



## 16ème législature

<b>Question N° :</b> <b>10602</b>	De <b>Mme Sylvie Ferrer</b> ( La France insoumise - Nouvelle Union Populaire écologique et sociale - Hautes-Pyrénées )	<b>Question écrite</b>
<b>Ministère interrogé</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire		<b>Ministère attributaire</b> > Agriculture et souveraineté alimentaire
<b>Rubrique</b> >enseignement	<b>Tête d'analyse</b> >Formation des agents publics des services de restauration scolaire	<b>Analyse</b> > Formation des agents publics des services de restauration scolaire.
Question publiée au JO le : <b>01/08/2023</b> Réponse publiée au JO le : <b>15/08/2023</b> page : <b>7514</b>		

### Texte de la question

Mme Sylvie Ferrer interroge M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur le manque de formation des agents publics des services de restauration scolaire, dans le cadre de la mise en application d'un menu végétarien hebdomadaire dans les écoles, collèges et lycées. 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, adoptée le 2 octobre 2018 et promulguée le 1er novembre 2018, dite loi « EGalim 1 », a introduit une expérimentation d'une durée de deux ans pour les services de restauration collective scolaire, qui sont tenus de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien. Cette expérimentation prévue au titre II : « Mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable et accessible à tous et respectueuse du bien-être animal », chapitre 1er : « Accès à une alimentation saine » et plus précisément à l'article 24 de la présente loi : « Art. L. 230-5-6. - À titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation 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, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales. L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme. », s'applique pour les écoles, collèges et lycées. Des travaux ont été conduits par le ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire au sein du Conseil national de la restauration collective (CNRC) en avril 2019. Le groupe de travail « nutrition » du CNRC a élaboré un guide sur la composition nutritionnelle de ce menu végétarien hebdomadaire. La loi « EGalim 1 » avait plusieurs objectifs dont notamment le renforcement de la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits alimentaires, le renforcement des engagements sur le bien-être animal ou encore le fait de favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous. La présente loi encadrée par le décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime dispose : « I. - Au plus tard le 1er janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à l'une des conditions suivantes, les produits mentionnés au 2° du présent I devant représenter une part au moins égale, en valeur, à 20 % ». Autrement dit, la loi imposait à la restauration collective publique de proposer au plus tard au 1er janvier 2022, au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont au moins 20 % de produits bio, dans le cadre du menu végétarien. Enfin, la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant



lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite « climat et résilience », adoptée le 20 juillet 2021 et promulguée le 24 août 2021, dans son titre VI : « Se nourrir », chapitre 1er : « Soutenir une alimentation saine et durable pour tous peu émettrice de gaz à effet de serre », article 252, est venue affirmer l'obligation pour les services de restauration collective scolaire de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. L'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime indique désormais que : « I. - Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire proposent, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales et respecte, lorsqu'elles s'appliquent, les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas prévues à l'article L. 230-5. Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement. Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement. » Or, aujourd'hui, Mme la députée déplore que les critères précités ne soient toujours pas respectés par certains services de restauration collective scolaire ayant l'obligation de proposer au moins une fois par semaine un menu végétarien et que la qualité des repas fournis ne soit pas toujours satisfaisante (ou effective). Aussi, elle lui demande s'il serait prêt à aller plus loin que la loi dite « climat et résilience », en instaurant un cycle de formation pour les agents publics des services de restauration collective scolaire, notamment dans le cadre d'un apprentissage à la composition d'un menu végétarien et à la sensibilisation à l'utilisation et à l'association de protéines végétales comme les légumineuses, les céréales complètes et le soja.

### Texte de la réponse

Depuis l'introduction par la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (dite loi EGALIM) jusqu'à la première expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire obligatoire en restauration scolaire, de nombreuses mesures ont été mises en œuvre afin de favoriser la diversification des sources de protéines et le développement de repas végétariens dans ces restaurants. Les gestionnaires de restauration collective sont accompagnés dans cette démarche dans le cadre du conseil national de la restauration collective, qui associe l'ensemble des parties prenantes concernées : professionnels de la restauration collective, de l'industrie agroalimentaire, de la production agricole, collectivités, associations environnementales, parents d'élèves, professionnels de santé, etc. C'est dans ce cadre que les outils d'accompagnement à la mise en place de menus végétariens et à la promotion des protéines végétales ont été élaborés. Il s'agit précisément des documents suivants destinés à informer, sensibiliser et partager les bonnes pratiques : - un guide et une plaquette publiés à l'été 2020 pour accompagner les collectivités dans la mise en œuvre du menu végétarien hebdomadaire ; - un livret de recette végétarienne publié en octobre 2020 pour accompagner les cuisiniers ; - un autre livret dans le cadre de la campagne « une idée légumineuse » en 2022, cofinancée par le plan de Relance ; - un cadre général publié en 2021 pour la mise en œuvre du plan pluriannuel de diversification des sources de protéines, avec des exemples d'actions à mettre en œuvre pour diversifier les sources de protéines ; - un guide pédagogique publié à l'été 2022 pour accompagner les formations initiales de cuisiniers, notamment vers la cuisine de légumes et légumineuses. Ces outils sont disponibles sur la plateforme « ma cantine ». Par ailleurs, en ce qui concerne la formation, les référentiels des diplômes de certificat d'aptitude professionnel (CAP) cuisine, CAP commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, brevet professionnel (BP) arts de la cuisine et BP arts du service et de la commercialisation en restauration sont en cours de rénovation thématique dans l'objectif d'intégration des éléments du guide pédagogique sur l'alimentation durable. Enfin, concernant la formation continue, le centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) met en place depuis 2019 de nombreuses formations théoriques et pratiques, en présentiel ou en ligne, sur l'ensemble des territoires, pour former les cuisiniers et gestionnaires aux menus végétariens.