

L'Angleterre veut mieux nourrir ses écoliers

Dès aujourd'hui, les interventions du cuisinier vedette Jamie Oliver devraient porter leurs fruits

Les nouvelles règles sur la nourriture dans les cantines anglaises entrent en vigueur aujourd'hui. Les écoles doivent désormais servir au moins un légume et un fruit par jour, au moins trois variétés de légumes et de fruits par semaine, un maximum de deux plats frits et de deux plats cuits dans de la graisse ou de l'huile par semaine.

Elles ne sont pas autorisées à proposer de sucreries et doivent promouvoir la consommation d'eau par rapport aux jus de fruits. Enfin, la vente de sucreries ou de boissons sucrées est également interdite.

Cette réglementation reprend les grandes lignes des mesures appliquées depuis septembre 2007 par le précédent gouvernement (travailliste). Elles ont vu le jour suite à la diffusion à la télévision début 2005 d'une série documentaire dirigée par le cuisinier vedette Jamie Oliver.

«Les repas scolaires de Jamie» exposent alors la qualité déplorable des mets servis aux élèves: la friture, les sucreries et les boissons sucrées sont omniprésentes, les légumes et les fruits frais sont totalement absents, les plats chauds se font rares.

L'émotion provoquée par l'émission permet à la vedette d'interpeller les autorités et de lancer la campagne «Nourris-moi mieux».

En 2011, Oliver est revenu à la charge en accusant le ministre de l'Éducation de «saper le travail effectué en décidant de laisser les écoles faire ce qu'elles veulent».



Le cuisinier vedette Jamie Oliver. REUTERS

Afin de désamorcer cette bombe, le gouvernement conservateur a simplifié les règles existantes, qui s'appliqueront à un plus grand nombre d'établissements. Seules les écoles libres créées entre 2010 et 2014 en seront exemptes, soit environ 10% des écoles du pays.

Reste que seulement 43% des élèves mangeaient à la cantine en 2012, ce qui ne suffit pas à rentabiliser les repas scolaires. De nombreux parents assurent ne pas pouvoir déboursier les trois francs réclamés par repas et préfèrent donc acheter des menus sous plastique, composés de biscuits, de gelées et de boissons aromatisées, vendus dans le commerce aux alentours de 75 centimes.

Cette mauvaise alimentation impacte évidemment la santé des enfants: 18,9% des élèves sortis du primaire en 2013 étaient obèses. Deux projets pilotes ont également permis de remarquer une amélioration notable du niveau scolaire des élèves ayant mangé à la cantine. A la rentrée 2013, le gouvernement a donc accordé la gratuité des repas à tous les enfants de maternelle d'Angleterre.

Tristan de Bourbon Londres



La dénonciation de la qualité déplorable des repas scolaires avait permis de lancer la campagne «Nourris-moi mieux». REUTERS

24 heures, 5 janvier 2015

5
10
15
20
25
30
35
40
45

50
55
60
65
70
75