



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 38738

Texte de la question

M. Léonce Deprez se référant à ses questions écrites n° 2555 du 1er septembre 1997 et n° 10158 du 16 février 1998 demande à M. le ministre de l'éducation nationale, de la recherche et de la technologie de lui préciser l'état actuel de la « réflexion sur les différents aspects de la restauration scolaire, visant à réactualiser les textes antérieurs sur la base des orientations définies par le comité scientifique de l'alimentation humaine de Bruxelles. Un ensemble de recommandations va être proposé afin que la restauration scolaire prenne bien en considération les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents » (réponse à sa question écrite n° 23427 du 28 décembre 1998. - JO - AN du 10 septembre 1999). Il exprime le souhait que des décisions soient effectivement prises, deux années après la diffusion d'enquêtes et d'informations relevant les dysfonctionnements de la restauration scolaire (Le Monde du 12 août 1997).

Texte de la réponse

Le ministère de l'éducation nationale est conscient du rôle fondamental que joue la nutrition en tant que facteur de santé et de bien-être, notamment dans l'enfance et l'adolescence où les besoins nutritionnels doivent être satisfaits pour permettre aux élèves une croissance harmonieuse et équilibrée. Le ministère se préoccupe donc de la qualité et de l'équilibre alimentaire des repas proposés aux élèves dans le cadre de la restauration scolaire. Des instructions sont régulièrement données aux personnels directement concernés des établissements (intendants, cuisiniers, personnes chargées des achats alimentaires), afin qu'ils veillent particulièrement au contrôle de la qualité et de la quantité des aliments destinés à l'élaboration des repas servis dans les cantines. Des études récentes montrent toutefois que les habitudes alimentaires des élèves sont loin d'être toujours adaptées à leurs besoins physiologiques (lesquels sont eux-mêmes très variables d'un élève à un autre en fonction de leur âge, de leur sexe, de leur masse corporelle, de leur degré d'activité mais aussi de facteurs innés) et traduisent pour un nombre non négligeable d'entre eux un déséquilibre dans leur mode de consommation (excès de lipides, insuffisances de calcium et de fer). Par ailleurs, l'analyse des repas fournis en restauration scolaire souligne de manière générale leur trop grande richesse en protéines et en matières grasses et leur insuffisance en calcium. Une recomposition des repas semblerait donc nécessaire, pour donner aux élèves une alimentation équilibrée. Pour toutes ces raisons, il est apparu indispensable au ministère de l'éducation nationale de mener une vaste réflexion sur les différents aspects de la restauration scolaire, afin de réactualiser les textes antérieurs sur la base des orientations définies par le comité scientifique de l'alimentation humaine de Bruxelles. Dans cet esprit, un projet de circulaire relatif à la restauration scolaire ayant pour objectif de préciser aux différents responsables les principes de base et les références quantitatives et qualitatives auxquels doit répondre l'alimentation des élèves au moment du repas de midi est actuellement en cours de réflexion au ministère de l'éducation nationale. Ce texte devrait proposer un ensemble de nouvelles recommandations visant principalement à : améliorer la qualité nutritionnelle des repas par une meilleure composition dans le choix des nutriments (viande ou poisson, légumes, fromages et fruits) afin d'obtenir une alimentation équilibrée, variée et fractionnée pour les élèves (notamment par un apport suffisant de protéines, de calcium et de fer) ; veiller à ce que le repas de midi couvre 40 % des besoins énergétiques quotidiens des

élèves et lutter contre l'excès dans la restauration de l'utilisation des matières grasses ; tenir compte des besoins énergiques plus élevés de certains élèves en prévoyant des compléments en pain, en légumes ou en ration supplémentaire du plat principal ; respecter les règles concernant la traçabilité et l'étiquetage des produits (en particulier des OGM) ; améliorer les conditions de confort (bruit, espace, temps accordé pour la prise alimentaire) des élèves dans les restaurants scolaires. Ces nouvelles recommandations ont pour objectif de ne conserver comme contraintes, afin de ne pas enfermer les personnels de la restauration dans un carcan de règles qui serait de nature à entraver leur liberté et leur créativité, que celles qui sont rigoureusement indispensables au respect d'un bon équilibre alimentaire pour la couverture des besoins énergétiques des élèves, notamment l'une d'entre elles qui rappelle et met en garde les responsables contre l'utilisation excessive de matières grasses, que celles-ci soient présentes dans les produits déjà transformés ou qu'elles soient utilisées comme ingrédients en cuisine (sauces, fritures, pâtisseries et viennoiseries, entremets...) et que celles qui sont de nature à favoriser l'éducation et le développement du goût chez les élèves.

Données clés

Auteur : [M. Léonce Deprez](#)

Circonscription : Pas-de-Calais (4^e circonscription) - Union pour la démocratie française-Alliance

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 38738

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : éducation nationale, recherche et technologie

Ministère attributaire : éducation nationale

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 13 décembre 1999, page 7072

Réponse publiée le : 8 mai 2000, page 2857