



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 13976

Texte de la question

M. Pierre-Christophe Baguet attire l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale sur la conformité des menus hebdomadaires de la restauration collective aux normes reconnues d'apports de l'alimentation. Le Grenelle de l'environnement a fait un large écho aux questions de nutrition, pour lesquelles il existe des attentes fortes de la société civile, en particulier dans le domaine de la restauration collective. Des mesures ont été définies en termes de proportion d'aliments bio et de lutte contre les pesticides. Néanmoins, dans ce domaine, un autre aspect semble échapper au débat public : l'importance pour la santé publique du respect des AJR (apports journaliers recommandés), et la réalité des carences dans ce domaine, du fait d'une alimentation mal composée. Ce sujet a donné lieu à de très nombreux travaux, dont les moindres ne sont pas les oeuvres de grands médecins de l'INSERM comme le docteur Jean-Marie Bourre, auteur de « la nouvelle diététique du cerveau », ou le docteur Jacques Fricker. Il est clair que le respect de quantités journalières moyennes (AJR) pour une quarantaine de substances ou nutriments (vitamines, certains minéraux et acides gras, sans parler des anti-oxydants, des sucres lents, et de substances nocives) est un enjeu de santé publique, notamment pour la jeunesse, dans le cadre de la lutte contre l'obésité, les maladies chroniques, voire la violence scolaire et l'échec scolaire. Il est peut-être moins évident que la composition des aliments dans ces substances, et leurs taux d'absorption par le corps, est bien connue et fait l'objet d'excellentes bases de données maintenues par la plupart des administrations publiques nationales européennes. Dès lors il est facile d'imposer à la restauration collective le respect des AJR, et la production/l'affichage des calculs de composition en vitamines, minéraux, et acides gras, des menus hebdomadaires qu'ils proposent. Des outils logiciels simples peuvent aider à cette vérification, et à la composition de menus conforme. Les logiciels de choix des plats dans la restauration collective pourraient aussi fournir ces bilans à leurs clients. Si la sécurité alimentaire est un enjeu bien assumé par la puissance publique, la prévention sanitaire et la performance scolaire par une alimentation conforme aux recommandations médicales ne l'est pas, et pourrait générer des dizaines de milliards d'euros d'économies pour les finances publiques. Ces mesures ne font pas obstacle à la liberté alimentaire et de composition des repas, elles lui permettent de s'exercer avec la garantie de faire des choix préservant la santé, elles permettent à l'homme de retrouver sa liberté alimentaire à l'heure où il peut échapper aux contraintes des siècles passés dans ce domaine, et ceci dans le respect des contraintes économiques car ces choix ne sont pas coûteux. Aussi, il souhaite savoir si des mesures sont envisagées dans ce domaine de santé publique.

Texte de la réponse

Depuis 2001, face aux enjeux de santé publique que représentent les problèmes de surpoids et d'obésité, le ministère de l'éducation nationale a défini une véritable politique nutritionnelle et alimentaire en prenant en compte les repères de consommation du programme national nutrition santé (PNNS) dont l'un des objectifs concerne l'amélioration de l'état nutritionnel et la qualité de vie de la population et en particulier des jeunes. L'enfance et l'adolescence sont des étapes déterminantes pour l'acquisition de comportements alimentaires bénéfiques pour la santé et favorables au développement de l'activité physique. Ces habitudes alimentaires se construisent au niveau familial et l'école contribue à cette éducation à la nutrition. En ce qui concerne plus

particulièrement la restauration scolaire, il est important pour les collectivités territoriales qui ont en responsabilité ce service de s'appuyer sur les recommandations de la circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments. Celle-ci préconise que les repas proposés doivent être équilibrés, variés, de bonne qualité et répondre aux besoins de croissance des jeunes scolarisés et la consultation de professionnels de la diététique ou de la nutrition est recommandée. Par ailleurs, à l'occasion du lancement du deuxième plan national nutrition santé (PPNS), le 6 septembre 2006, de nouvelles dispositions ont été énoncées notamment sur l'amélioration de la qualité de l'offre alimentaire et de l'information nutritionnelle. Il est prévu en particulier qu'un arrêté interministériel définisse les exigences pour la restauration scolaire en prenant appui sur les recommandations du Conseil national de l'alimentation. De plus, un accent spécifique a été mis sur la prise en charge et le dépistage de l'obésité. Actuellement, une réflexion est en cours à la direction générale de la santé pour l'élaboration de ce nouveau texte.

Données clés

Auteur : [M. Pierre-Christophe Baguet](#)

Circonscription : Hauts-de-Seine (9^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 13976

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : Éducation nationale

Ministère attributaire : Éducation nationale

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 1er janvier 2008, page 22

Réponse publiée le : 18 mars 2008, page 2355