



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

jeunes

Question écrite n° 46009

Texte de la question

M. Jacques Remiller souhaite attirer l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche sur un fléau qui touche notre jeunesse : l'obésité. La restauration scolaire constitue un relais essentiel dans le maintien de la santé nutritionnelle et l'apprentissage de la culture alimentaire pour les jeunes Français. Alors que la progression constante des chiffres du surpoids et de l'obésité infantile et juvénile renforce encore l'importance de garantir des repas équilibrés pour tous les élèves, de nombreux indicateurs montrent que la fréquentation des restaurants scolaires reste faible et que sandwicheries ou fast-food implantés aux portes des écoles rencontrent un succès grandissant auprès des jeunes. Dans ce contexte, il lui demande ce qu'il entend mettre en oeuvre par voie législative ou réglementaire afin que la restauration scolaire puisse offrir un meilleur service aux élèves et par voie de conséquence les inciter à la préférer à d'autres solutions plus néfastes à leur santé.

Texte de la réponse

L'augmentation des cas de surpoids et d'obésité chez les jeunes ces dernières années montre que leurs habitudes alimentaires sont loin d'être toujours adaptées à leurs besoins physiologiques et que, pour un certain nombre d'entre eux, leur mode de consommation est déséquilibré (excès de lipides, insuffisance de calcium et de fer). La restauration scolaire constitue à ce titre un relais essentiel dans le maintien de la santé nutritionnelle et l'apprentissage de la culture alimentaire chez les jeunes. C'est pourquoi, dans ce domaine, le ministère de l'éducation nationale a mis en place ces dernières années un ensemble de mesures visant à lutter contre les carences et les déséquilibres nutritionnels, dont en particulier 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 il a participé et qui a été publiée au BO spécial n° 9 du 28 juin 2001. Cette circulaire, qui prend en compte les différentes recommandations formulées par les nutritionnistes, le Conseil national de l'alimentation et le groupe permanent d'études des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA) relatives aux besoins alimentaires des enfants et des adolescents, propose aux différents responsables de la restauration collective (cuisiniers, intendants, personnels chargés des achats alimentaires et de la restauration) de veiller à la qualité et à l'équilibre nutritionnel des menus proposés aux élèves et à leur sécurité alimentaire. 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 de vitamines, des apports de fer, des apports calciques et par une diminution des produits lipidiques. Cette circulaire propose aussi que le cadre scolaire soit 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 ». Les responsables de la restauration scolaire, et en particulier les cuisiniers, sont invités à faire découvrir aux enfants des aliments et des saveurs qu'ils n'ont pas toujours l'occasion de connaître et à

promouvoir ainsi auprès d'eux des actions d'éducation à la nutrition et au goût, en composant des menus faisant appel à des combinaisons alimentaires variées et des produits de bonne qualité. Cette circulaire préconise aussi d'organiser autour de l'alimentation durant le temps du déjeuner et de l'interclasse de midi, ou à d'autres moments de la vie scolaire, des séances d'animation et des ateliers de découverte ou d'expressions artistiques et culturels afin : « d'éduquer le goût des élèves, de valoriser le patrimoine culturel et de promouvoir des produits de bonne qualité gustative et nutritionnelle ; d'expliquer des secrets de fabrication des aliments et leur composition ; de déguster des spécialités de pays ; de découvrir les odeurs, les épices et les essences ». C'est ainsi que de nombreuses opérations ont été lancées à l'initiative d'écoles et d'établissements scolaires afin de proposer aux jeunes des occasions multiples de découverte sur l'aspect éducatif du repas et de l'éducation nutritionnelle. Les mesures ainsi mises en oeuvre, ont permis d'améliorer le service de restauration scolaire, en proposant aux élèves des repas équilibrés et variés de nature à leur permettre une meilleure hygiène de vie sur le plan nutritionnel. Le ministère de l'éducation nationale, dans sa mission d'éducation à la nutrition et de prévention des problèmes de surpoids et d'obésité, ne peut qu'inciter les élèves à acquérir des comportements responsables dans ce domaine, mais ne peut toutefois pas les contraindre dans leur choix de restauration.

Données clés

Auteur : [M. Jacques Remiller](#)

Circonscription : Isère (8^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 46009

Rubrique : Santé

Ministère interrogé : éducation nationale

Ministère attributaire : éducation nationale

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 24 août 2004, page 6544

Réponse publiée le : 30 novembre 2004, page 9457