



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 104170

Texte de la question

Mme Anny Poursinoff attire l'attention de M. le ministre auprès du ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration, chargé des collectivités territoriales, sur la question de l'équilibre nutritionnel des repas fournis dans les cantines scolaires. L'obésité infantile touche aujourd'hui près d'un enfant sur six en France. Alors que nombre d'enfants prennent cinq repas par semaine à l'école, l'équilibre alimentaire dans la restauration scolaire constitue un axe important dans la lutte contre l'obésité. L'enjeu de l'équilibre alimentaire constitue l'un des objets de la loi de modernisation de l'agriculture, votée en juillet 2010. Son article premier impose des règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas servis dans la restauration scolaire. Or, le 6 janvier 2011, la Commission consultative d'évaluation des normes (CCEN) a donné un avis défavorable à cette mesure. Cette décision est d'autant plus inquiétante que, depuis dix ans, de nombreuses études ont démontré qu'en matière de restauration scolaire seules des normes d'application obligatoire sont efficaces pour améliorer l'équilibre nutritionnel des plats. Ainsi, les enquêtes réalisées notamment par l'Agence nationale de sécurité sanitaire montrent que malgré des progrès, les menus proposés aux enfants ne présentent pas toujours les critères d'équilibre et de qualité attendus, avec des écarts importants d'un prestataire à l'autre. Enfin, l'avis de la CCEN contredit le vote des parlementaires et les recommandations élaborées en matière de restauration scolaire par la direction générale de la santé ou le rapport de la mission d'information sur la prévention de l'obésité. Plusieurs mois après l'avis négatif de la CCEN, cette disposition se trouve aujourd'hui bloquée. C'est pourquoi elle lui demande de bien vouloir lui indiquer à quelle date le Gouvernement compte mettre en oeuvre cette mesure importante sur le plan sanitaire. En outre, dans la mesure où les deux tiers des aliments consommés dans l'enfance seront ceux consommés à l'âge adulte, adopter des habitudes alimentaires saines et respectueuses de l'environnement doit être un apprentissage proposé par les cantines scolaires. Introduire des aliments issus de l'agriculture biologique et produits localement en restauration collective doit être une priorité. Elle souhaite rappeler que la loi Grenelle de l'environnement prévoit de tripler la surface agricole cultivée en biologique d'ici 2012, soit 6 % de la surface agricole, et de la porter à 20 % en 2020. Elle prévoit également d'atteindre 20 % de produits biologiques dans la restauration publique en 2012. Aussi, elle souhaite savoir quels sont les moyens et actions que le Gouvernement entend déployer pour mettre en oeuvre cette loi et notamment pour que les menus des cantines scolaires proposent des aliments issus de l'agriculture biologique et provenant d'une production locale.

Texte de la réponse

L'alimentation est déterminante tant pour la santé que pour la socialisation des enfants et des adolescents : en France, six millions d'élèves mangent à la cantine de la maternelle au lycée, et près d'un milliard de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires. Or les recommandations jusqu'à présent formulées en matière d'équilibre nutritionnel des repas font l'objet d'une application inégale, comme l'a notamment montré l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments dans une enquête conduite en 2006. Afin de remédier à cette situation, l'article 1er de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche instaure un programme national d'action en faveur de la qualité de l'alimentation et rend obligatoire le respect par la restauration

collective d'exigences nutritionnelles. Il renvoie à des mesures réglementaires le soin de fixer des standards de qualité nutritionnelle et d'équilibre alimentaire. C'est l'objet des projets de décret et d'arrêté relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, qui définissent ces standards en s'appuyant sur la fréquence des plats servis et la taille des portions. Il s'agit de garantir des apports adaptés en fibres, en vitamines, en calcium et en fer, tout en limitant les apports en matières grasses et en sucres simples. Ces projets de textes ont été examinés le 6 janvier dernier par la Commission consultative d'évaluation des normes (CCEN), chargée d'émettre un avis sur l'impact des mesures réglementaires nouvelles créant ou modifiant des normes concernant les collectivités territoriales. Celle-ci a rendu un avis défavorable fondé sur leur trop grande complexité, tout en soulignant la justesse des objectifs de santé publique et d'éducation à de bonnes habitudes alimentaires poursuivis. Afin de tenir compte de cet avis, ces projets de textes ont donc été simplifiés dans leur rédaction afin de faciliter leur mise en oeuvre sur le terrain. Ainsi modifiés, ils seront prochainement à nouveau soumis à la CCEN, en vue d'une publication dans les meilleurs délais.

Données clés

Auteur : [Mme Anny Poursinoff](#)

Circonscription : Yvelines (10^e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 104170

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : Collectivités territoriales

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 5 avril 2011, page 3254

Réponse publiée le : 31 mai 2011, page 5762