



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 111453

Texte de la question

Mme Delphine Batho interroge 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 restauration dans les cantines scolaires. L'article 1er de la loi de modernisation de l'agriculture et la pêche, votée en juillet 2010 prévoit que « Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration scolaire et universitaire, ainsi que des services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent et de privilégier, lors du choix des produits entrant dans la composition de ces repas, les produits de saison ». Pourtant, le 6 janvier 2011, la commission consultative d'évaluation des normes (CCEN) a donné un avis défavorable à cette disposition alors même que 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. Par ailleurs, 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 plats. De plus, cette disposition serait un levier supplémentaire pour développer les circuits courts dans les restaurations scolaires. C'est pourquoi elle lui demande donc de bien vouloir lui indiquer à quelle date il compte mettre en oeuvre cette mesure.

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 Delphine Batho](#)

Circonscription : Deux-Sèvres (2^e circonscription) - Socialiste, radical, citoyen et divers gauche

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 111453

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : Collectivités territoriales

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

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 21 juin 2011, page 6423

Réponse publiée le : 30 août 2011, page 9329