

**L214**

A n i m a u x

Monsieur le Président de la République  
Palais de l'Élysée  
55, rue du faubourg Saint-Honoré  
75008 Paris

Bron, le 2 septembre 2011

**Objet :** Normes nutritionnelles en restauration collective

Monsieur le Président de la République,  
Monsieur le Premier Ministre,

D'après la loi n°2010-874 du 27 juillet 2010, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective<sup>1</sup> sont tenus de respecter des règles, déterminées par décret, relatives à la qualité nutritionnelle des repas qu'ils proposent.

### **GEMRCN**

Fin 2010, Madame la Ministre de la Santé indiquait<sup>2</sup> que les décrets d'application de cette disposition reprendraient sensiblement la recommandation du 4 mai 2007 du Groupement d'Étude des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition (GEMRCN), actualisée le 15 juin 2011<sup>3</sup>.

Une note de service de la DGAL datée du 16 août 2011<sup>4</sup>, portant sur la restauration scolaire, renforce le rôle central de cette recommandation puisque la grille de compétences des diététiciens référents indique qu'ils devront connaître, savoir appliquer et savoir expliquer le GEMRCN.

Au delà des structures de restauration publique qu'elle régirait directement, la recommandation du GEMRCN a l'ambition de guider la totalité des choix alimentaires dans notre pays : « *L'effort que les collectivités pourront accomplir en l'appliquant, doit être relayé par les particuliers pour les repas pris au domicile*<sup>5</sup> ».

### **Produits d'origine animale omniprésents**

Nous attirons votre attention sur le fait que cette recommandation, si elle devenait obligation, *imposerait* la présence, à tous les repas ou presque, de produits d'origine animale, qu'il s'agisse de viande, poisson ou œufs (via l'équivalence abusive établie entre ces éléments et la notion de « plat protidique ») ou de produits laitiers (via la prescription de les faire figurer au minimum dans 18 menus sur 20<sup>6</sup>). Mis à part quelques références anecdotiques aux protéines végétales ajoutées dans la mise à jour du 15 juin, il n'est en effet fait mention nulle part du fait que les besoins nutritionnels en protéines et autres nutriments peuvent être satisfait de manière alternative par des produits d'origine végétale, à la différence de ce qu'indique le PNNS belge par exemple.

1. Services de restauration scolaire et universitaire ainsi que services de restauration des établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, des établissements de santé, des établissements sociaux et médico-sociaux et des établissements pénitentiaires.

2. Réponse à une question parlementaire de Yves Cochet, publiée le 30 novembre 2010.

<http://questions.assemblee-nationale.fr/q13/13-80618QE.htm>

3. GEMRCN, *Recommandation nutrition*, document téléchargeable à l'adresse suivante :

[http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions\\_services/daj/marches\\_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf](http://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf)

4. Note de service DGAL/SDPA/N2011-8186, <http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/DGALN20118186.pdf>

5. GEMRCN, *op.cit.* p.7.

6. GEMRNC, *op. cit.*, annexe 3, p. 54.

### Une recommandation sous influence des industriels

La recommandation du GEMRCN se présente comme axée sur des préoccupations nutritionnelles. Mais au lieu d'indiquer les apports nécessaires en divers types de nutriments et *les divers moyens* de les satisfaire, elle fixe des normes en termes de *produits*. Or, certains membres du GEMRCN sont des industriels de l'agroalimentaires<sup>7</sup>, dont la vocation naturelle est de placer au mieux leurs produits. Dans ces conditions, quelles sont les chances d'aboutir à des prescriptions objectives, fondées uniquement sur des considérations d'équilibre alimentaire ?

### Une vision étriquée des enjeux de l'alimentation

Les règles régissant la restauration collective devraient prendre en compte non seulement les questions nutritionnelles mais également l'ensemble des aspects liés à l'alimentation : droits de la personne, environnement, équité dans le partage des ressources, souffrance animale et conséquences du mode de production des aliments sur la santé publique. Autant de domaines essentiels dans lesquels la recommandation du GEMRCN fait barrage aux évolutions nécessaires.

L'urgence est de lui retirer le rôle de document de référence auprès des responsables de restauration collective qu'on lui a conféré. La démarche inverse, consistant à l'imposer par décret comme principe directeur de la restauration collective, serait proprement inacceptable. Une telle réglementation constituerait une atteinte à la liberté de conscience et contreviendrait à des dispositions qui engagent déjà ou devront engager notre pays dans les domaines précités.

### Atteinte à la liberté de conscience

La liberté de conscience telle que définie dans l'article 18 de la Déclaration universelle des droits de l'homme inclut la liberté de manifester sa conviction seul ou en commun.

L'obligation de suivre la recommandation du GEMRCN interdirait aux services de restauration collective d'offrir à leurs usagers la possibilité d'une alimentation végétarienne. Or, la plupart d'entre eux sont des usagers captifs : malades hospitalisés, personnes âgées en institution, enfants scolarisés, personnes ayant besoin de recourir au portage de repas, détenus...

Les personnes qui refusent de consommer de la chair, du lait ou des œufs en raison de leurs convictions éthiques de respect de la vie animale se trouveraient ainsi exclues par décret de l'accès à une alimentation conformes à leurs valeurs. Il en irait de même des personnes qui sont végétariennes pour des raisons écologiques ou de solidarité avec les plus pauvres.

Enfin, le barrage à la mise en place d'une offre végétarienne dans la restauration collective interdirait à celle-ci la prise en compte d'usagers demandeurs de repas compatibles avec leurs convictions religieuses, ou ne le permettrait plus que via la mise en place de menus confessionnels (menus halal et casher).

Rappelons que par un arrêt JAKOBSKI du 7 décembre 2010, la Cour Européenne des Droits de l'Homme a condamné la Pologne, constatant que cet État avait refusé d'accéder à la demande d'un détenu bouddhiste de bénéficier d'une alimentation végétarienne.

7. GEMRCN, *op. cit.*, p. 77-80. Notamment représentants du Centre d'Information des Viandes, du Syndicat des entreprises françaises des viandes, d'Alliance 7 (Fédération des produits de l'épicerie et de la diététique), Nestlé, Association Nationale des Industries Agro-alimentaires, Association Nationale des Industries Alimentaires, Association des Entreprises de Produits Alimentaires Elaborés.

## Atteinte à l'environnement

Une réglementation imposant la recommandation du GEMRCN violerait les engagements de la France relatifs à la protection de l'environnement.

L'élevage est la cause de multiples pollutions. Il est l'un des facteurs majeurs d'émissions de gaz à effet de serre.

Selon un rapport de la FAO, le secteur laitier (pourvoyeur des produits laitiers dont la consommation à hautes doses menace de devenir obligatoire) est responsable à lui seul de 2,7% des émissions de GES d'origine humaine<sup>8</sup>.

La France a pris des engagements internationaux sur la réduction de ses émissions de GES. Monsieur Rajendra Pachauri, président du GIEC, a plusieurs fois invité les gouvernements à promouvoir une réduction de la part des produits d'origine animale dans l'alimentation pour lutter contre le réchauffement climatique.

Par ailleurs, sachant le niveau alarmant de la dégradation des écosystèmes marins causée par les activités de pêche, il serait irresponsable d'en favoriser la poursuite en faisant de la restauration collective publique un acheteur obligé de produits de la mer.

Rappelons que articles 2 et 3 de la Charte de l'Environnement imposent à toute personne de prévenir les atteintes qu'elle est susceptible de porter à l'environnement et de prendre part à sa préservation.

## Violation du devoir de solidarité humaine

Le modèle alimentaire que tendent à pérenniser les recommandations du GEMRCN n'est pas généralisable. Il faudrait plusieurs planètes pour permettre à 6,8 milliards d'êtres humains de se nourrir de cette manière. Les études prospectives montrent qu'une des variables-clé dont dépendent les chances de voir les 9 milliards d'humains que comptera la planète en 2050 accéder à une alimentation suffisante est le partage qui prévaudra entre aliments végétaux et animaux, les seconds exerçant une pression beaucoup plus forte sur les ressources naturelles. C'est aussi ce que soulignait Madame Marion Guillou, présidente de l'INRA, dans une interview parue dans *Nature*<sup>9</sup>.

Imposer par décret la permanence d'un modèle alimentaire inéquitable serait une atteinte à la sécurité alimentaire de la population mondiale.

Rappelons que la France est engagée par l'article 1 de la Déclaration su Sommet mondial de la sécurité alimentaire de novembre 2009 à « prendre aussitôt que possible des mesures pour éliminer durablement la faim ».

8. Et même de 4% des émissions totales si l'on inclut la production de viande issue au secteur laitier. Le calcul prend en compte les activités de production, transport et transformation.

9. Declan Butler, « Ce qu'il faudra pour nourrir le monde », *Nature*, 14 avril 2010. Dans cette interview, Madame Guillou déclare : « *Le régime alimentaire sera également un facteur déterminant dans notre capacité à nourrir le monde (les produits animaux exigeant considérablement plus d'énergie et de terre que les plantes). Nous devons garantir une disponibilité alimentaire de 3 000 kilocalories quotidiennes par personne, dont seulement 500 kilocalories provenant de produits animaux [...] Si nous conservons le régime alimentaire actuel typique des pays de l'OCDE, et si beaucoup d'autres pays nous suivent sur cette trajectoire, nous n'aurons pas les mêmes résultats en termes de disponibilité alimentaire qu'avec un régime plus modéré au niveau mondial.* »

### Mépris pour la souffrance animale

Un niveau de consommation de produits d'origine animale tel que celui préconisé par la recommandation du GEMRCN ne peut être satisfait qu'en laissant en place le système d'élevage intensif qui prédomine largement aujourd'hui (pisciculture incluse), et en comptant sur l'approvisionnement par la pêche industrielle. Donner à cette recommandation un caractère contraignant serait consolider un système qui cause sans nécessité la souffrance et la mort des animaux à une échelle inouïe.

Rappelons que le Traité de fonctionnement de l'Union européenne stipule dans l'article 13 du titre II que « les États membres [de l'UE] tiennent pleinement compte des exigences du bien-être des animaux en tant qu'êtres sensibles ».

### Problèmes de santé publique

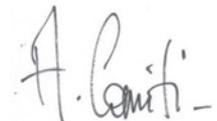
Pour ne prendre qu'un exemple d'actualité, l'antibiorésistance est un problème de santé publique jugé alarmant par la communauté médicale<sup>10</sup>. Les experts soulignent la nécessité de rationaliser l'utilisation des antibiotiques dans les filières d'élevage à l'échelle mondiale<sup>11</sup>. Monsieur Bruno Le Maire a déclaré lui-même la nécessité de diminuer de 25% les antibiotiques administrés dans les élevages<sup>12</sup>. Une restauration collective basée sur un fort apport en produits d'origine animale n'allégera pas les ordonnances vétérinaires.

Pour les raisons énoncées ci-dessus, **nous vous demandons de n'édicter aucune réglementation qui aurait pour effet de rendre contraignante la recommandation du GEMRCN, ni aucune réglementation imposant aux usagers de la restauration collective des normes de consommation de produits d'origine animale.**

Nous vous demandons par ailleurs de veiller à ce que les diététiciens-référents chargés d'accompagner l'amélioration de la restauration collective publique s'en tiennent strictement à leur rôle conseil en matière d'apports nutritionnels, et à ce qu'ils soient formés de façon à savoir et à faire savoir que ces apports peuvent être satisfaits de multiples manières. Ce rôle de conseil ne doit pas être utilisé pour figer en l'état le modèle de surconsommation de produits d'origine animale qui prévaut en France aujourd'hui.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président de la République, Monsieur le Premier Ministre, l'expression de ma haute considération.

Antoine Comiti,  
président de L214  
coordinateur du site viande.info



PS : Une copie de ce courrier a été envoyé pour information aux ministres du gouvernement.

10. Institut de veille sanitaire, Dossier « Résistance aux anti-infectieux ».

<http://www.invs.sante.fr/surveillance/resistance/problematique.htm>

11. Voir par exemple le communiqué de presse de l'INRA du 3 août 2011.

[http://www.inra.fr/presse/inquietante\\_emergence\\_salmonelle\\_multiresistante](http://www.inra.fr/presse/inquietante_emergence_salmonelle_multiresistante)

12. <http://agriculture.gouv.fr/antibiotiques-elevage-santé>