



# ASSEMBLÉE NATIONALE

## 13ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 109815

### Texte de la question

Mme Monique Boulestin attire l'attention de M. le ministre de l'intérieur, de l'outre-mer, des collectivités territoriales et de l'immigration sur la question de l'équilibre nutritionnel des repas fournis dans le cadre de la restauration scolaire. En effet, l'obésité infantile touche aujourd'hui près d'un enfant sur six en France. Dans la mesure où de nombreux enfants déjeunent jusqu'à quatre fois par semaine à l'école, l'équilibre alimentaire dans la restauration scolaire constitue un axe important de la lutte contre l'obésité. C'est d'ailleurs l'un des objectifs affichés par la loi de modernisation de l'agriculture, votée en juillet 2010, et dont l'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 le volontariat s'avère insuffisant, et que seules des normes d'application obligatoire sont efficaces pour améliorer l'équilibre nutritionnel des repas. Ainsi, les enquêtes réalisées notamment par l'agence nationale de sécurité sanitaire montrent que, malgré de réels 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. C'est pourquoi elle lui demande de bien vouloir lui indiquer quelles mesures le Gouvernement compte mettre en oeuvre afin de prévenir l'obésité.

### 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 Monique Boulestin](#)

**Circonscription** : Haute-Vienne (1<sup>re</sup> circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

**Type de question** : Question écrite

**Numéro de la question** : 109815

**Rubrique** : Enseignement

**Ministère interrogé** : Intérieur, outre-mer, collectivités territoriales et immigration

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

## Date(s) clée(s)

**Question publiée le** : 31 mai 2011, page 5672

**Réponse publiée le** : 30 août 2011, page 9329