



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

consommation

Question écrite n° 73908

Texte de la question

M. Francis Hillmeyer attire l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche sur la demande persistante des mouvements végétariens de disposer dans la restauration collective de menus quotidiens végétariens équilibrés et variés, et singulièrement dans les cantines des écoles, collèges et lycées. Aussi lui demande-t-il si une telle initiative lui paraît envisageable et judicieuse, et quels obstacles une telle proposition pourrait rencontrer, en particulier dans le domaine financier (double cuisine, personnel supplémentaire, ou simplement organisationnel.)

Texte de la réponse

La circulaire interministérielle n° 2001-118 du 25 juin 2001 (publiée au BOEN spécial n° 9 du 28 juin 2001) relative à la composition des repas servis en restauration scolaire, à l'éducation nutritionnelle et à la sécurité des aliments, à l'élaboration de laquelle le ministère de l'éducation nationale a participé, recommande aux responsables de la restauration collective de veiller à la qualité et à l'équilibre nutritionnels des menus proposés aux élèves et à leur sécurité alimentaire. Cette circulaire préconise notamment, selon les recommandations élaborées par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEMDA), que « le repas de midi doit comporter chaque jour un plat principal à base de viande, de poisson ou d'oeufs, complété par des produits laitiers, pour assurer la couverture des besoins en protéines, fer et calcium ». De manière générale, les besoins nutritionnels des élèves « seront couverts, quelle que soit la formule du repas, par des crudités (légumes crus, salade ou fruit), des denrées animales (viandes, oeufs ou poissons), des produits laitiers (lait, laitages, fromage), des légumes, des pommes-de-terre, pâtes, riz ou légumes secs, sans oublier le pain et l'eau ». L'instauration de mesures spécifiques peut être envisagée uniquement si l'enfant est atteint de troubles de la santé évoluant sur une longue période (circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003). Dans ce cas, il revient à la famille de demander la mise en place d'un projet d'accueil individualisé (PAI) auprès de l'établissement scolaire. Ce projet définira notamment les conditions de participation de l'élève au service de restauration scolaire. Enfin, il convient de rappeler que la loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales a prévu, dans son article 82, que les départements et les régions assurent « l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique, à l'exception des missions d'encadrement et de surveillance des élèves » dans les établissements dont ils ont la charge, à compter du 1er janvier 2005, date d'entrée en vigueur de la loi. Il appartient donc désormais à ces collectivités territoriales d'organiser les services de restauration scolaire et de veiller à l'application des modalités contenues dans la circulaire interministérielle du 25 juin 2001.

Données clés

Auteur : [M. Francis Hillmeyer](#)

Circonscription : Haut-Rhin (6^e circonscription) - Union pour la Démocratie Française

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 73908

Rubrique : Santé

Ministère interrogé : éducation nationale

Ministère attributaire : éducation nationale

Date(s) clé(e)s

Question publiée le : 20 septembre 2005, page 8643

Réponse publiée le : 21 mars 2006, page 3092