



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 108499

Texte de la question

Mme Marguerite Lamour appelle l'attention de M. le ministre du travail, de l'emploi et de la santé sur la question de l'équilibre nutritionnel des repas fournis dans les cantines scolaires. Aujourd'hui, en France, près d'un enfant sur six est touché par l'obésité infantile. Alors que de très nombreux enfants prennent leur repas à l'école, l'équilibre alimentaire dans la restauration scolaire constitue un axe important dans la lutte contre l'obésité. C'est d'ailleurs l'un des objectifs de l'article premier de la loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) que nous avons votée en juillet dernier et qui 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 surprenante que, depuis dix ans, de nombreuses études ont démontré qu'en matière de restauration scolaire le volontariat s'avère insuffisant, et que seules les normes d'application obligatoire sont efficaces pour améliorer l'équilibre nutritionnel des plats. L'avis de la CCEN va à l'encontre des 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. Aussi, elle souhaiterait connaître quelles mesures le Gouvernement envisage de prendre pour rétablir les règles que nous avons souhaité établir qui répondent à des besoins cruciaux sur le plan sanitaire.

Texte de la réponse

L'alimentation est déterminante pour la santé comme pour la socialisation des enfants et des adolescents : en France, six millions d'élèves mangent à la cantine de la maternelle au lycée, et un milliard de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires. Or, les recommandations formulées en matière d'équilibre nutritionnel des repas sont inégalement appliquées. Afin de remédier à cette situation, l'article premier 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. Ces nouvelles dispositions permettront d'améliorer la diversité des repas servis aux élèves des écoles, collèges et lycées, tout en garantissant des apports suffisants en fibres, en vitamines, en calcium et en fer, et en limitant les apports en matières grasses et en sucres simples. Il s'agit ainsi d'instaurer des exigences de variété des plats servis, complétées de règles sur le service de l'eau, du pain, du sel et des sauces et d'exigences sur la mise à disposition de portions d'aliments de taille adaptée au type de plat et à l'âge des convives. Ces projets de texte 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. La commission consultative a rendu un avis défavorable. L'avis de la commission souligne cependant la justesse des objectifs poursuivis de santé publique et d'éducation à de bonnes habitudes alimentaires. Afin de tenir compte de cet avis, les projets de textes ont été simplifiés. Ils ont recueilli, le 31 mai dernier, un avis favorable de la CCEN. Les textes sont en cours de

signature. L'entrée en vigueur du dispositif sera progressive afin d'en faciliter la mise en oeuvre par les petites structures. Une entrée en application différée, à compter du 1er septembre 2012, est ainsi prévue pour les services de restauration scolaire servant moins de 80 couverts par jour en moyenne sur l'année.

Données clés

Auteur : [Mme Marguerite Lamour](#)

Circonscription : Finistère (3^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 108499

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : Travail, emploi et santé

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

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 17 mai 2011, page 4992

Réponse publiée le : 30 août 2011, page 9329