



## 14ème législature

<b>Question N° : 10360</b>	De <b>M. Thierry Lazaro</b> ( Union pour un Mouvement Populaire - Nord )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture, agroalimentaire et forêt
<b>Rubrique</b> > enseignement	<b>Tête d'analyse</b> > cantines scolaires	<b>Analyse</b> > repas. qualité. réglementation.
Question publiée au JO le : <b>20/11/2012</b> Réponse publiée au JO le : <b>05/02/2013</b> page : <b>1298</b>		

### Texte de la question

M. Thierry Lazaro attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt sur la mise en œuvre du décret n° 2011-1227 et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Fixant des standards de qualité nutritionnelle et d'équilibre alimentaire, ces textes comprennent des dispositions portant sur la fréquence de présentation des plats. L'annexe I de l'arrêté du 30 septembre 2011 prévoit ainsi que, sur une base de 20 repas successifs, « il convient de servir au moins 4 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de boeuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ». Confrontées à de multiples demandes de parents d'élèves, de nombreuses communes ont fait le choix de diversifier les menus proposés en restauration scolaire : le plus fréquemment, deux formules de plat protidique sont offertes au choix des enfants, l'une dite « classique », l'autre uniquement à base de poisson, d'œuf ou de fromage. Il lui demande de lui indiquer si cette diversification de l'offre de menus contrevient aux dispositions prévues par le décret n° 2011-1227 et l'arrêté du 30 septembre 2011 et, le cas échéant, de lui préciser si les collectivités territoriales proposant des menus végétariens encourent des sanctions.

### 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 sur une partie importante des adolescents. 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. Néanmoins, aucune disposition n'interdit que des plats supplémentaires, notamment à base de protéines d'origine végétale, soient également proposés. 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.