



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

produits alimentaires

Question écrite n° 86431

Texte de la question

M. Francis Saint-Léger attire l'attention de M. le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche sur l'alimentation dans notre pays. Il désire connaître ses intentions afin d'améliorer l'offre en restauration collective.

Texte de la réponse

La loi de modernisation de l'agriculture et de la pêche (LMAP) du 27 juillet 2010 définit la politique publique de l'alimentation. Cette politique vise à assurer à la population l'accès, dans des conditions économiquement acceptables par tous, à une alimentation sûre, diversifiée, en quantité suffisante de bonne qualité gustative et nutritionnelle, produite dans des conditions durables. Le Programme national pour l'alimentation (PNA) qui constitue la déclinaison opérationnelle de cette politique et interministérielle prévoit notamment de multiples actions visant l'offre alimentaire en restauration collective. En premier lieu, des exigences nutritionnelles applicables en restauration scolaire à compter de la rentrée 2011 seront progressivement étendues à l'ensemble des secteurs de la restauration collective (établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, établissements de santé, établissements sociaux et médico-sociaux ou encore établissements pénitentiaires). Déjà l'une des actions prioritaires mises en oeuvre par l'ensemble des directions régionales de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) a été l'appui à l'introduction de produits issus de l'agriculture biologique en restauration collective. Plusieurs DRAAF contribuent à la mise en place de plates-formes de regroupement de l'offre de produits bio auprès desquelles la restauration collective pourra s'approvisionner, afin de pallier la difficulté majeure qu'est la disponibilité en produits bio. Pour faciliter les achats de proximité, un guide d'achat pour les collectivités sera prochainement rendu disponible. Quelques régions ont déjà initié, par un cofinancement la rédaction de catalogue de producteurs locaux, ce qui permettra aux collectivités de mieux connaître l'offre régionale. Par ailleurs, des actions spécifiques afin de valoriser la qualité de l'alimentation en restauration collective seront mises en oeuvre, notamment à travers l'engagement volontaire des restaurants scolaires dans la signature d'une charte « plaisir et cantine ». Quatre modules de formation consacrés respectivement à l'alimentation de l'adolescent et aux enjeux de la restauration scolaire, à la qualité nutritionnelle des aliments et à la construction des menus en prenant en compte le goût, la saisonnalité et la proximité des produits sont ainsi prévus.

Données clés

Auteur : [M. Francis Saint-Léger](#)

Circonscription : Lozère (1^{re} circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 86431

Rubrique : Agriculture

Ministère interrogé : Alimentation, agriculture et pêche

Ministère attributaire : Alimentation, agriculture et pêche

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 17 août 2010, page 8975

Réponse publiée le : 12 octobre 2010, page 11127