



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 124630

Texte de la question

M. Jean-Jacques Candelier interroge M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur les motivations et objectifs de deux textes controversés, le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

Texte de la réponse

Le décret et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire fixent des exigences en matière de règles nutritionnelles pour ces services de restauration. Les recommandations formulées précédemment en matière d'équilibre nutritionnel des repas faisaient l'objet d'une application inégale, comme l'a notamment montré l'Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments (AFSSA) dans une enquête conduite en 2006. Afin de remédier à cette situation, l'article premier de la Loi de Modernisation de l'Agriculture et de la Pêche a instauré un programme national d'action en faveur de la qualité de l'alimentation et rend obligatoire le respect par la restauration collective d'exigences nutritionnelles. Il renvoie à des mesures réglementaires le soin de fixer des standards de qualité nutritionnelle et d'équilibre alimentaire. C'est l'objet du décret et de l'arrêté du 30 septembre 2011 qui définissent ces standards en s'appuyant sur la fréquence des plats servis et la taille des portions. Ces dispositions s'appuient notamment sur les résultats des travaux de l'AFSSA de 2006, ceux-ci ayant montré des déséquilibres nutritionnels, notamment des carences en fer et en calcium. L'application de ces textes permettra d'améliorer la diversité des repas servis aux élèves des écoles, collèges et lycées, tout en garantissant des apports suffisants en fibres, en vitamines, en calcium et en fer, et en limitant les apports en matières grasses et en sucres simples. A cet égard, la viande contribue utilement à la diversité des apports en protéines nécessaires à l'homme. Ces mesures, en concourant à la prévention de l'obésité, devenue un enjeu de santé publique majeur dans la plupart des pays industrialisés, répondent aux objectifs de santé publique fixés par le Haut Conseil de Santé Publique dans son rapport d'avril 2010.

Données clés

Auteur : [M. Jean-Jacques Candelier](#)

Circonscription : Nord (16^e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 124630

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Ministère attributaire : Agriculture, alimentation, pêche, ruralité et aménagement du territoire

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 20 décembre 2011, page 13179

Réponse publiée le : 3 avril 2012, page 2683