

ASSEMBLÉE NATIONALE

9 février 2009

RÉFORME DE L'HÔPITAL - (n° 1210)

Commission	
Gouvernement	

AMENDEMENT

N° 1559

présenté par

M. Jean-Marie Le Guen, Mme Marisol Touraine, Mme Génisson, Mme Delaunay, Mme Lemorton,
M. Christian Paul, M. Bapt, M. Rogemont, M. Mallot, Mme Iborra,
M. Jean-Louis Touraine, M. Gille, Mme Biémouret, M. Juanico, M. Lebreton,
Mme Orliac, M. Renucci, Mme Pinville, Mme Crozon, Mme Fourneyron,
Mme Got, Mme Marcel, Mme Massat, M. Letchimy, M. Manscour,
M. Bacquet, M. Pupponi, M. Goldberg, M. Vergnier
et les membres du groupe Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

ARTICLE ADDITIONNEL**APRÈS L'ARTICLE 25, insérer l'article suivant :**

Les produits alimentaires servis dans le cadre de la restauration scolaire doivent être équilibrés, variés et dans des proportions adaptées aux catégories d'élèves fréquentant l'établissement.

EXPOSÉ SOMMAIRE

Alors que près de 50% des élèves déjeunent dans les cantines scolaires, la qualité nutritionnelle des repas servis à la cantine est un élément indispensable à leur équilibre alimentaire. Dans cet esprit, une circulaire du 25 juin 2001 de l'Éducation nationale définit les fréquences de consommation par type d'aliment et des critères nutritionnels. Mais faute de caractère contraignant, cette circulaire est largement inappliquée.

En février 2007, l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (A.F.S.S.A.) a présenté un rapport intermédiaire sur la mise en œuvre de la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 sur la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments. Cette étude réalisée auprès de 784 collèges et lycées explique pourquoi, plus de sept ans après la publication de la circulaire, sa mise en œuvre reste aussi défailante.

L'étude révèle tout d'abord une mauvaise connaissance du contenu, voire de l'existence même de la circulaire par le personnel. Dans seulement 58% des établissements, les responsables indiquent avoir une bonne connaissance de la circulaire, 11% avouant ne pas la connaître du tout !

85 % des établissements ne font pas appel à l'aide d'un nutritionniste pour l'élaboration des repas. En conséquence, la moitié des établissements n'indique aucune exigence nutritionnelle dans les cahiers des charges transmis aux fournisseurs ! De l'avis même des professionnels de la restauration scolaire, c'est la nature non contraignante de la circulaire du 25 juin 2001, qui explique en grande partie l'échec de sa mise en œuvre.

Alors que l'obésité infantile, avec une croissance annuelle de 5.7%, est une pandémie contre laquelle il convient de lutter, le présent amendement entend graver dans la loi le principe selon lequel les cantines scolaires doivent offrir une vraie qualité nutritionnelle aux élèves, étant entendu que les mesures d'application doivent être prises par décret, en suivant notamment les conclusions des groupes de travail mis en place par le Ministère de la Santé.

Un décret conjoint du Ministre de l'Éducation nationale, de la Recherche et de l'Enseignement supérieur et du Ministre de la Santé, de la Jeunesse et des Sports, pris dans les deux mois après l'entrée en vigueur de la présente loi, définit la composition, la fréquence et la qualité nutritionnelle des plats servis dans la restauration scolaire et universitaire.

Un décret pris après avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments, fixe le budget matières premières minimal, adaptés à chaque catégorie d'élèves et détaillé par catégorie d'aliments, que les établissements scolaires et universitaires doivent respecter.