



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 99989

Texte de la question

M. Philippe Meunier 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 la composition des repas servis dans les cantines scolaires. S'il semble essentiel de promouvoir une nourriture équilibrée, variée et saine, et de développer le goût des jeunes enfants, il convient également de tenir compte de l'âge des plus petits d'entre eux et du fait que beaucoup de cantines ne sont pas organisées sous forme de *self-service*, si bien que les enfants n'ont pas le choix de leur repas. Ainsi, il arrive que des enfants de maternelle ou de primaire sortent de table en n'ayant mangé que du pain. Aussi, devant l'inquiétude des parents, il lui demande s'il ne serait pas possible d'adapter les menus en fonction des goûts des plus jeunes.

Texte de la réponse

L'alimentation est déterminante pour la santé comme pour la socialisation des enfants et des adolescents : en France, 6 millions d'élèves mangent à la cantine, de la maternelle au lycée, et un milliard de repas sont servis chaque année dans les restaurants scolaires. La restauration scolaire, compétence déléguée aux collectivités territoriales, a ainsi un rôle essentiel à jouer tant en matière d'équilibre alimentaire que d'apprentissage des bonnes habitudes alimentaires et de découverte de nouveaux produits, pour permettre aux enfants d'élargir leur répertoire alimentaire. Afin d'identifier les attentes des plus jeunes, l'association de consommateurs consommation, logement et cadre de vie (CLCV) a réalisé, à la demande de la direction générale de l'alimentation (DGAL) une enquête portant sur la perception par les enfants de la qualité, notamment gustative des repas à la cantine. Un enseignement majeur est à tirer des résultats de cette enquête ; publiée en décembre 2009. Ainsi, 70 % des élèves du primaire ont estimé que les repas servis sont bons. Afin d'améliorer la qualité des repas servis dans les restaurants scolaires et d'adapter ceux-ci aux goûts des plus jeunes, des recommandations ont été formulées par le groupe de travail sur la qualité gustative des aliments, piloté par la DGAL. Ce groupe de travail a ainsi souligné la nécessité de sensibiliser le personnel de service et d'encadrement des repas sur l'importance du service et de la présentation des plats, ainsi que sur l'intérêt de développer des modes de service incitant l'élève à la découverte de nouveaux produits. Les réflexions de ce groupe de travail ont également mis en avant la nécessité de généraliser la prise en compte de l'avis des enfants sur les plats proposés, par exemple lors des commissions de restauration, afin de pouvoir ainsi adapter, tout en respectant les recommandations nutritionnelles, les menus en fonction des goûts des plus jeunes. Ces recommandations ont d'ores et déjà été traduites en actions opérationnelles au sein du programme national pour l'alimentation. Ainsi, l'axe 1 de ce programme destiné à « faciliter l'accès de tous à une alimentation de qualité » consacre de nombreuses actions visant à la fois à offrir un repas équilibré aux enfants tout en s'attachant au goût et au plaisir d'une bonne alimentation.

Données clés

Auteur : [M. Philippe Meunier](#)

Circonscription : Rhône (13^e circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 99989

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 : 15 février 2011, page 1385

Réponse publiée le : 10 mai 2011, page 4793