

Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

Le ministre

Paris, le

12 DEC. 2019

Monsieur le Sénateur,

Vous avez appelé mon attention sur la mise en place, à partir du 1^{er} novembre 2019, d'une expérimentation de menus végétariens dans la restauration collective scolaire, en application 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 loi EGalim.

Attentif à votre démarche, je souhaite porter à votre connaissance les éléments suivants.

Conformément à la loi EGalim, toute la restauration scolaire (de la maternelle au lycée) doit proposer au moins un menu végétarien par semaine depuis le 1er novembre 2019. C'est-à-dire un menu unique (ou un menu alternatif dans le cas où plusieurs menus sont proposés) sans viande ni poisson, crustacés et fruits de mer. Il pourra néanmoins comporter des œufs ou des produits laitiers.

Il appartient donc aux gestionnaires des services de restauration collective scolaire d'arbitrer sur le caractère exclusif ou alternatif de ce menu en fonction des contraintes financières et organisationnelles qui leurs sont propres et dans le respect du cadre réglementaire relatif à la restauration scolaire et à la qualité nutritionnelle des repas. Par ailleurs, l'école assure également une éducation à l'alimentation et au goût prévue par l'article L. 312-17-3 du code de l'éducation.

... / ...

Monsieur Daniel LAURENT
Sénateur de la Charente-Maritime
Sénat
15 rue de Vaugirard
75291 PARIS CEDEX 06

Cette mesure, d'abord menée à titre expérimentale pendant deux ans, fait partie des 5 grandes dispositions de la loi EGalim dans le domaine de la restauration collective. Un secteur qui, avec 3,5 milliards de repas par an, représente un levier majeur pour faire évoluer les pratiques alimentaires.

Cette mesure s'inscrit également dans le cadre du nouveau programme national pour l'alimentation, dont l'un des objectifs est la promotion des protéines végétales en restauration collective, et du programme national nutrition santé.

À ce titre, la loi EGalim prévoit également que les structures (pas uniquement scolaires) distribuant plus de 200 repas par jour doivent établir un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales.

Les acteurs de la restauration collective seront accompagnés, via le conseil national de la restauration collective (CNRC), pour mettre en place ces dispositions et les évaluer. Pour les équipes de cuisine, la principale difficulté consiste à insérer le menu végétarien dans un plan alimentaire respectueux des exigences relatives à la qualité nutritionnelle des repas (arrêté du 30 septembre 2011). Celles-ci seront donc formées aux repas végétariens et devront apprendre à élaborer des repas à partir d'ingrédients peu utilisés de nos jours, tels que les légumineuses, associés à des céréales, des œufs et des produits laitiers.

Comme vous le savez, un groupe de travail du CNRC, sous l'égide du ministère de la Santé (DGS), est également mis en place pour traiter ces sujets « nutrition ». Son rôle est de fournir des outils d'accompagnement, mutualiser les expériences réussies, travailler sur l'équilibre nutritionnel des repas incluant des repas végétariens, rassembler l'offre de formation pour les équipes et élaborer des documents de référence. Ainsi, après s'être réuni le 4 octobre, le groupe de travail s'est réuni à nouveau le 8 novembre pour travailler sur un document de cadrage de la mesure, avec des recommandations en termes de fréquence et de composition des menus végétariens.

Les représentants des opérateurs de restauration collective (SNERS, SNRC, Restau'Co...) et des collectivités territoriales (AMF, ADF et ARF) sont impliqués dans le groupe de travail, qui inclut également des acteurs scientifiques, de l'administration et de la société civile.

L'objectif de cette expérimentation est d'accompagner les opérateurs dans la mise en place du menu végétarien hebdomadaire, mais aussi d'identifier et de lever les freins à cette mise en place, en lien avec les différents acteurs concernés (restauration collective, parents d'élèves, ONG, collectivités territoriales...). Ainsi, aucune sanction n'est prévue par la loi concernant sa mise en place.

Au-delà de l'aspect santé, cette expérimentation permettra d'évaluer les effets sur le gaspillage alimentaire, les taux de fréquentation des cantines et les coûts induits. En effet, d'après les expériences connues, les repas végétariens seraient moins gaspillés. Par ailleurs, la diversification des protéines permet de faire des économies qui peuvent être réinvesties dans l'achat de produits de qualité.

Un décret d'application n'est pas nécessaire. L'évaluation de cette mesure au bout de deux ans permettra de l'adapter si besoin. Et, si cela est pertinent, de l'étendre éventuellement à d'autres segments de la restauration collective.

Espérant vous avoir utilement renseigné, je vous prie de croire, Monsieur le Sénateur, à l'assurance de ma considération distinguée.



Jean-Michel BLANQUER