



# ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

## cantines scolaires

Question écrite n° 120934

### Texte de la question

M. Michel Hunault interroge M. le ministre de l'éducation nationale, de la jeunesse et de la vie associative pour lui demander très précisément les obligations qui pèsent sur les établissements scolaires de la compétence des communes pour les primaires, du département pour les collèges et de la région pour les lycées, pour assurer dans les cantines la promotion d'une alimentation saine et équilibrée : l'accès aux produits bio et plus généralement à la promotion des circuits courts de commercialisation des produits de nos terroirs.

### Texte de la réponse

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. Lors du Grenelle de l'environnement, la France s'est engagée à introduire 20 % de produits biologiques dans la restauration collective publique à l'horizon 2012. De plus en plus de villes offrent ponctuellement des « produits bio » dans les menus des cantines. Par ailleurs, cette nouvelle réglementation s'accompagnera d'actions complémentaires, tant en termes de sensibilisation et d'information des responsables de la restauration scolaire que d'appui à la formation des personnels, afin d'en faciliter la mise en oeuvre. Au-delà de l'amélioration nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire, des actions complémentaires sont menées pour répondre notamment aux attentes et besoins des élèves, en termes d'éducation au goût, d'éducation nutritionnelle, d'accueil à la restauration scolaire.

### Données clés

**Auteur :** [M. Michel Hunault](#)

**Circonscription :** Loire-Atlantique (6<sup>e</sup> circonscription) - Nouveau Centre

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 120934

**Rubrique :** Enseignement

**Ministère interrogé :** Éducation nationale, jeunesse et vie associative

**Ministère attributaire :** Éducation nationale, jeunesse et vie associative

### Date(s) clé(s)

**Question publiée le :** 1er novembre 2011, page 11473

**Réponse publiée le** : 21 février 2012, page 1612