



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 8932

Texte de la question

M. Jacques Bascou interroge M. le ministre de l'éducation nationale sur la qualité nutritionnelle de la restauration scolaire. La restauration scolaire, fréquentée par un élève sur deux, est un enjeu essentiel pour la santé des jeunes et leur avenir. La circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001 de l'éducation nationale sur la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments formule un certain nombre de recommandations pour offrir des repas équilibrés aux élèves. Cependant, sa mise en oeuvre n'étant pas obligatoire, ces recommandations sont très diversement appliquées selon les établissements. Des repas déséquilibrés, pas assez variés, trop copieux, trop gras, trop salés, trop sucrés, insuffisants en calcium et en légumes, continuent à être servis dans un trop grand nombre de cantines, et cela en rapport avec des budgets de matières premières sous-évalués et un manque d'intérêt pour la diététique des responsables des achats. Il lui demande s'il envisage de dépasser le stade des recommandations pour relever le niveau de qualité nutritionnelle des établissements les moins respectueux de la circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001.

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. 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. Cette circulaire 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. C'est pourquoi, dans le cadre des actions du PNNS, en collaboration avec les ministères chargés de l'éducation nationale, de la santé et de l'agriculture, l'AFSSA a mené une étude nationale pour évaluer l'application de la circulaire du 25 juin 2001 au cours de l'année scolaire 2005-2006. Elle porte sur un échantillon représentatif d'établissements publics locaux d'enseignement (1 200) et de lycées agricoles (240). Le rapport complet de cette étude a été adressé aux conseils généraux et régionaux et il est disponible sur le site de l'AFSSA : www.afssa.fr. 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 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. Jacques Bascou](#)

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

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 8932

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : Éducation nationale

Ministère attributaire : Éducation nationale

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 30 octobre 2007, page 6654

Réponse publiée le : 1er janvier 2008, page 86