



# ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

## Réduction des protéines carnées

Question écrite n° 1302

### Texte de la question

M. Bastien Lachaud interroge M. le ministre de l'éducation nationale sur la possibilité d'offrir une alternative végétarienne dans les repas servis dans la restauration collective scolaire. Or celle-ci est impossible du fait du décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. En effet, à cause de ce décret, les menus servis dans les cantines scolaires doivent contenir des produits carnés, en particulier de la viande et du poisson de façon fréquente (16 repas sur 20 au minimum), ce qui rend impossible pour les cantines de proposer systématiquement une alternative végétarienne, sans protéine carnée. Proposer régulièrement des plats protidiques entièrement végétariens, ou un plat à base de viande avec comme alternative un plat à base de protéines non carnées permettrait de sensibiliser dès le plus jeune âge les enfants à la question des protéines carnées. En effet, leur réduction est nécessaire dans l'optique d'une organisation rationnelle et soutenable écologiquement de notre agriculture et de notre alimentation. Les enfants seraient ainsi éduqués aux alternatives à la viande, découvrirait à l'école des plats qu'ils pourraient apprécier, et ainsi rendre plus aisée une baisse progressive de la consommation des protéines carnées. En effet, l'éducation nationale devrait éduquer y compris lors des repas scolaires, à l'alimentation équilibrée, ce qui est essentielle pour la santé publique. Incidemment, cette alternative permettrait de régler définitivement l'instrumentalisation politicienne de la question des menus scolaires. Les plats végétariens permettraient en respectant la laïcité, de permettre à tous les enfants d'avoir une alimentation suffisamment protéinée lors des repas scolaires, indépendamment de leurs éventuels interdits alimentaires liés à une religion. Il lui demande s'il a l'intention de revenir sur ce décret afin d'intégrer les protéines non carnées comme possibilité de plat protidique adaptés aux enfants à la liste comprenant déjà viandes, poissons, œufs, abats ou fromages. Ainsi, l'éducation nationale participerait sur ce point à la sensibilisation générale de la population concernant la réduction de la consommation des protéines carnées.

### Texte de la réponse

Les restaurants scolaires, qui servent chaque année un milliard de repas, jouent un rôle fondamental dans la structuration des comportements alimentaires des six millions d'élèves qui les fréquentent. C'est pourquoi, les dispositions de l'article 1 de la loi no 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, codifiées dans l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime (CRPM), instaurent une obligation de respect des règles nutritionnelles dans les repas proposés. Antérieurement à la loi, de telles mesures étaient prévues par la circulaire interministérielle no 2001-118 du 25 juin 2001 sur la composition des repas servis en restauration scolaire et la sécurité des aliments, qui définissait les règles nutritionnelles devant être suivies par les établissements scolaires, mais demeurait insuffisamment appliquée. Le décret no 2011-1227 du 30 septembre 2011 et l'arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ont pour objet de mettre en œuvre le premier alinéa de l'article L. 230-5 du CRPM, en définissant les exigences à respecter en termes de variété, de composition et de taille des portions des repas. Ces exigences s'appuient sur les priorités du programme national nutrition santé (PNNS), prévu à l'article L. 3231-1 du code de la santé publique, qui vise à améliorer l'état de santé de la population en agissant

sur la nutrition. La rédaction des textes réglementaires a fait l'objet d'une concertation avec tous les acteurs concernés et, en particulier, des représentants des collectivités, des diététiciens nutritionnistes, des professionnels de la restauration et des parents d'élèves. Cette rédaction s'est appuyée sur les travaux du groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition (GEMRCN) qui constituent une référence en termes de recommandations nutritionnelles en restauration collective. Le GEMRCN est l'un des groupes d'étude des marchés de l'observatoire économique de la commande publique. Il est rattaché au ministère de l'économie et des finances. Les recommandations du GEMRCN tiennent compte des priorités nutritionnelles nationales établies dans le cadre du PNNS. La fréquence minimale fixée pour les plats principaux à base de protéines carnées a pour objectif de garantir les apports en fer et oligo-éléments des élèves fréquentant les restaurants scolaires. L'instauration d'une fréquence minimale de consommation de viandes non hachées vise, quant à elle, à favoriser la diversité de l'offre de viande et la qualité culinaire, ainsi que l'indispensable éducation au goût et à l'usage de la mastication. Les fréquences minimales suivantes sont ainsi prescrites sur 20 repas : - quatre repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ; - quatre repas avec, en plat protidique, du poisson ou une préparation d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses. Seuls huit repas sur vingt doivent donc comporter du poisson, de la viande ou des abats. Aucune disposition particulière quant à la nature du plat protidique ne s'applique pour les autres repas, les protéines pouvant être issues de viandes, poissons, œufs, abats ou fromages. Une alternative végétarienne peut ainsi être proposée dans le respect des dispositions réglementaires actuelles. Une actualisation des repères nutritionnels du PNNS est prévue dans le cadre de la saisine de l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail no 2012-SA-0103. Pour le cas où les recommandations nutritionnelles pour les enfants évolueraient, une révision du décret no 2011-1227 et de l'arrêté du 30 septembre 2011 permettrait d'adapter la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.

## Données clés

**Auteur :** [M. Bastien Lachaud](#)

**Circonscription :** Seine-Saint-Denis (6<sup>e</sup> circonscription) - La France insoumise

**Type de question :** Question écrite

**Numéro de la question :** 1302

**Rubrique :** Enseignement

**Ministère interrogé :** [Éducation nationale](#)

**Ministère attributaire :** [Agriculture et alimentation](#)

## Date(s) clé(s)

**Question publiée au JO le :** [26 septembre 2017](#), page 4519

**Réponse publiée au JO le :** [31 octobre 2017](#), page 5290