menus (ou commission restauration). Les trois quarts (77%) des grandes communes disposent de ce dispositif contre 52% des moyennes et 17% des petites. Cette commission comporte, dans 8 cas sur 10, des parents d'élèves et, dans 7 cas sur 10, des diététiciens.

Les médecins et infirmières ainsi que les élèves sont représentés dans moins d'un quart des cas (cf. Graphique n° 3).



Graphique n° 3:
Composition des commissions de menus (n = 41)

Durée du repas, assis :

Dans la quasi-totalité des communes (94%), la durée du temps de repas assis (hors attente pour le self) est supérieure à 30 minutes.

Accessibilité du pain :

Le pain est accessible à volonté dans 72% des communes.

Boissons sucrées lors des repas :

Aucune boisson sucrée n'est proposée lors des repas, excepté dans 2 communes.

Fontaines à eau :

Une fontaine à eau est présente dans 35% des communes au sein de leur(s) cantine(s), mais seulement dans 17% des petites communes. Elles sont présentes dans 64% des communes en autogestion (contre 32% pour les communes livrées par un autre établissement ou une cuisine centrale et 29% lors d'une délégation à une société de restauration).

Dans 1 commune sur 10 (soit 6 communes sur 62 répondantes), il existe une fontaine en dehors de l'enceinte de la cantine.

Analyse des menus

Sur les 82 communes de l'échantillon, 81 ont transmis les menus dont 68 ont pu être analysés (nombre de menus suffisants).

Les résultats exprimés en pourcentage proviennent de ces 68 plans alimentaires.

Aucun plan alimentaire ne respecte les 12 critères de la grille G.P.E.M.D.A. et plus de la moitié satisfont moins de 9 critères (cf Tableau n° 2).

Nbre d'items respectés sur les 12	Fréquence	Pourcentage
4	2	3%
5	2	3%
6	8	12%
7	10	15%
8	14	20%
9	19	28%
10	9	13%
11	4	6%
Total	68	100%

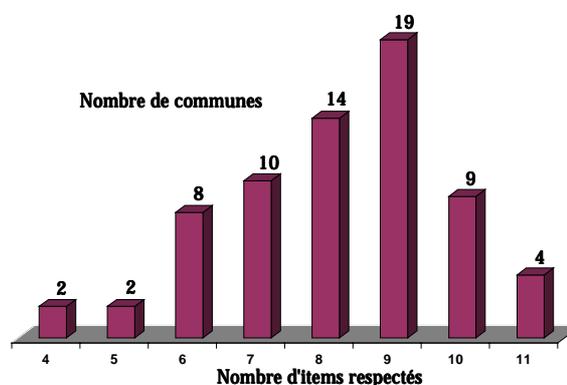


Tableau n° 2 :
Répartition des communes selon le nombre d'items respectés

Si l'on fixe le seuil de qualité minimal à 9 items respectés sur 12, 68% des menus étudiés sont satisfaisants parmi les grandes communes (18 communes sur 27), 45% parmi les moyennes (9 communes sur 20) et 25% parmi les petites communes (5 communes sur 21).

L'analyse item par item rend compte plus précisément des points faibles qui se situent au niveau de la fréquence trop élevée de plats protidiqes riches en graisse et de la fréquence insuffisante de poissons et de produits laitiers riches en calcium (cf Tableau n° 3).

<i>Items</i>	Recommandation	% de communes respectant l'item
Entrées > 15% MG	8/20 max	100 %
Produits à frire et pré-frits > 15% MG	6/20 max	100 %
Pâtisseries > 15% MG	4/20 max	97 %
Plats protidiqes avec P/L < 1	2/20 max	32 %
Crudité ou fruit cru	15/20 min	79 %
Légumes autres que secs	10/20 min	72 %
Légumes secs féculents céréales	10/20 min	96 %
Préparation > 70% de poisson et P/L > 2	4/20 min	16 %
Viande rouge	4/20 min	85 %
Préparation < 70% de matière 1ère animale	4/20 max	54 %
Fromage > 150 mg de Ca	10/20 min	16 %
Fromage < 150 et > 100 mg de Ca	8/20 min	65 %

En grisé, les items satisfont dans moins d'1 cas sur 2.

Tableau n° 3
Fréquences du respect des 12 items de la grille G.P.E.M.D.A. (n = 68)

➤ Volet 2 : Collèges

Analyse du questionnaire

Un total de 117 questionnaires a été retourné, correspondant à un taux de retour de 58% par rapport à l'échantillon initial.

Les résultats exprimés en pourcentage proviennent de cet échantillon de répondants.

Parmi ces collèges, 66, soit 56%, se situent dans l'Académie de Grenoble (Ardèche, Drôme, Isère, Savoie, Haute-Savoie) et 51, soit 44%, dans l'Académie de Lyon (Ain, Loire, Rhône). Le détail de la localisation des collèges est présenté dans le Tableau n° 4.

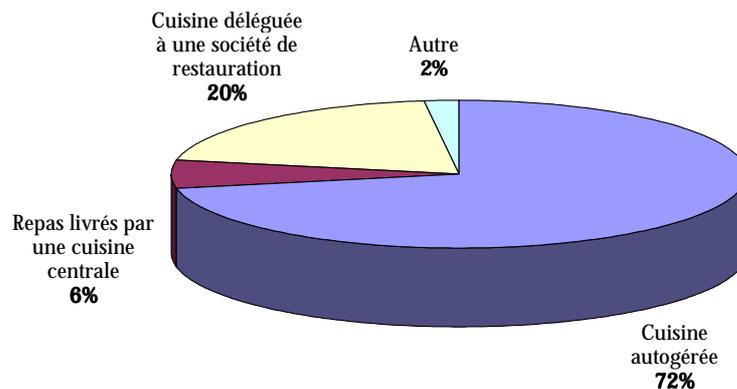
Département	Fréquence	Pourcentage
01	12	10 %
07	8	7 %
26	12	10 %
38	22	19 %
42	10	9 %
69	29	25 %
73	11	9 %
74	13	11 %
Total	117	100 %

*Tableau n° 4
Situation géographique des collèges ayant répondu à l'enquête*

Les trois quarts des collèges sont des établissements publics (25% d'établissements privés) et environ 1 collège sur 10 (11%) comprend également un lycée au sein de son établissement.

ORGANISATION GENERALE DE LA RESTAURATION

Parmi l'échantillon étudié, la cuisine est faite sur place et gérée par l'établissement dans 72% des cas, les repas sont livrés par un autre établissement ou par une cuisine centrale dans 6% des cas et la cuisine est déléguée à une société de restauration (cuisine faite sur place ou livrée) dans 20% des cas (cf Graphique n° 4).



Graphique n° 4 :
Organisation de la restauration (n = 116)

Le type de menus le plus courant est le menu à choix multiple, 47 collèges (soit 40%) proposent ce choix non équivalent nutritionnellement, 41 établissements (soit 35%) proposent un menu unique, et dans 28 collèges (soit 24%) un choix dirigé est proposé (choix entre plusieurs menus équivalents nutritionnellement).

On observe que 69% des collèges comportant un lycée proposent un choix multiple.

MISE EN APPLICATION DE LA CIRCULAIRE DU 25 JUIN 2001

Connaissance de la circulaire :

Parmi l'échantillon, 62% des collèges (soit 72) déclarent connaître la circulaire, 28% déclarent la connaître partiellement et 10% déclarent ne pas la connaître. Parmi ceux qui déclarent la connaître, 24% (17 collèges sur 72) avancent rencontrer des difficultés à l'appliquer.

Il s'agit de la difficulté à satisfaire le goût des enfants, des problèmes liés à la gestion du personnel (faible sensibilisation, faible motivation), de la difficulté à respecter la circulaire lors d'un fonctionnement en libre choix, de la durée du temps du repas trop courte, du manque de personnel, des problèmes financiers (budget par repas trop faible) et des problèmes d'ordre technique (livraison, absence du personnel) qui entraînent des modifications des menus.

Formation du personnel :

Les réponses des collèges qui font appel à une société de restauration n'ont pas été analysées sur ce thème. Parmi les collèges où les repas sont autogérés ou livrés par un autre établissement, le personnel de 17% d'entre eux (14 sur 91) a bénéficié de formations spécialisées en nutrition, réalisées durant les 2 années précédentes. Les formations à la méthode HACCP⁷, à l'hygiène et à la sécurité ne sont pas comptabilisées ici.

Les thèmes abordés durant les formations recensées dans cette étude sont la composition nutritionnelle des menus en restauration scolaire, l'équilibre alimentaire, les nouvelles techniques et nouveaux produits, la mise en valeur de la prestation, la sensibilisation à la circulaire.

L'organisme dispensant le plus fréquemment ces formations est la DIFOP (Division de la Formation des Personnels) du rectorat.

Informations transmises au personnel :

Plus de la moitié des collèges de l'échantillon (60%) déclarent transmettre des informations sur les recommandations de la circulaire du 25 juin 2001 au personnel de restauration. Les moyens sont variables : oralement lors de réunions internes ou d'entretiens, par l'intermédiaire d'un support (vidéo, disquette, classeur, distribution du BO, de fiches explicatives, note de service), par affichage, lors de stages, ou par le biais d'un informateur externe (prestataire de service, fournisseur, diététicien).

Informations à disposition des élèves :

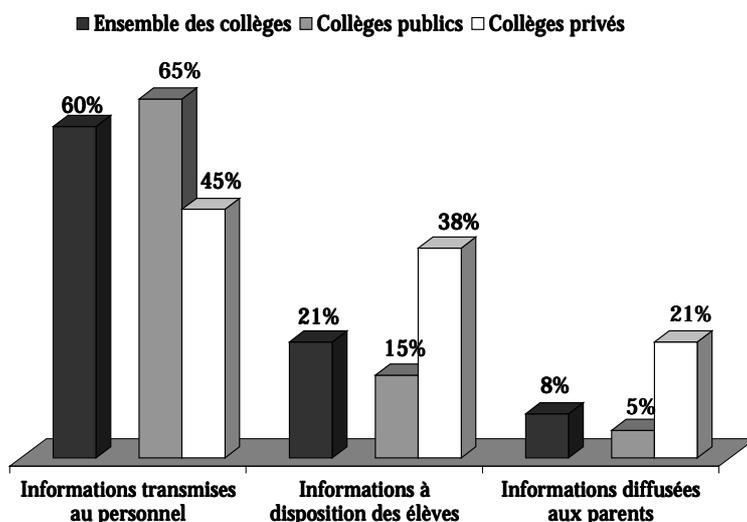
Dans 2 collèges sur 10 (21%), des informations nutritionnelles sont mises à disposition des élèves au temps du repas. Ces informations reposent sur diverses formes de communication : affiches, intervention de l'infirmier, codes couleur, distribution de livrets, plaquettes.

Informations diffusées aux parents :

Très peu de collèges (10, soit 8%) diffusent aux parents des informations nutritionnelles relatives à la restauration. Ces informations se présentent sous formes de réunions, d'intervention d'un diététicien à destination des parents, de lettres d'informations ou de sites Internet.

La transmission d'information varie selon le statut des établissements. L'information des élèves et des parents est plus fréquente dans les établissements privés alors que l'information des personnels est plus répandue dans les établissements publics (cf graphique n° 5).

⁷ Hazard Analysis Critical Control Point



Graphique n° 5 :
Informations transmises aux différents acteurs de la restauration selon le statut de l'établissement (n = 117)

LA RESTAURATION

Qualité nutritionnelle dans le projet d'établissement :

Si l'on ignore les non-réponses (22%), la qualité nutritionnelle fait partie du projet d'établissement dans 34% des collèges (48% des collèges privés et 19% des collèges publics).

Menus élaborés avec un professionnel :

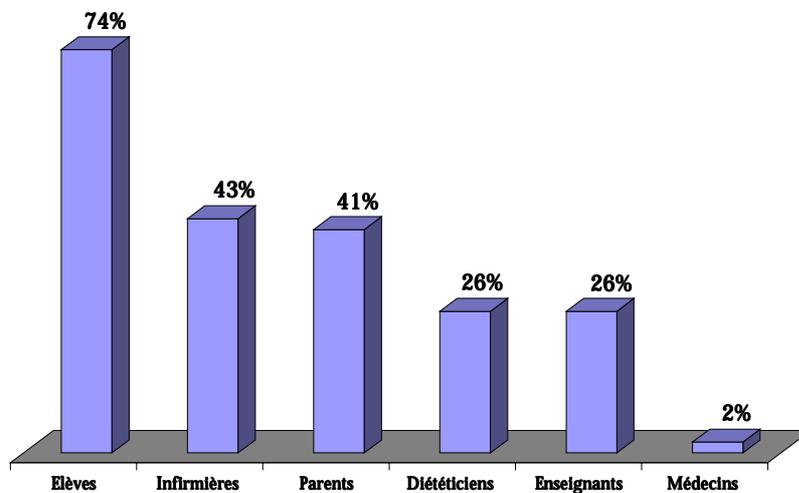
1 collège sur 3 élabore ses menus avec un ou plusieurs professionnel(s) qualifié(s) en nutrition. Dans la majorité des cas (66%), il s'agit d'un diététicien ; dans 37% des cas, l'infirmier scolaire participe à l'élaboration des menus.

L'implication d'un professionnel dans l'élaboration des menus est plus présente dans les collèges privés (14 collèges, soit 55%) que dans les établissements publics (17 collèges, soit 22%).

Commission de menus :

Dans 36% des collèges (soit 42 établissements), il existe une commission des menus ou commission restauration (dans 59% des établissements privés et 28% des établissements publics).

Cette commission comporte des élèves dans 7 cas sur 10 et des infirmiers dans 4 cas sur 10. Les diététiciens ne sont représentés que dans 1 cas sur 4 (cf Graphique n° 6).



Graphique n° 6 :
Composition des commissions de menus (n = 42)

Durée du repas, assis :

Dans 6 collèges sur 10 (70 établissements sur 116), la durée du temps de repas assis (hors attente pour le self) est inférieure à ½ heure.

Accessibilité du pain :

Le pain est accessible à volonté dans 79% des collèges.

Boissons sucrées lors des repas :

Aucune boisson sucrée n'est proposée lors des repas, excepté dans 2 collèges.

Fontaines à eau :

Une fontaine à eau est disponible au sein de la cantine dans deux tiers des collèges (66%) et plus fréquemment dans les collèges publics (73% contre 45%). Par contre, seuls 10 collèges (8%) disposent d'une fontaine en dehors de l'enceinte de la cantine.

Présence de distributeurs :

Dans 1/4 des collèges (26%), un distributeur de boissons sucrées est à disposition des élèves et dans pratiquement 2 collèges sur 10 (17%) un distributeur d'aliments. On observe que ce taux augmente si le collège abrite également un lycée : 54% des collèges / lycées possèdent un distributeur de boissons et d'aliments.

Analyse des menus

Sur les 117 collèges de l'échantillon, 105 ont transmis les menus demandés, dont 43 ont pu être analysés (nombre de menus suffisants, menus uniques ou à choix dirigés).

Les résultats exprimés en pourcentage proviennent de ces 43 plans alimentaires.

Aucun plan alimentaire ne respecte les 12 critères de la grille G.P.E.M.D.A. et moins de 2 collèges sur 10 (19%) satisfont 9 critères ou plus (cf Tableau n° 5).

Nbre d'items respectés sur les 12	Fréquence	Pourcentage
	9	21 %
6	3	7 %
7	11	25 %
8	12	28 %
9	6	14 %
10	2	5 %
Total	43	100 %

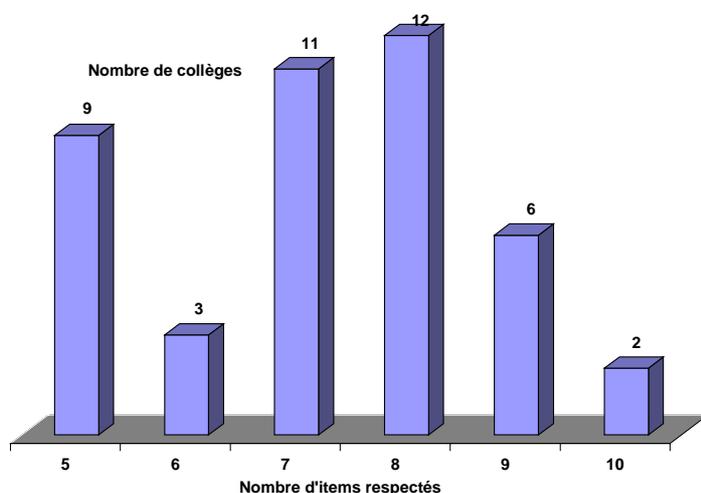


Tableau n° 5 :
Répartition des collèges selon le nombre d'items respectés

Si l'on fixe le seuil de qualité minimal à 9 items respectés sur 12, 19% des menus étudiés sont satisfaisants. Si l'on estime que les menus non analysés n'atteignent pas ce seuil (ce qui se justifie au moins pour les menus proposant des choix non équivalents nutritionnellement), ce taux chute à 7%.

L'analyse item par item rend compte plus précisément des points faibles qui se situent au niveau de la fréquence trop élevée de plats protidiques riches en graisse et la fréquence insuffisante de poissons et de produits laitiers riches en calcium (cf Tableau n° 6).

Items	Recommandation	% de collègues respectant l'item
Entrées > 15 MG	8/20 max	98 %
Produits à frire et préfaits > 15% MG	6/20 max	100 %
Pâtisseries > 15% MG	4/20 max	60 %
Plats protidiques avec P/L < 1	2/20 max	19 %
Crudité ou fruit cru	15/20 min	72 %
Légumes autres que secs	10/20 min	65 %
Légumes secs féculents céréales	10/20 min	98 %
Préparation > 70% de poisson et P/L > 2	4/20 min	12 %
Viande rouge	4/20 min	84 %
Préparation < 70% de matière 1ère animale	4/20 max	53 %
Fromage > 150 mg de Ca	10/20 min	14 %
Fromage < 150 et > 100 mg de Ca	8/20 min	46 %

Tableau n° 6
Fréquences du respect des 12 items de la grille G.P.E.M.D.A. (n = 43)

Association entre la qualité des menus et la présence d'un professionnel qualifié en nutrition :

Une petite moitié des collègues (46 %), qui élaborent leurs menus avec un professionnel qualifié en nutrition, respectent au moins 9 items sur les 12 (ce qui correspond à 6 collègues sur les 13 qui élaborent leurs menus avec un professionnel) contre 7 % des collègues dont les menus sont élaborés sans professionnel (2 collègues sur 29).

DISCUSSION

L'objectif de l'étude était d'effectuer un état des lieux rendant compte de l'application des recommandations nutritionnelles de la circulaire du 25 juin 2001 " *Composition des repas servis en restauration scolaire et sécurité des aliments*" en région Rhône-Alpes et des éventuelles difficultés rencontrées. Cet état des lieux portait sur les repas servis au niveau des écoles primaires et au niveau des collèges.

En ce qui concerne les écoles primaires, la restauration étant habituellement gérée de manière centralisée pour les établissements publics d'une même commune, c'est au niveau des communes et non des écoles que l'étude a été menée. Parmi elles, 82 ont été étudiées sur les 2 880 que comporte la région. La construction de l'échantillon de communes selon 3 strates de population incluant la majorité des communes de plus de 20.000 habitants permet d'obtenir des informations sur plus du tiers des repas proposés dans les restaurants des écoles de la région (37%).

Le taux de participation à l'enquête limite fortement le biais de réponses puisque la quasi-totalité (94%) des communes enquêtées ont répondu.

En ce qui concerne les collèges, 200 ont été tirés au sort sur les 634 établissements existant dans les académies de Grenoble et de Lyon. Faute de relance, le taux de retour a été moins élevé que pour les communes (59%) et une participation plus forte et volontaire des établissements les plus « sensibilisés » à la nutrition est envisageable. Cependant, la proximité des caractéristiques (localisation géographique, taille, type d'établissements) de l'échantillon de répondants et de l'échantillon initial, plaide en faveur d'une influence limitée de ce type de biais.

Cette étude basée sur une enquête postale dans les services de restauration scolaire des communes et des collèges permet d'apporter des éléments de réponses concernant l'application du volet nutritionnel de la circulaire.

Bien que les répondants déclarent majoritairement connaître la circulaire et ne pas rencontrer de difficultés dans son application, et bien qu'il existe en effet des éléments qui sont majoritairement acquis, plusieurs recommandations de ce texte sont insuffisamment mises en œuvre, notamment au niveau des collèges.

Des acquis

Parmi les recommandations de la circulaire, certains points sont respectés par au moins trois quarts des établissements. On peut ainsi souligner la durée du repas en primaire, pratiquement toujours supérieure à 30 minutes, la disponibilité en pain à volonté et l'absence de boissons sucrées servis au cours des repas (en écoles et en collèges).

Au niveau des collèges, on mentionne également la relative rareté des distributeurs de boissons et des distributeurs d'aliments sucrés, absents respectivement dans 3 collèges sur 4 et 5 collèges sur 6. Les établissements où sont présents ces distributeurs sont très majoritairement des établissements comprenant également un lycée.

Au niveau des communes, d'autres éléments sont correctement mis en œuvre au sein spécifiquement des grandes villes (plus de 20.000 habitants), tels l'élaboration des menus avec un professionnel de la nutrition, ou l'existence d'une commission des menus. Ces différences associées à la taille de la commune se retrouvent également au niveau de la composition nutritionnelle des menus, plus en accord avec les recommandations au sein des grandes villes que dans les communes de moindre importance.

Sur le plan de la composition et de l'équilibre nutritionnel des menus, certaines recommandations sont largement respectées, au sein de l'ensemble des établissements (écoles et collèges). La fréquence des produits frits et pré-frits et celle des entrées et des pâtisseries (moins au niveau des collèges) riches en matières grasses sont limitées. De même, les services de crudités (fruits et légumes) et de viande rouge sont relativement bien assurés.

Des éléments insuffisamment mis en œuvre

A l'inverse, l'application de la circulaire est insuffisante sur l'ensemble des établissements, pour plusieurs recommandations explorées dans l'étude : transmission d'informations (au personnel, aux élèves, aux parents), élaboration des menus avec la participation d'un professionnel de la nutrition, existence d'une commission de menus, composition de cette commission.

Au niveau élémentaire, plus la commune est de petite taille, plus les difficultés rencontrées dans l'application de la circulaire sont importantes. Ce différentiel semble pouvoir s'expliquer en partie par les moyens mobilisés au service de la restauration scolaire. Par exemple, il apparaît plus difficile pour une petite commune de faire appel à une personne qualifiée en nutrition pour valider des menus qui ne correspondent qu'à un nombre limité de repas.

Au niveau du secondaire, certaines particularités sont à souligner notamment en ce qui concerne la transmission d'information. Les établissements privés semblent communiquer davantage auprès des parents et des élèves que les établissements du secteur public, alors que la situation est inverse pour la transmission d'informations nutritionnelles auprès du personnel.

Sur ce point, dans moins d'un établissement sur cinq où la restauration est autogérée, le personnel a bénéficié d'une formation sur la nutrition ou sur la circulaire durant les deux années ayant précédées l'enquête, alors que la circulaire date de juin 2001.

Par ailleurs, si le temps de repas assis est satisfaisant en primaire il est majoritairement insuffisant (moins de trente minutes) dans les collèges.

De plus, ces derniers proposent très souvent des menus à choix multiples non équivalents nutritionnellement. La mise en place d'un self proposant des menus non équivalents nutritionnellement est l'un des facteurs majeurs de non-respect de la circulaire dans les collèges. En effet un tel système peut conduire à la consommation quotidienne de repas ne suivant pas les recommandations nutritionnelles. C'est pourquoi il est préconisé la mise en place d'un choix dirigé ou au moins la proposition d'un menu conseillé conforme aux recommandations.

Concernant les menus, les points faibles observés sont les mêmes dans le niveau primaire et dans le niveau secondaire. La fréquence des plats protidiques avec un rapport protéines sur lipides inférieur à 1 est trop élevée, celle du poisson et des produits laitiers riches en calcium trop faible.

Là encore le coût de ces denrées rentre très certainement en ligne de compte mais des problèmes d'accessibilité et de praticité des produits peuvent également être en cause, notamment en ce qui concerne le poisson. Les difficultés résident essentiellement en ces 3 produits.

Ces mêmes acquis et points faibles se retrouvent dans les conclusions de 3 enquêtes réalisées sur ce thème : celles de Néorestauratation de 2002⁸, réalisées d'une part auprès de 70 communes et d'autre part auprès de 38 collèges et 41 lycées publics, et celle du CERIN⁹ de 2003, réalisée auprès de 59 communes. Ces 3 études ont été menées à une échelle nationale.

Des perspectives d'action

Les résultats de cette enquête vont servir de support pour la mise en place d'actions. Une rencontre régionale à destination de tous les acteurs de la restauration scolaire va permettre de présenter ces conclusions et de mettre en avant plusieurs projets visant l'amélioration de l'alimentation au sein

⁸ JF Vuillerme, ML Huc, Enquête *Néorestauratation*, septembre 2002

⁹ CERIN (Centre de Recherche et d'Information Nutritionnelle). Enquête sur la restauration scolaire. 2003

d'établissements. Devant le faible respect de la circulaire, il semble important de promouvoir ces actions positives, qui rendent compte du fait qu'il est possible d'atteindre progressivement ces recommandations.

Par ailleurs, compte tenu des constats réalisés dans cette étude, une action ciblée sur les petites communes va être mise en place. Il s'agira d'un conseil à distance sur l'équilibre alimentaire en restauration scolaire avec pour objectif final la proposition d'une organisation de services dans le cadre d'un maillage territorial.

ANNEXES

Annexe A : Questionnaire d'enquête utilisé dans les communes (écoles primaires)

Annexe B : Tableau de contrôle des fréquences (grille G.P.E.M.D.A.)

Annexe C : Liste des communes ayant participé à l'étude

Annexe D : Liste des collèges ayant participé à l'étude

ANNEXE A

Programme National Nutrition Santé - Enquête restauration collective Volet Ecoles primaires/Communes

Nom de votre commune :

Nombre d'écoles primaires (élémentaires et maternelles) dont votre commune gère la restauration : | ____ |

Quel est le nombre moyen de repas servis quotidiennement sur l'ensemble de ces écoles : | ____ |

Organisation générale de la restauration (Cocher la réponse correspondant à votre commune)

Q.1 Comment est organisée la restauration des écoles primaires publiques de votre commune ?

- Cuisine faite sur place et gérée par la commune (1)
- Cuisine faite sur place et gérée par une société de restauration (2)
- Repas livrés par un autre établissement ou par une cuisine centrale municipale (3)
- Repas livrés par une société de restauration (4)
- Autres (*Préciser*) (5)

Q.2 Quels types de menus sont proposés ?

- Menu unique (1)
 - Choix dirigés (2)
 - Libre choix (3)
- (menus équivalents nutritionnellement)

Mise en application de la circulaire du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments (cocher la bonne réponse)

Q.3 Connaissez-vous cette circulaire ?

- Oui (1)
- Non (2)
- Partiellement (3)

Q.4 Avez-vous des difficultés à appliquer les recommandations nutritionnelles (c.a.d. hors chapitre sécurité des aliments) de la circulaire ?

- Oui (1)
- Non (2)
- Ne sait pas (9)

Q. 5 Si oui, précisez lesquelles :
.
.
.
.
.
.

Information – Formation

Q.6 Le personnel de restauration de vos services a-t-il bénéficié, depuis deux ans, de formations spécialisées ? (achats de produits, étiquetage, composition nutritionnelle, ...)

- Oui
- Non

Q. 7 Si oui, précisez les thèmes abordés et les organismes formateurs :
.
.
.
.

Q.8 Des informations sur les recommandations de la circulaire du 25 juin 2001 ont-elles été transmises au personnel de restauration ?

Oui Non

Q.9 Si oui par quels moyens d'information :
.
.

Q.10 Des informations nutritionnelles sont-elles à disposition des élèves au temps du repas (ex. : affiches, codes couleurs,...) ?

Oui Non

Q.11 Si oui précisez :
.
.

Q.12 Des informations nutritionnelles relatives à la restauration sont-elles diffusées aux parents d'élèves ?

Oui Non

Q.13 Si oui, précisez lesquelles :
.
.

La restauration

Q.14 La qualité nutritionnelle fait-elle partie du projet d'établissement ?

Oui (1) Non (2) Ne sait pas (9)

Q.15 Les menus sont-ils élaborés avec un professionnel qualifié en nutrition ?

Oui (1) Non (2) Ne sait pas (9)

↓
Q.16 Si oui, lequel ?

Diététicien(ne) (1) Médecin (2) Infirmier(e) scolaire (3)
 Autre personnel qualifié en nutrition, précisez (4)

Q.17 Existe t-il, sur votre commune, une commission des menus (ou commission restauration) ?

Oui (1) Non (2) Ne sait pas (9)

↓
Si oui, qui participe à cette commission ? (répondre pour chaque proposition)

Q.18 élève	<input type="checkbox"/> Oui (1)	<input type="checkbox"/> Non (2)	<input type="checkbox"/> Ne sait pas (9)
Q.19 parents d'élèves	<input type="checkbox"/> Oui (1)	<input type="checkbox"/> Non (2)	<input type="checkbox"/> Ne sait pas (9)
Q.20 enseignant	<input type="checkbox"/> Oui (1)	<input type="checkbox"/> Non (2)	<input type="checkbox"/> Ne sait pas (9)
Q.21 médecin	<input type="checkbox"/> Oui (1)	<input type="checkbox"/> Non (2)	<input type="checkbox"/> Ne sait pas (9)
Q.22 infirmier(e) scolaire	<input type="checkbox"/> Oui (1)	<input type="checkbox"/> Non (2)	<input type="checkbox"/> Ne sait pas (9)
Q.23 diététicien(ne)	<input type="checkbox"/> Oui (1)	<input type="checkbox"/> Non (2)	<input type="checkbox"/> Ne sait pas (9)
Q.24 autre personnel qualifié en nutrition,	<input type="checkbox"/> Oui (1)	<input type="checkbox"/> Non (2)	<input type="checkbox"/> Ne sait pas (9)

↳ si oui précisez

Q.19 Quelle est la durée du temps de repas assis (hors attente pour le self) ?

Moins d'une demi-heure (1) De ½ heure à ¾ d'heure (2) Plus de ¾ d'heure (3)

Q.20 Le pain est-il accessible à volonté ?

Oui Non

Q.21 Des boissons sucrées sont-elles proposées lors des repas ?

- Oui Non

Existe t-il dans les établissements de votre commune des fontaines d'eau (réfrigérée ou non) ?

Q.22 Au sein de la cantine

- Oui (1)
 Non (2)
 Ne sait pas (9)

Q. 23 En dehors de la cantine

- Oui (1)
 Non (2)
 Ne sait pas (9)

Remarques :
.
.
.
.
.
.
.
.

Nous vous remercions d'avoir rempli ce questionnaire et de nous le retourner à :

**Observatoire régional de la santé
Programme Restauration Scolaire
9, quai Jean Moulin – 69001 LYON**

ANNEXE B : Tableau de contrôle des fréquences (Grille G.P.E.M.D.A.)

Ce tableau doit être employé pour le contrôle des fréquences de présentation des aliments dans le cas d'un menu unique, d'un choix dirigé et d'un menu conseillé proposé en libre service. Seules les cases blanches doivent être remplies.

PERIODE du au (20 repas au moins)	ENTREE	PLAT protidique	LEGUME	PRODUIT laitier	DESSERT	FREQUENCE observée	FREQUENCE recommandée
Entrées ≥ 15 % MG						/20	8/20 maximum
Produits à frire et pré-frits ≥ 15 % MG						/20	6/20 maximum
Pâtisseries fraîches ou sèches ≥ 15 % MG						/20	4/20 maximum
Plat protidique avec P/L ≤ 1 (1)						/20	2/20 maximum
Crudité ou fruit cru						/20	15/20 minimum
Légumes autres que secs, seuls ou en mélange (50 % au minimum)						/20	10/20
Légumes secs, féculents ou céréales						/20	10/20
Préparation à base de poisson ≥ 70 % de poisson et P/L ≥ 2 (1)						/20	4/20 minimum (3)
Viande rouge						/20	4/20 minimum (3)
Préparation à base de viande ou poisson reconstitué < 70 % de matières premières animales						/20	4/20 maximum (3)
Fromage ou autre produit laitier ≥ 150 mg calcium (2)						/20	10/20 minimum
Fromage ou autre produit laitier < 150 et ≥ 100 mg calcium (2)						/20	8/20 minimum
(1) Quantité de protéines divisée par quantité de lipides dans le produit prêt à consommer. Les quantités doivent être exprimées dans la même unité, soit en grammes/portion, soit en grammes/100 g. (2) Ces chiffres s'entendent en mg de calcium par portion servie. (3) Sauf dérogation pour le repas des personnes âgées en institution.							

ANNEXE C : Liste des communes ayant participé à l'étude

Commune	Département
Bourg en Bresse	Ain
Divonne les Bains	Ain
Gex	Ain
Mionnay	Ain
Montluel	Ain
Oyonnax	Ain
Trevoux	Ain
Alissas	Ardèche
Annonay	Ardèche
Peaugres	Ardèche
Saint Péray	Ardèche
Chabeuil	Drôme
Marsaz	Drôme
Montéléger	Drôme
Montélimar	Drôme
Romans sur Isère	Drôme
Saint Marcel Lès Sauzet	Drôme
Saint Paul Trois Châteaux	Drôme
Tain l'Hermitage	Drôme
Teil	Drôme
Valence	Drôme
Bourgoin Jallieu	Isère
Charnècles	Isère
Echirrolles	Isère
Fontaine	Isère
Grenay	Isère
Grenoble	Isère
La Verpillière	Isère
L'Isle d'Abeau	Isère
Meylan	Isère
Meyszieu	Isère
Montferrat	Isère
Saint Honoré	Isère
Saint Nicolas de Macherin	Isère
Vienne	Isère
Bourg Argental	Loire
Coteau	Loire
Cuzieu	Loire
Montbrison	Loire
Roanne	Loire
Saint Chamond	Loire

Commune	Département
Saint Etienne	Loire
Saint Victor sur Rhins	Loire
Unieux	Loire
Brignais	Rhône
Bron	Rhône
Brussieu	Rhône
Caluire et Cuire	Rhône
Chatillon d'Azergues	Rhône
Corbas	Rhône
Dardilly	Rhône
Décines Charpieu	Rhône
Limas	Rhône
Lyon	Rhône
Meyszieu	Rhône
Olmes	Rhône
Oullins	Rhône
Pierre Benite	Rhône
Rillieux la Pape	Rhône
Saint Priest	Rhône
Saint Symphorien d'Ozon	Rhône
Sainte Foy Les Lyon	Rhône
Vaulx en Velin	Rhône
Venissieux	Rhône
Villefranche sur Saône	Rhône
Villeurbanne	Rhône
Aix les Bains	Savoie
Arbin	Savoie
Chambéry	Savoie
Landry	Savoie
Saint Alban Leysse	Savoie
Saint Jean de Maurienne	Savoie
Andilly	Haute-Savoie
Annecy	Haute-Savoie
Annemasse	Haute-Savoie
Bonneville	Haute-Savoie
Burdignin	Haute-Savoie
Evian les Bains	Haute-Savoie
Fillinges	Haute-Savoie
La Balme de Sillingy	Haute-Savoie
Marignier	Haute-Savoie
Ville la Grand	Haute-Savoie

ANNEXE D : Liste des collèges ayant participé à l'étude

Collège	Commune	Académie	dépt
Jean Rostand	ARBENT	Lyon	Ain
du Valromey	ARTEMARE	Lyon	Ain
La Croix Blanche	BOURG-EN-BRESSE	Lyon	Ain
Marcel Ayme	DAGNEUX	Lyon	Ain
Marcel Anthonioz	DIVONNE LES BAINS	Lyon	Ain
de la Plaine de l'Ain	LEYMENT	Lyon	Ain
Théodore Rosset	MONTREAL LA CLUSE	Lyon	Ain
Roger Vailland	PONCIN	Lyon	Ain
De Prevessin	PREVESSIN-MOENS	Lyon	Ain
Jeanne d'Arc	BOURG EN BRESSE	Lyon	Ain
Saint Charles	FEILLENS	Lyon	Ain
Jeanne d'Arc	GEX	Lyon	Ain
La Lombardière	ANNONAY	Grenoble	Ardèche
Charles de Gaulle	GUILHERAND-GRANGES	Grenoble	Ardèche
Vivaraïs	LAMASTRE	Grenoble	Ardèche
Marcel Chamontin	LE TEIL	Grenoble	Ardèche
Bernard de Ventadour	PRIVAS	Grenoble	Ardèche
De Crussol	SAINTE-PERAY	Grenoble	Ardèche
Laboissière	VILLENEUVE-DE-BERG	Grenoble	Ardèche
Immaculée Conception	AUBENAS	Grenoble	Ardèche
Les Alexis	MONTELMAR	Grenoble	Drôme
Revesz Long	CREST	Grenoble	Drôme
Sport Nature	LA CHAPELLE EN VERCORS	Grenoble	Drôme
Lis Isclo d'Or	PIERRELATTE	Grenoble	Drôme
André Malraux	ROMANS-SUR-ISERE	Grenoble	Drôme
Denis Brunet	ST SORLIN EN VALLOIRE	Grenoble	Drôme
Camille Vernet	VALENCE	Grenoble	Drôme
Les Maristes	BOURG-DE-PEAGE	Grenoble	Drôme
Jeunes Filles	CHATEAUNEUF DE GALAURE	Grenoble	Drôme
Saint Michel	PIERRELATTE	Grenoble	Drôme
Les Goelands	SAINTE-RAMBERT-D'ALON	Grenoble	Drôme
Notre Dame	VALENCE	Grenoble	Drôme
Le Grand Som	ST LAURENT DU PONT	Grenoble	Isère
Georges Pompidou	CLATIX	Grenoble	Isère
Lamartine	CREMIEU	Grenoble	Isère
Jean Vilar	ECHIROLLES	Grenoble	Isère
Les Saules	GRENOBLE	Grenoble	Isère
Les Trois Saules	LA MURE D'ISERE	Grenoble	Isère
Marcel Bouvier	LES ABRETS	Grenoble	Isère
François Truffaut	L'ISLE D'ABEAU	Grenoble	Isère
Les Pierres Plantes	MONTALIEU-VERCIEU	Grenoble	Isère
Robert Desnos	RIVES SUR FURE	Grenoble	Isère
Gresivaudan	SAINTE-ISMIER	Grenoble	Isère
Alexandre Fleming	SASSENAGE	Grenoble	Isère
Cl. Et G. Grange	VIENNE SEYSSUEL	Grenoble	Isère
Barnave	ST EGREVE	Grenoble	Isère
Les Allinges	ST QUENTIN FALLAVIER	Grenoble	Isère
De l'Isle	VIENNE	Grenoble	Isère
Belledonne	VILLARD BONNOT	Grenoble	Isère
Servenoble	VILLEFONTAINE	Grenoble	Isère
Saint Joseph	LA MURE D'ISERE	Grenoble	Isère
Jeanne d'Arc	LE PEAGE-DE-ROUSSILLON	Grenoble	Isère
Robin	VIENNE	Grenoble	Isère
Saint Joseph	VOIRON	Grenoble	Isère
Le Palais	FEURS	Lyon	Loire
Nicolas Conte	REGNY	Lyon	Loire
Jules Ferry	ROANNE	Lyon	Loire
Léonard de Vinci	SAINTE-ROMAIN LE PUY	Lyon	Loire
Terrenoire	SAINTE-ETIENNE	Lyon	Loire

Collège	Commune	Académie	dépt
Saint Régis	SAINTE-GENEST MALIFAUX	Lyon	Loire
Saint Joseph	SAINTE-JUST SAINT RAMBERT	Lyon	Loire
Jacques Prévert	ANDREZIEUX-BOUTHEON	Lyon	Loire
Michel Servet	CHARLIEU	Lyon	Loire
des Montagnes du Matin	PANISSIERES	Lyon	Loire
du Val d'Ardière	BEAUJEU	Lyon	Rhône
François Brossette	COURS LA VILLE	Lyon	Rhône
Les Battières	LYON	Lyon	Rhône
Georges Clemenceau	LYON	Lyon	Rhône
la Clavelière	OULLINS	Lyon	Rhône
Louis Lachenal	SAINTE-LAURENT DE MURE	Lyon	Rhône
le Plan du Loup	SAINTE-FOY LES LYON	Lyon	Rhône
Bel Air	THOISSEY	Lyon	Rhône
Honoré de Balzac	VENISSIEUX	Lyon	Rhône
Faubert	VILLEFRANCHE SUR SAONE	Lyon	Rhône
Eugénie de Pomey	AMPLEPLUIS	Lyon	Rhône
André Lassagne	CALUIRE ET CUIRE	Lyon	Rhône
Léonard de Vinci	CHASSIEU	Lyon	Rhône
Georges Brassens	DECINES-CHARPIEU	Lyon	Rhône
Emile Malfroy	GRIGNY	Lyon	Rhône
Les Pierres Dorées	LE BOIS D'OINGT	Lyon	Rhône
Jacques Cœur	LENTILLY	Lyon	Rhône
Olivier de Serres	MEYZIEU	Lyon	Rhône
Jean Giono	SAINTE-GENIS-LAVAL	Lyon	Rhône
La Platière	THIZY	Lyon	Rhône
Notre Dame de Lourdes	CIVRIEUX D'AZERGUES	Lyon	Rhône
Jeanne d'Arc	DECINES-CHARPIEU	Lyon	Rhône
Du Sacré Cœur	ECULLY	Lyon	Rhône
Pierre Termier	LYON	Lyon	Rhône
Notre Dame des minimes	LYON	Lyon	Rhône
Notre Dame du Bon Conseil	OULLINS	Lyon	Rhône
Saint Charles	RILLIEUX LA PAPE	Lyon	Rhône
Des Charpennes	VILLEURBANNE	Lyon	Rhône
Louis Querbes	VOURLES	Lyon	Rhône
Le Beaufortain	BEAUFORT SUR DORON	Grenoble	Savoie
La Lauzière	AIGUEBELLE	Grenoble	Savoie
Garibaldi	AIX LES BAINS	Grenoble	Savoie
Pierre Grange	ALBERTVILLE	Grenoble	Savoie
Bissy	CHAMBERY	Grenoble	Savoie
du Val Gelon	LA ROCHETTE	Grenoble	Savoie
Pierre et Marie Curie	MONTMELIAN	Grenoble	Savoie
Maurienne	SAINTE-JEAN-DE-AURIEUX	Grenoble	Savoie
Ernest Perrier de La Bathie	UGINE	Grenoble	Savoie
Sainte Thérèse	MOUTIERS TARENTEAISE	Grenoble	Savoie
Saint Paul	SAINTE-PAUL-SUR-ISERE	Grenoble	Savoie
Camille Claudel	MARIGNIER	Grenoble	Hte-Savoie
Michel Servet	ANNEMASSE	Grenoble	Hte-Savoie
de la Côte	BONS EN CHABLAIS	Grenoble	Hte-Savoie
Beauregard	CRAN-GEVRIER	Grenoble	Hte-Savoie
Jacques Prévert	GAILLARD	Grenoble	Hte-Savoie
De Varens	PASSY	Grenoble	Hte-Savoie
Jean-Jacques Rousseau	SAINTE-JULIEN-EN-GENEVOIS	Grenoble	Hte-Savoie
du Verney	SALLANCHES	Grenoble	Hte-Savoie
Henri Corbet	ST JEAN D'AULPS	Grenoble	Hte-Savoie
Les Aravis	THONES	Grenoble	Hte-Savoie
Maurice Tièche	COLLONGES-SOUS-SALEVE	Grenoble	Hte-Savoie
La Salle	PRINGY	Grenoble	Hte-Savoie
Maison saint Benoît	SERVOZ	Grenoble	Hte-Savoie