



ASSEMBLÉE NATIONALE

10ème législature

Cantines scolaires

Question écrite n° 43278

Texte de la question

M. Yves Rousset-Rouard attire l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche sur la nécessité d'instaurer un système de contrôle de la qualité et de la quantité des aliments destinés à l'élaboration des repas des cantines scolaires. En effet, les modifications des habitudes de vie et l'aménagement des rythmes scolaires amènent de plus en plus d'enfants à fréquenter les restaurants scolaires. Aussi, la mise en place d'un système de contrôle permettrait d'une part à la concurrence de s'exercer en toute légitimité, et d'autre part aux élus d'avoir les moyens de choisir en ayant la possibilité de comparer le contenu et le coût de revient général d'un repas. Il le remercie de bien vouloir lui indiquer ses intentions.

Texte de la réponse

Le problème du contrôle de la qualité et de la quantité des aliments destinés à l'élaboration des repas servis par la restauration scolaire s'inscrit dans le cadre des préoccupations des services du ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche. Les textes suivants, qui ont fait l'objet d'une publication au Bulletin officiel de l'éducation nationale, témoignent de cette importante préoccupation : la circulaire interministérielle du 6 mars 1968 intitulée « Contrôle sanitaire et qualitatif des denrées alimentaires d'origine animale dans les collectivités universitaires et scolaires » ; la circulaire interministérielle du 9 juin 1971 intitulée « Nutrition de l'écolier, composition du déjeuner pour les enfants ne prenant que le repas de midi à l'école » ; les circulaires no 75-141 et 75-U-027 du 2 avril 1975 « Établissements dont le service de restauration met en œuvre le système des plats cuisinés à l'avance : marque de salubrité » ; la circulaire no 76-293 du 14 septembre 1976 relative à l'interdiction de la consommation de boissons alcoolisées dans les internats, demi-pensions et cantines scolaires » ; la note de service no 82-598 du 21 novembre 1982 intitulée « Éducation et nutrition : premières recommandations pour la mise en œuvre d'actions éducatives concernant la restauration scolaire - sensibilisation, information et formation des enseignants et des différents personnels concernés » ; la circulaire no 90-290 du 26 octobre 1990 relative à la prévention des accidents alimentaires collectifs en milieu scolaire. En outre, il convient de remarquer que le ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche est de plein droit représenté aux séances du conseil national de l'alimentation (C.N.A.). Cette instance consultative, qui constitue un véritable parlement de l'alimentation, a été créée par le décret no 85-1282 du 27 novembre 1985. Le conseil national de l'alimentation nouvelle formule » qui a été installé par le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation le 13 février dernier a inscrit à son programme de travail de l'année une étude intitulée « La qualité organoleptique et nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale ». Cela signifie que, dans le champ de cette étude, la mise en place d'un système de contrôle de la qualité et de la quantité des aliments destinés à l'élaboration des repas des élèves servis en restauration scolaire ne manquera pas d'être abordée. Les services du ministère se montreront attentifs aux orientations et aux conclusions des travaux de cette instance.

Données clés

Auteur : [M. Rousset-Rouard Yves](#)

Circonscription : - UDF

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 43278

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : éducation nationale, enseignement supérieur et recherche

Ministère attributaire : éducation nationale, enseignement supérieur et recherche

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 30 septembre 1996, page 5132

Réponse publiée le : 2 décembre 1996, page 6303