

15ème législature

| | | |
|--|--|---|
| Question N° : 31108 | De Mme Anissa Khedher (La République en Marche - Rhône) | Question écrite |
| Ministère interrogé > Enseignement supérieur, recherche et innovation | | Ministère attributaire > Enseignement supérieur, recherche et innovation |
| Rubrique >enseignement supérieur | Tête d'analyse >Repas végétariens riches en protéines végétales et restaurants universitaires | Analyse > Repas végétariens riches en protéines végétales et restaurants universitaires. |
| Question publiée au JO le : 14/07/2020 Réponse publiée au JO le : 10/11/2020 page : 8004 Date de renouvellement : 20/10/2020 | | |

Texte de la question

Mme Anissa Khedher attire l'attention de Mme la ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation sur l'offre végétarienne riche en protéines végétales dans l'offre alimentaire des restaurants universitaires et cafétérias des CROUS. Augmenter la part des protéines végétales dans l'alimentation est l'une des mesures urgentes indiquées par le GIEC, l'ONU et des milliers de scientifiques du monde entier pour contrer le changement climatique et les destructions environnementales. Un plat d'origine végétale émet 60 % de gaz à effet de serre de moins qu'un plat carné. Généraliser le choix végétal est donc une politique publique de développement durable particulièrement efficace en restauration collective. De plus, l'ANSES recommande pour la santé publique de consommer plus de céréales, de légumineuses, de noix, de légumes et de fruits. La demande des usagers, principalement des étudiants, est forte et croissante. L'offre végétarienne des CROUS gagnerait à être principalement à base de protéines végétales, disponible quotidiennement dans tous leurs points de restauration, cuisinée avec soin, équilibrée, et présentée par défaut aux usagers au lieu d'être une option. Ainsi il serait envisageable qu'un tiers des 70 millions de repas annuels des CROUS devienne écologiquement responsable, comme c'est déjà le cas dans certains restaurants universitaires français. Elle lui demande donc quels sont les travaux engagés ou en projet pour développer une offre végétarienne riche en protéines végétales dans l'offre alimentaire des restaurants universitaires et cafétérias des CROUS.

Texte de la réponse

Le réseau des œuvres universitaires et scolaires est pleinement conscient de l'importance d'une nutrition régulière et équilibrée, qu'il s'agisse de garantir la santé des étudiants ou la réussite de leurs études. Ainsi, depuis 2017, un menu végétarien est proposé tous les jours dans chaque restaurant universitaire, au prix d'un repas étudiant grâce notamment aux efforts accomplis par le réseau des œuvres sur le plan de la politique des achats alimentaires et de mutualisation de ces derniers. De plus, depuis 2018, sont également proposés aux étudiants des produits plus diversifiés comme des jus de fruits et légumes frais. Cette offre a été renforcée par l'adoption du dispositif « Lundi vert » dans l'intégralité des 788 restaurants universitaires gérés par les centres régionaux des œuvres universitaires et scolaires (CROUS) afin de promouvoir, sur la base du volontariat, tous les lundis, une consommation limitée en protéines animales, au profit d'une alimentation riche en protéines végétales et d'accompagner les comportements responsables. Dans ce cadre, les étudiants seront encouragés à choisir un plat du jour végétarien de qualité. Les



chefs du réseau des œuvres et les diététiciens ont mené une réflexion approfondie sur les apports nutritionnels et ont développé une gamme de 150 recettes végétalisées riches en vitamines et minéraux, associant céréales et légumineuses pour fixer les protéines. Le réseau des œuvres souhaite ainsi répondre aux attentes du public et notamment des quelques 10 % de convives se déclarant végétariens. Par ailleurs, les actions du réseau des œuvres s'inscrivent dans le cadre des exigences de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite « Egalim », en matière de composition des repas et de nature des denrées pour la restauration collective. L'objectif est de proposer, au 1er janvier 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.