



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 125197

Texte de la question

M. Jean-Louis Christ attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur les mesures des décrets et arrêtés du 30 septembre 2011, relatifs aux repas servis dans les cantines scolaires de plus de 80 couverts. En effet, le décret n° 2011-1227 et son arrêté d'application définissent la composition détaillée des repas des enfants, en intégrant le service de produits d'origine animale. Il est évident que cette réglementation nouvelle constitue une remise en cause des repas végétariens proposés dans certaines cantines scolaires. Il lui demande si le Gouvernement entend prévoir des dérogations au dispositif considéré, afin de maintenir le service de repas végétariens dans les cantines qui les proposent.

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-Louis Christ](#)

Circonscription : Haut-Rhin (2^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 125197

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(e)s

Question publiée le : 27 décembre 2011, page 13439

Réponse publiée le : 3 avril 2012, page 2683