



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 2841

Texte de la question

Mme Bérengère Poletti attire l'attention de M. le ministre de l'éducation nationale sur une étude publiée dans la presse française. En effet, des chercheurs viennent d'établir une liste de dix aliments dont les bienfaits sur la santé « ont été scientifiquement prouvés et répondant à des critères comme un apport suffisant de fibres, de vitamines et de minéraux, de richesse en nutriments et antioxydants, permettant de contribuer à la diminution des risques de maladies cardio-vasculaires et d'autres maladies et, enfin, à faible densité calorique ». Les dix aliments sont « les amandes, le brocoli, les myrtilles, les épinards, les haricots rouges, les germes de blé, le jus de légumes « naturel », la patate douce, la pomme et le saumon ». Aussi, il lui serait agréable, d'une part, de connaître la position du Gouvernement quant à cette liste de produits, et d'autre part, s'il compte se servir de cette étude afin d'améliorer la liste des produits disponibles dans les cantines scolaires pour non seulement équilibrer les repas mais, aussi, prévenir certains types de maladies ou de problèmes de santé, d'autre part.

Texte de la réponse

Depuis le 1er janvier 2005, en application des dispositions de la loi de décentralisation du 13 août 2004, les collectivités territoriales assurent désormais l'accueil, la restauration, l'hébergement ainsi que l'entretien général et technique des établissements locaux d'enseignement. En ce qui concerne, plus particulièrement, la restauration scolaire, les collectivités peuvent 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. Celle-ci préconise que les repas proposés doivent être équilibrés, variés, de bonne qualité et répondre aux besoins nutritionnels des jeunes scolarisés. C'est pourquoi, afin de respecter les principes de l'équilibre alimentaire, l'élaboration des menus pour les élèves doit se faire en prenant en compte la recommandation relative à la nutrition définie par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM/DA) qui est annexée à la circulaire précitée.

Données clés

Auteur : [Mme Bérengère Poletti](#)

Circonscription : Ardennes (1^{re} circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 2841

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : Éducation nationale

Ministère attributaire : Éducation nationale

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 14 août 2007, page 5213

Réponse publiée le : 9 octobre 2007, page 6158