



ASSEMBLÉE NATIONALE

11ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 67956

Texte de la question

M. André Aschieri souhaite attirer l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale sur les repas distribués dans les cantines scolaires. Si des efforts ont été faits pour que les menus proposés dans les cantines scolaires soient plus équilibrés, on constate malheureusement que les enfants ne terminent que très rarement leurs assiettes. Des initiatives ont été mises en place dans certaines écoles, notamment à Aulnay-sous-Bois, afin que les élèves soient associés à l'élaboration des menus. Ces tests ont prouvé que lorsque les enfants sont impliqués cela diminue considérablement le nombre de repas non consommés. Aussi, il aimerait savoir si ces initiatives pourraient être généralisées afin de donner dès le plus jeune âge de bonnes habitudes alimentaires aux enfants.

Texte de la réponse

La circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, à l'élaboration de laquelle le ministère de l'éducation nationale a participé et qui a été publiée au J.O. spécial n° 9 du 28 juin 2001, met notamment l'accent sur les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents ainsi que sur l'éducation nutritionnelle et l'éducation au goût. Prenant en compte les différentes recommandations formulées par les nutritionnistes, le Conseil national de l'alimentation et le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA) concernant les besoins nutritionnels des enfants et des adolescents, cette circulaire propose aux responsables de la restauration collective (cuisiniers, intendants, personnels des achats et de la restauration) de veiller à la qualité et à l'équilibre nutritionnels des menus proposés aux élèves et à leur sécurité alimentaire. Elle incite aussi les responsables de cette restauration à promouvoir par les combinaisons alimentaires variées et des produits de bonne qualité l'éducation nutritionnelle à développer le goût des élèves. Il leur est notamment recommandé en matière d'équilibre nutritionnel de veiller à couvrir les besoins des élèves, quelle que soit la formule du repas « par des crudités (légumes crus, salades ou fruits), des denrées animales (viandes, oeufs ou poissons), des produits laitiers (lait, laitages, fromages), des légumes, des pommes de terre, pâtes, riz ou légumes secs sans oublier le pain et l'eau ». L'objectif poursuivi est le rééquilibrage des menus par une augmentation des apports de fibres et vitamines, des apports calciques et par une diminution des produits lipidiques. Par ailleurs, elle propose aussi que le cadre scolaire et notamment le temps des repas soient aussi l'occasion pour l'école « d'assurer une formation élémentaire du goût des élèves, en multipliant les occasions de découverte et une éducation nutritionnelle en expliquant la nécessité de la diversité alimentaire et les inconvénients des stéréotypes ». Elle préconise d'organiser autour de l'alimentation des animations afin : « d'éduquer le goût des élèves, valoriser le patrimoine culinaire et promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle ; d'expliquer les secrets de fabrication des aliments et leur composition ; de déguster des spécialités de pays ; de découvrir les odeurs, les épices et les essences ». Elle recommande aussi « d'utiliser le temps d'interclasse de midi pour organiser des ateliers d'expressions artistiques et culturels consacrés à l'éducation du goût (...) sans que cela conduise à écourter le temps de la prise alimentaire ». C'est pourquoi, les initiatives prises par certaines écoles consistant à associer les élèves à l'élaboration des menus proposés dans les cantines scolaires

vont dans le sens souhaité par cette circulaire, à savoir faire que les élèves soient autant que possible acteurs responsables de leur choix et de leur santé notamment dans le domaine alimentaire. Toutefois, le ministère de l'éducation nationale n'est pas habilité pour généraliser ces expériences, même s'il les trouve très intéressantes et dignes d'être encouragées, dans la mesure où la restauration collective dans les écoles relève de la compétence des communes. A ce titre, il appartient aux responsables communaux des cantines scolaires le soin de décider s'ils souhaitent mettre en place ce dispositif afin qu'une meilleure consommation soit faite par les élèves du contenu de leurs assiettes.

Données clés

Auteur : [M. André Aschieri](#)

Circonscription : Alpes-Maritimes (9^e circonscription) - Radical, Citoyen et Vert

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 67956

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : éducation nationale

Ministère attributaire : éducation nationale

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 22 octobre 2001, page 6014

Réponse publiée le : 21 janvier 2002, page 314