

## 16ème législature

<b>Question N° :</b> 3532	De <b>Mme Francesca Pasquini</b> ( Écologiste - NUPES - Hauts-de-Seine )	<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> >Option végétarienne quotidienne dans les cantines du premier degré	<b>Analyse</b> > Option végétarienne quotidienne dans les cantines du premier degré.
Question publiée au JO le : <b>29/11/2022</b> Réponse publiée au JO le : <b>07/02/2023</b> page : <b>1107</b>		

### Texte de la question

Mme Francesca Pasquini attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire sur l'importance de permettre à la totalité des cantines scolaires de conserver ou de mettre en place une option quotidienne végétarienne. Cette question intervient dans une période stratégique puisque le Conseil national de la restauration collective (CNRC) vient de remettre ses travaux au ministère afin de permettre la réécriture de l'arrêté n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Plusieurs ONG environnementales ont porté à l'attention de Mme la députée le projet du nouvel arrêté sur restauration scolaire qui pourrait rendre impossible l'option végétarienne quotidienne pour les cantines qui demandent aux familles et aux convives une inscription inter-vacances, trimestrielle ou annuelle. Or les cantines du premier degré ont massivement recours à une inscription à l'avance. Elles sont organisées à l'échelle d'une ville, impliquant un grand nombre de convives. Pour mieux anticiper l'organisation et limiter le gaspillage, les villes et communes ont recours à l'inscription au moins plusieurs semaines à l'avance, dispositif beaucoup plus rare dans le second degré, les structures y étant plus réduites. Écarter de l'option végétarienne les cantines qui pratiquent l'inscription à l'avance, c'est empêcher de fait la quasi-totalité des cantines du premier degré de proposer une option végétarienne quotidienne, alors même qu'elles sont de loin les plus impliquées dans cette offre à l'échelle de la restauration collective. Les menus végétariens sont pourtant essentiels à plusieurs égards. Tout d'abord, il faut rappeler que la Défenseure des droits encourage l'option végétarienne quotidienne pour un meilleur accès à la cantine et à l'école. En 2019, dans le rapport intitulé « Un droit à la cantine scolaire pour tous », elle a préconisé « une réflexion sur la généralisation du repas végétarien de substitution, dans toutes les collectivités où une telle mesure peut être mise en œuvre, celle-ci permettant de résoudre de nombreux litiges liés aux demandes d'adaptation des menus ». Le CGAAER a montré que, pour tout type d'écoles confondues, le menu hebdomadaire induisait une hausse de 7 % de la fréquentation. Une moindre consommation de viande est par ailleurs un enjeu de santé public majeur pour les enfants. Le programme national nutrition santé (PNNS), mis à jour en 2019, pointe la nécessité d'augmenter les apports en légumineuses et de diminuer les apports en viande. En effet, l'étude INCA-3 (étude individuelle nationale des consommations alimentaires n° 3) fait ressortir que les enfants jusqu'à 10 ans consomment en moyenne 55 g de protéines par jour, soit entre 200 et 400 % des apports nutritionnels conseillés par l'ANSES. Le déploiement de l'option végétarienne dans les cantines est aussi un levier majeur de lutte contre le réchauffement climatique. Il faut rappeler que, selon l'ADEME, l'alimentation représente 24 % de l'empreinte carbone des ménages français. Chaque repas végétarien servi permet d'économiser 1,5 kg équivalent CO2 en moyenne par rapport à un repas carné. Enfin, l'option végétarienne, grâce à un taux de prise très élevé, joue un rôle



désormais incontournable dans la lutte contre l'inflation dans les cantines. Comme le montre une étude d'Un + Bio, le menu végétarien est cité comme deuxième levier d'économie après la lutte contre le gaspillage et avant la saisonnalité des produits. Les économies réalisées grâce au menu végétarien servent à introduire plus de viande bio et locale : 20 % de viande bio contre 50 % de viande bio pour les écoles servant une option quotidienne végétarienne. Elle aimerait savoir, au vu de tous ces éléments, si le ministère s'engage, à l'occasion du nouvel arrêté cantines, à permettre à toutes les cantines, premier et second degré, de servir une option végétarienne sur une base quotidienne.

## Texte de la réponse

L'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire, pris en application de l'article L. 230-5 du code rural et de la pêche maritime, fixe des règles concernant la structure des repas, les fréquences de services et les grammages des produits « prêts à consommer » en restauration scolaire. Selon ce cadre, il est actuellement obligatoire de servir du poisson lors de 4 repas et de la viande rouge non hachée lors de 4 repas sur 20 repas successifs. En cas de choix multiple, les fréquences sont calculées de manière proportionnelle par rapport au nombre de choix. Par exemple, en cas de choix entre 2 plats chaque jour, il est obligatoire de servir 8 poissons et 8 viandes rouges non hachées sur 40 choix dans 20 repas successifs. Il est donc possible de servir une option végétarienne quotidienne en cas de choix multiple (20/40 choix). De même, certaines collectivités ont mis en place une option végétarienne sur réservation quelques jours à l'avance, ce qui s'apparente à un choix multiple. En revanche, le cadre existant ne permet pas une inscription à une option végétarienne à l'année ou au trimestre car, de fait, les élèves inscrits à cette option n'auront pas la possibilité de consommer de la viande ni du poisson pendant une année ou un trimestre. Afin de prendre en compte les évolutions des recommandations alimentaires pour les enfants et les évolutions législatives récentes, notamment le menu végétarien hebdomadaire, cet arrêté est en cours de révision. La concertation sur les nouveaux critères a lieu dans le cadre du groupe de travail « nutrition » du conseil national de la restauration collective, qui est co-présidé par la direction générale de la santé et l'association nationale des directeurs de la restauration collective (AGORES), en associant l'ensemble des parties prenantes concernées. Les avis d'expertise scientifique sont la base de la révision de cet arrêté. Dans son avis de 2019 sur la révision des repères du programme national nutrition santé chez les enfants, l'agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) rappelle que durant l'enfance, la croissance statur pondérale importante et les pertes menstruelles chez les filles à l'adolescence entraînent des besoins en fer élevés, avec une prévalence d'inadéquation des apports en fer estimée à 25 %. L'Anses indique que la consommation de viande et de poisson peut faciliter l'atteinte de la référence nutritionnelle en fer chez les enfants et qu'il semble judicieux que les portions de ce groupe d'aliments proposées aux enfants ne soient pas réduites au prorata de l'apport énergétique mais soient proches de la portion d'un adulte. De plus, d'après l'étude ESTEBAN 2014-2016, la prévalence de carence en fer (anémie ferriprive) atteignait plus de 10 % chez les filles de 6-17 ans. Le haut conseil de la santé publique (HCSP), dans son avis de 2020, indique qu'il est recommandé de consommer de la viande, du poisson, de la volaille ou des œufs chaque jour, mais qu'il n'est pas nécessaire de consommer de la viande à chaque repas pour les enfants. De même, le HCSP indique qu'il est possible pour certains repas de consommer des produits qui sont des sources alternatives de protéines (légumineuses, légumes secs, céréales peu ou pas raffinées) et recommande de limiter la consommation de viande hors volaille à 500g/semaine au maximum pour les adolescents. Enfin, dans son avis de novembre 2021, l'Anses indique notamment que l'augmentation du nombre de menus sans viande ni poisson ne modifie pas le niveau de satisfaction des apports en nutriments, au regard de l'atteinte des références nutritionnelles. Toutefois, cette étude n'a été réalisée que pour les 7-10 ans, et l'agence émet un point de vigilance concernant la fréquence de service de poisson, étant donné l'importance du poisson en tant que contributeur aux apports en acides gras oméga-3 à longue chaîne.