



# ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

## cantines scolaires

Question écrite n° 123063

### Texte de la question

M. François de Rugy interroge M. le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire sur la définition que les services ministériels font des plats protidiqes. Il s'avère en effet, au vu du décret et de l'arrêté du ministre sur les règles nutritionnelles dans le cadre de la restauration scolaire, publiés au *Journal officiel* du 2 septembre, qu'il n'est fait référence dans ces textes qu'aux plats à base de protéines animales. Cet arrêté ne se limite donc pas aux indications sur les apports nécessaires (en protéines, lipides, glucides, vitamines...) : il fixe des normes en termes de qualité de produits et fixe des seuils minimum de protéines animales imposés à chaque repas. Les règles définies sont certes conformes aux recommandations émises en 2007 par le GEMRCN (groupe d'études de marchés de la restauration collective et de la nutrition), mais semblent ignorer celles établies plus récemment - en juin 2011- qui reconnaissent les protéines végétales comme alternatives des protéines animales dans la composition du plat protidique. Un tel choix - qui impose un "modèle" alimentaire rendant obligatoire la présence de produits d'origine animale dans chaque repas proposé - ne manque pas d'interroger : il méconnaît les expériences pourtant éprouvées réalisées dans un certain nombre de communes qui, à l'instar de Strasbourg, Marseille ou encore Paris dans le second arrondissement, proposent des menus végétariens. Cette doctrine nutritionnelle impose le monopole d'une alimentation entièrement dépendante de l'élevage animal - dont le coût en terme d'empreinte écologique est établi - au détriment d'une agriculture tout aussi riche en éléments nutritionnels, à l'impact plus limité sur l'environnement. La restauration joue un rôle majeur en terme d'éducation, et l'éducation au développement durable et au goût peuvent être aisément associés. La restauration collective scolaire est un vecteur important pour favoriser des pratiques d'alimentation diversifiée, sans exclusive, et l'un de ses objectifs doit être de faire prendre conscience qu'un repas complet n'est pas systématiquement composé de viande ou de poisson. Il s'agit en outre de prendre en compte la liberté des consommateurs qui préfèrent une alimentation moins riche en protéine animale. Aussi, il lui demande de suspendre le décret et l'arrêté suscités, d'engager une concertation rapide et large avec l'ensemble des acteurs concernés afin d'intégrer dans de nouveaux textes réglementaires les alternatives aux protéines végétales.

### 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. François de Rugy](#)

**Circonscription :** Loire-Atlantique (1<sup>re</sup> circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 123063

**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 :** 29 novembre 2011, page 12414

**Réponse publiée le :** 3 avril 2012, page 2683