

## 14ème législature

<b>Question N° :</b> <b>20128</b>	<b>De M. Paul Molac ( Écologiste - Morbihan )</b>	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Réforme de l'État, décentralisation et fonction publique		<b>Ministère attributaire</b> > Réforme de l'État, décentralisation et fonction publique
<b>Rubrique</b> > enseignement	<b>Tête d'analyse</b> > cantines scolaires	<b>Analyse</b> > repas. qualité. réglementation.
Question publiée au JO le : <b>05/03/2013</b> Réponse publiée au JO le : <b>16/07/2013</b> page : <b>7574</b>		

### Texte de la question

M. Paul Molac attire l'attention de Mme la ministre de la réforme de l'État, de la décentralisation et de la fonction publique sur la nécessité que des menus végétariens équilibrés et variés soient disponibles chaque jour en restauration collective. En effet, la liberté de choisir une alimentation végétarienne équilibrée et variée dans la restauration collective (écoles, universités, entreprises, hôpitaux, maisons de retraite, etc.) n'est pratiquement jamais respectée. Les choix qui s'offrent aux personnes désirant manger végétarien sont le plus souvent des choix « par défaut » : une fois les produits carnés enlevés, que reste-t-il ? Les orientations officielles en matière de santé publique seraient facilitées par le libre accès de chacun à de tels repas végétariens, qu'il s'agisse d'un choix de vie ou d'une simple envie de découverte. Par exemple, Le programme national Nutrition santé, lancé en janvier 1991, a fait de la nutrition une priorité de santé publique. Il a inclus parmi ses objectifs une augmentation de consommation des fruits et légumes, une diminution des apports en graisses saturées, une augmentation des apports en fibres et une réduction de la cholestérolémie. Ces orientations sont typiques d'une alimentation végétarienne équilibrée. Par ailleurs, concevoir une alimentation végétarienne équilibrée et variée ne présente pas de difficultés majeures. Les nutritionnistes et diététiciens qui œuvrent dans les structures fournissant une restauration collective sont parfaitement à même d'établir des menus quotidiens. La présence de plats ou de menus végétariens dans ces structures marquerait la volonté de respecter le désir de toutes celles et tous ceux qui souhaitent pouvoir librement manger végétarien d'une façon saine, variée et équilibrée. Il est donc demandé au Gouvernement s'il est envisageable qu'il prenne des initiatives afin que soit facilitée la possibilité d'accéder à une alimentation végétarienne équilibrée dans l'ensemble des structures offrant une restauration collective.

### Texte de la réponse

Le Gouvernement n'a pas souhaité remettre en cause les actions engagées en matière de politique nutritionnelle menées ces dernières années. L'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, relatif aux repas servis en restauration collective, issu de la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche, s'inscrit dans cet objectif de promotion d'une alimentation saine et équilibrée. Les décrets nécessaires ont été pris pour son application. Cependant, et ainsi que le Premier ministre l'a rappelé lors du lancement de la négociation du pacte de confiance et de responsabilité avec les collectivités territoriales le 12 mars dernier, le Gouvernement est résolu à agir pour simplifier les normes. Devant les états généraux de la démocratie territoriale organisés par le Sénat, le Président de la République avait déclaré, le 5 octobre 2012 : « la confiance, c'est l'allègement des normes (...). Pour éviter que la prolifération se perpétue, dès lors que l'on aura réglé le stock, il a été demandé au Premier ministre que toute nouvelle norme soit accompagnée de la suppression d'une autre ». Le rapport de la mission de



lutte contre l'inflation normative demandé par le Premier ministre à MM. Alain Lambert et Jean-Claude Boulard cite les normes relatives aux cantines scolaires parmi celles qui, selon les rapporteurs, ont atteint un niveau excessif. La cantine scolaire est un service public facultatif, aussi les collectivités territoriales décident librement de sa création. Afin d'organiser le service de restauration scolaire, un règlement intérieur de la cantine municipale doit être établi. A l'occasion d'un recours dirigé contre le règlement intérieur d'une cantine, le Conseil d'Etat a rappelé qu' « il incombe au conseil municipal la fixation de mesures générales d'organisation des services publics communaux », et que ce règlement intérieur constitue « un acte administratif susceptible de recours » (CE 14 avril 1995, n° 100539). Il en est de même s'agissant des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans. Les repas servis dans l'ensemble de ces services de restauration collective peuvent s'appuyer sur les préconisations du programme national de nutrition santé (PNNS) auquel les collectivités territoriales sont libres d'adhérer. Ce plan de santé publique, qui a comme objectif de proposer des recommandations fiables et scientifiquement validées à destination de la population et des professionnels du secteur, ne proscriit cependant pas la consommation d'un quelconque aliment. Les repères nutritionnels qu'il donne conduisent seulement, dans un objectif de santé publique, à promouvoir certaines catégories d'aliments ainsi qu'à recommander la limitation d'autres. Dans ce contexte, le Gouvernement n'envisage pas d'imposer des normes supplémentaires aux services de restauration collective relevant des collectivités territoriales.