



16ème législature

Question N° : 16081	De M. Jean-Luc Bourgeaux (Les Républicains - Ille-et-Vilaine)	Question écrite
Ministère interrogé > Agriculture et souveraineté alimentaire		Ministère attributaire > Agriculture et souveraineté alimentaire
Rubrique >hôtellerie et restauration	Tête d'analyse >Prise en compte thématique « sans gluten » dans la restauration	Analyse > Prise en compte thématique « sans gluten » dans la restauration.
Question publiée au JO le : 12/03/2024 Réponse publiée au JO le : 14/05/2024 page : 3796		

Texte de la question

M. Jean-Luc Bourgeaux appelle l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire obligatoire en restauration scolaire. 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 ») 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. Dans ce cadre, des outils d'accompagnement à la mise en place de menus végétariens ont été élaborés. *A contrario*, pour les concitoyens intolérants au gluten, qui doivent suivre un régime alimentaire strict, aucune alternative n'existe en la matière. Ne serait-il pas souhaitable alors de proposer des menus sans gluten sur l'ensemble des lieux de restauration à l'instar de ce qui a été fait avec l'expérimentation d'un menu végétarien en restauration scolaire. Il lui demande de lui indiquer les mesures que le Gouvernement entend prendre afin d'imposer une meilleure prise en compte de la thématique « sans gluten » par les professionnels de l'agroalimentaire et de la restauration même rapide, afin d'élargir et de rendre visible la mention « sans gluten » sur les emballages et à faciliter le développement des gammes des produits spécialisés « sans gluten » dans les restaurants.

Texte de la réponse

Le menu végétarien hebdomadaire obligatoire en restauration scolaire ne peut pas être comparé à un menu « sans gluten », qui serait mis en place pour les personnes intolérantes au gluten. Le premier s'inscrit dans le cadre de la diversification des sources de protéines dans l'alimentation, alors que le deuxième s'inscrit dans le domaine des allergies et intolérances qui nécessitent un traitement particulier. Les enfants et adolescents atteints de troubles de la santé comme une pathologie chronique (par exemple l'asthme), une allergie, une intolérance alimentaire peuvent bénéficier d'un projet d'accueil individualisé (PAI), document écrit qui précise les adaptations à apporter à la vie de l'enfant ou l'adolescent en collectivité (crèche, école, collège, lycée, centre de loisirs). Élaboré notamment en lien avec les personnels de santé de la structure collective qui accueille l'enfant ou l'adolescent, le PAI peut, si nécessaire, intégrer des aspects liés au régime alimentaire. Celui-ci leur permet de suivre une scolarité normale tout en bénéficiant de leur traitement ou régime alimentaire particulier. Les dispositions relatives à ce projet d'accueil personnalisé pour raison de santé ont été précisées par le ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse dans la circulaire du 10-2-2021 (NOR : MENE2104832C) publiée au Bulletin officiel n° 9 du 4 mars 2021. Par ailleurs, les mentions utilisées pour informer les consommateurs de l'absence ou de la présence réduite de gluten dans les



denrées alimentaires sont définies et encadrées par le règlement d'exécution (UE) n° 828/2014 de la Commission du 30 juillet 2014 relatif aux exigences applicables à la fourniture d'informations aux consommateurs concernant l'absence ou la présence réduite de gluten dans les denrées alimentaires. Le contrôle (<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/enquete-sur-les-produits-sans-gluten>) du respect de cette réglementation est effectué par la direction générale de concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes.