



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

protection

Question écrite n° 80618

Texte de la question

M. Yves Cochet alerte Mme la ministre de la santé et des sports sur la surconsommation de viande et les problèmes de santé publique qu'elle engendre. C'est une vieille croyance populaire que de vouloir manger de la viande à chaque repas pour être fort et en bonne santé. Une soirée cocktail sur l'alimentation végétarienne a été organisée à l'Assemblée nationale le mercredi 19 mai 2010 en réunissant des parlementaires de tout bord politique, des associatifs, des experts. Une aspiration à un mode d'alimentation plus sain peut transcender les clivages partisans. Parallèlement l'augmentation de la consommation de viande au cours des 50 dernières années - + 60 % en Europe, x 13 en Chine -, les maladies cardiovasculaires - première cause de décès en Europe et aux États-Unis avec 17 millions de morts - et les cancers, entre autres, se sont multipliés. Une alimentation plus végétale - sans devenir pour autant totalement végétarienne - serait plus bénéfique au bien-être de tous. Il est essentiel de promouvoir une conversion des modes alimentaires. Le bétail et les déchets de l'élevage émettent des gaz : l'ammoniac, qui contribue gravement à la formation des pluies acides ; le CO₂, le méthane et les oxydes nitreux, qui provoquent le réchauffement climatique. À lui seul, l'élevage est à l'origine de 18 % des émissions de GES liées aux activités humaines. Le régime alimentaire est une arme de destruction massive. Un homme se passant de lait et de viande, et ne consommant que des produits bio pour le reste, émet dans une année autant de GES que s'il parcourait 281 km ; l'omnivore, lui, « roule » l'équivalent de 4 758 km. Il aimerait savoir quelles mesures sont envisagées pour encourager de nouvelles habitudes alimentaires, notamment chez les plus jeunes, dans les cantines scolaires par exemple avec une journée végétarienne.

Texte de la réponse

Le ministre du travail, de l'emploi et de la santé a pris connaissance avec intérêt de la question relative aux problèmes de santé publique engendrés par la surconsommation de viande. Face aux développements des risques pour la santé liés à une mauvaise alimentation, les pouvoirs publics ont lancé, dès 2001, le programme national nutrition - santé (PNNS), dont l'action s'est poursuivie sous la forme d'un deuxième plan (2006-2010). Ce programme, sur la base d'études scientifiques reconnues, promeut des repères de consommation souhaitables. Il préconise en particulier la consommation de viande, de poissons ou d'œufs de une à deux fois par jour. Il s'agit donc d'un repère de consommation qui ne met pas en exergue que la consommation de viande mais qui l'associe à d'autres sources de protéines. Dans le cadre de l'élaboration du troisième plan concernant la nutrition, il est prévu de réviser, le cas échéant, certains des repères de consommation préconisés jusqu'ici, à la lumière des nouveaux développements scientifiques. S'agissant des relations entre cancers et consommation de viande, l'organisation internationale compétente, le World Cancer Research Fund (WCRF) a en effet établi un niveau de preuves convaincant entre un niveau élevé de consommation de viande rouge et l'incidence de certains cancers, dont celui du colon. Afin de promouvoir des produits locaux et de saison, la loi n° 2010-874 du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche a posé certains jalons pour à la fois encourager l'établissement de circuits courts de distribution de produits alimentaires et améliorer la restauration collective, à destination notamment des établissements scolaires. Le nouvel article L. 230-5 du code rural et de la pêche pose les principes d'une réglementation adéquate en matière de restauration, pour plusieurs groupes de

population, notamment les élèves des établissements d'enseignement. Cette réglementation, en cours d'élaboration, est appelée à reprendre les recommandations en matière de nutrition du Groupement d'étude des marchés de la restauration collective et de la nutrition (GEMRCN) du 7 mai 2007, qui s'articule autour de deux points clés : l'établissement d'un plan alimentaire sur trois semaines et des repères de présentation des plats de nature à limiter la consommation de produits trop gras, sucrés et salés. Dès lors que l'ensemble des repères de consommation auront été respectés, les gestionnaires des établissements scolaires auront la possibilité d'organiser des repas à thèmes, avec notamment des repas végétariens, le cas échéant.

Données clés

Auteur : [M. Yves Cochet](#)

Circonscription : Paris (11^e circonscription) - Gauche démocrate et républicaine

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 80618

Rubrique : Santé

Ministère interrogé : Santé et sports

Ministère attributaire : Travail, emploi et santé

Date(s) clé(s)

Date de signalement : Question signalée au Gouvernement le 23 novembre 2010

Question publiée le : 8 juin 2010, page 6283

Réponse publiée le : 30 novembre 2010, page 13186