



15ème législature

Question N° : 2966	De M. Alexis Corbière (La France insoumise - Seine-Saint-Denis)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et alimentation		Ministère attributaire > Agriculture et alimentation
Rubrique > agroalimentaire	Tête d'analyse > Réduction de la part des protéines carnées dans l'alimentation	Analyse > Réduction de la part des protéines carnées dans l'alimentation.
Question publiée au JO le : 21/11/2017 Réponse publiée au JO le : 26/12/2017 page : 6704		

Texte de la question

M. Alexis Corbière alerte M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur la nécessaire diminution de la part des protéines carnées dans l'alimentation des Français-e-s. Lundi 13 novembre 2017, 15 364 scientifiques issu-e-s de 184 pays ont publié la tribune « Avertissement à l'humanité ». Ils tirent une fois encore la sonnette d'alarme à propos de la dégradation continue et irréversible de l'écosystème, pourtant le seul compatible avec la vie humaine. Ce manifeste insiste sur l'obligation de « promouvoir une réorientation du régime alimentaire vers une nourriture d'origine essentiellement végétale ». L'urgence écologique impose de changer profondément les habitudes de consommation, notamment alimentaires. Le Président Macron semblait partager ce constat avant l'élection présidentielle, puisque son programme indiquait : « Si la population mondiale vivait comme les Français, il faudrait trois planètes pour satisfaire notre demande en ressources naturelles ». Il convient pour la Nation de montrer l'exemple, comme elle a su si bien le faire par le passé. Il est de la responsabilité du Gouvernement de promouvoir une alimentation moins carnée. Cela nécessite une remise en cause de l'agriculture productiviste et de l'élevage industriel, qui vont de pair. En effet, cette façon de produire implique des quantités aberrantes de céréales et de soja riche en protéines, très gourmands en eau et en terres arables. Les pesticides et engrais utilisés, ainsi que les déchets organiques, polluent les nappes phréatiques et les sols. L'élevage de bovins émet davantage de gaz à effets de serre que le secteur des transports. Aussi, il souhaite connaître ses intentions pour parvenir à réduire la part de protéines carnées dans la consommation des ménages français. Les états généraux de l'alimentation, organisés à l'initiative du Gouvernement, n'ont pas permis de définir des propositions politiques concrètes allant dans ce sens. Pourtant, la consultation numérique préalable avait vu cette problématique susciter beaucoup d'intérêt et de réactions. Il lui demande s'il sera mené à ce sujet, comme s'y était engagé le Président Macron, « une campagne de mobilisation de même ampleur que le plan cancer afin de sensibiliser les Français et d'inciter à des nouvelles pratiques de consommation ». Enfin, il lui demande s'il compte prendre des mesures pour qu'un plat végétalien - ou *a minima* végétarien - soit systématiquement proposé dans la restauration collective : administrations publiques, entreprises et établissements scolaires.

Texte de la réponse

Les questions relatives à la place des protéines végétales dans l'alimentation des Français et la promotion de nouvelles pratiques de consommation, à travers une campagne de promotion et la restauration collective, font partie des réflexions des États Généraux de l'Alimentation. En particulier, ces sujets ont été discutés dans le cadre des ateliers 2 « développer les initiatives locales et créer des synergies », 9 « adoption par tous d'une alimentation

favorable à la santé », 11 « réussir la transition écologique et solidaire de notre agriculture en promouvant une alimentation durable » et 12 « lutter contre l'insécurité alimentaire, s'assurer que chacun puisse avoir accès à une alimentation suffisante et de qualité en France et dans le monde ». Les EGA ont associé l'ensemble des parties prenantes : monde agricole et de la pêche, industrie agroalimentaire, distribution, consommateurs, restauration collective, élus, partenaires sociaux, acteurs de l'économie sociale et solidaire, et de la santé, organisations non gouvernementales, associations caritatives et d'aide alimentaire à l'international, banques et assurances... La restitution finale des travaux aura lieu le 21 décembre. En l'état actuel, les exigences à respecter en termes de variété, de composition et de taille des portions des repas servis ont été fixées pour la restauration scolaire par décret no 2011-1227 du 30 septembre 2011 et par arrêté du 30 septembre 2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Ces exigences, prises en application de l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, 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 de ces textes s'est appuyée sur les travaux du groupement d'étude des marchés en restauration collective et de nutrition qui constituent une référence en termes de recommandations nutritionnelles en restauration collective. Les recommandations ont été élaborées sur la base des repères nutritionnels publiés par l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses). Une alternative végétarienne peut d'ores et déjà être proposée dans le respect des dispositions réglementaires actuelles. Sur un cycle de vingt repas, seuls huit repas doivent comporter du poisson, de la viande ou des abats. Pour les autres repas, les protéines peuvent être issues de viandes, poissons, œufs, abats ou fromages. 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. Une actualisation des repères nutritionnels du PNNS est prévue dans le cadre de la saisine de l'Anses no 2012-SA-0103. Dans la mesure où les recommandations nutritionnelles pour les enfants évolueraient, une révision du décret no 2011-1227 et de l'arrêté du 30 septembre 2011 pourrait être envisagée afin d'adapter la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.