



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

politique de la santé

Question écrite n° 117872

Texte de la question

M. Marc Dolez appelle l'attention de Mme la secrétaire d'État auprès du ministre du travail, de l'emploi et de la santé, chargée de la santé, sur la situation des personnes souffrant d'une intolérance au gluten et en particulier sur le fait que, dans beaucoup de cantines scolaires, les enfants atteints de cette maladie se trouvent pas d'alimentation compatible avec leur état de santé. C'est pourquoi il lui demande si elle envisage de proposer aux autres ministères concernés de renforcer les mesures prévues par la circulaire interministérielle n° 2003-135 du 8 septembre 2003, de manière à rendre obligatoire l'accueil de ces enfants dans les cantines scolaires.

Texte de la réponse

Depuis le 1er janvier 2005, en application de la loi n° 2004-809 relative aux libertés et responsabilités locales du 13 août 2004, le transfert de compétences en matière d'hébergement et de restauration s'est fait vers les collectivités territoriales de référence qui organisent la mise en place de la restauration dans les établissements scolaires. Par ailleurs, le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire a été pris en application de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche. Il prévoit une entrée en vigueur progressive des dispositions de repas servis dans les services de restauration soumis à ces obligations. Ce texte précise les exigences que doivent respecter les gestionnaires des services de restauration concernant la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent. Ces exigences portent sur la variété et la composition des repas proposés, la taille des portions, les services de l'eau, du pain, du sel et des sauces. Le décret précise également l'obligation pour les gestionnaires des restaurants scolaires de tenir à jour un registre. Celui-ci doit être conservé pendant trois mois afin d'attester qu'ils respectent les exigences prévues, mais également l'identification distincte, sur les menus, des produits de saison entrant dans la composition des repas. Lorsque l'alimentation prévue dans le cadre scolaire n'est pas compatible avec l'état de santé de l'enfant, un projet d'accueil individualisé (PAL) est mis en place, qui décrit le régime à respecter et les produits à exclure de l'alimentation proposée, conformément à la circulaire interministérielle n° 2003-135 du 8 septembre 2003 relative à l'accueil des enfants et adolescents porteurs d'un trouble de la santé évoluant sur une longue période. Peuvent aussi être envisagés les gestes d'urgence à réaliser en cas de problème grave, tels que décrits dans le protocole d'urgence joint au PAL. La mise en place du PAL nécessite la concertation des différents partenaires concernés, en particulier les représentants des collectivités territoriales en charge de l'organisation de la restauration scolaire, et des sociétés souvent prestataires de service dans ce cadre, afin d'étudier l'offre alimentaire proposée, sa compatibilité avec les exigences médicales qui s'imposent à l'élève, et la participation éventuelle des personnels à la réalisation de gestes d'urgence : cette concertation coordonnée par le médecin scolaire permet le plus souvent de lever les inquiétudes liées aux exigences évoquées. Cependant, lorsque les conditions de sécurité nécessaires ne peuvent être garanties, il est possible pour l'enfant de consommer, dans les lieux prévus pour la restauration scolaire, les repas fournis par les parents et adaptés au régime particulier, en application des recommandations du médecin qui suit l'enfant, une note du ministre de l'agriculture ayant admis que le stockage du panier-repas dans le réfrigérateur est une dérogation possible à l'arrêté du 29 septembre 1997 sur la restauration collective à

caractère social. Par ailleurs, il convient de rappeler que si les collectivités territoriales sont tenues de respecter des règles strictes de qualité et d'hygiène dans l'offre alimentaire qu'elles proposent, la restauration scolaire reste un service proposé, et non une obligation et que l'accès à ses services se heurte donc à la compatibilité d'aménagements nécessaires à l'état de santé des élèves demandant des règles particulières de nutrition.

Données clés

Auteur : [M. Marc Dolez](#)

Circonscription : Nord (17^e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 117872

Rubrique : Santé

Ministère interrogé : Santé

Ministère attributaire : Éducation nationale, jeunesse et vie associative

Date(s) clé(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 20 décembre 2011

Question publiée le : 13 septembre 2011, page 9723

Réponse publiée le : 27 décembre 2011, page 13679