terbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

Paris le, 24 septembre 2015

AIRIE D'HARFLEUR
28 SEP. 2015
(493)

4921

Monsieur le Maire FRANCOIS GUEGAN
MAIRIE DE HARFLEUR
55 RUE DE LA REPUBLIQUE
BP 97
76700 HARFLEUR

onsieur le Maire,

u cours du débat politique sur les repas de substitution a été lancée, le 14 août dernier, une étition réclamant l'instauration d'un menu végétarien « en alternative au menu quotidien ». Cette étition, qui a déjà recueilli plus de 100 000 signatures, devrait être suivie, prochainement, du épôt d'une proposition de loi allant dans le même sens.

epuis plusieurs jours, de nombreux responsables politiques et médias ont réagi à cette prise de osition. C'est la raison pour laquelle il semble aujourd'hui nécessaire d'en exposer les dangers.

out d'abord, il ne nous semble pas que cette mesure réponde à son objectif affiché : favoriser le ivre ensemble en sortant le débat du champ de l'affrontement religieux. Les mesures de ubstitution appliquées avec discernement depuis des années par les édiles locaux ont fait la reuve de leur pertinence. L'adaptation au cas par cas en fonction des caractéristiques locales dans n dialogue mené sur le terrain, ne nous paraît pas moins efficace que la loi pour favoriser le vivre nsemble.

Ensuite, d'un point de vue éducatif, le repas servi en restauration scolaire est bien plus qu'un epas : c'est un moment de partage en collectivité, un moment de découverte de saveurs, de extures, qui enrichissent l'enfant et lui permettent à la fois d'acquérir les bases nutritionnelles ndispensables à sa santé et de découvrir la culture culinaire. Et il n'est pas nécessaire de rappeler que, dans la culture du repas, la viande occupe une place primordiale.

De même, dans une perspective strictement nutritionnelle, comme présentée dans la note jointe à ce courrier, le déjeuner est le principal repas de la journée, puisqu'il doit fournir 40 % des apports journaliers. La viande fait, à ce titre, partie des éléments essentiels de ce repas : elle est la principale source de protéines, de fer, de zinc et de vitamines B3, B6 et B12. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle les dernières recommandations du Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition pour la restauration scolaire, publiées en juillet dernier, placent le plat protidique (plat fournissant les protéines) végétarien dans la catégorie de ceux qu'il convient de limiter à 3 repas sur 20 consécutifs.

Tour Mattei • 207, rue de Bercy • 75587 Paris Cedex 12
tél. +33(1) 44 87 44 60 • fax +33(1) 44 87 44 70
N° SIRET : 378 355 929 000 27 - Code NAF : 9499Z

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

Enfin, comme l'a rappelé le Premier Ministre, Manuel Valls, en présentant les mesures d'aides aux éleveurs en juillet dernier, « *il faut consommer de la viande française, elle est de qualité. Notre pays a besoin de son agriculture, de son élevage, ce sont des éléments de force pour notre économie, ce sont aussi l'identité de notre pays, de nos espaces ruraux* ».

C'est en effet de l'élevage et des activités d'abattage et de transformation que dépend la vitalité de nos territoires ruraux. La mise en place d'un repas végétarien de substitution au menu quotidien aurait pour conséquence directe de faire chuter les volumes de viande consommée dans les restaurants scolaires et donc de précipiter la crise que traverse aujourd'hui la filière viande française. La fermeture de centres de transformation, d'abattoirs et d'élevages serait inévitable et accélèrerait la désertification de nos campagnes.

Par ailleurs, l'instauration d'un menu de substitution alternatif quotidien augmenterait la difficulté à estimer la consommation des élèves et à prévoir les quantités nécessaires à préparer. Le risque de voir le gaspillage alimentaire augmenter n'est pas à négliger, alors que plus de 20 % de la nourriture préparée est aujourd'hui jetée en fin de repas (Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt).

C'est la raison pour laquelle nous en appelons à votre vigilance concernant cette proposition qui risque d'affaiblir nos enfants et de déstabiliser nos territoires !

Vous remerciant pour l'intérêt que vous voudrez bien porter à cet appel, je me tiens à votre disposition pour tout complément d'informations et vous prie d'agréer l'expression de ma très haute considération.

Le Président :

Dominique LANGLOIS

Tour Mattei • 207, rue de Bercy • 75587 Paris Cedex 12
tél. +33(1) 44 87 44 60 • fax +33(1) 44 87 44 70
N° SIRET : 378 355 929 000 27 - Code NAF : 9499Z

Septembre 2015

LA RESTAURATION SCOLAIRE

L'IMPORTANCE DU REPAS EN RESTAURATION SCOLAIRE DANS L'EDUCATION DES ELEVES

Le restaurant scolaire ne sert pas seulement à nourrir des élèves entre deux moments de cours, c'est un lieu d'apprentissage du repas, du repas convivial, du repas structuré composé d'une entrée, d'un plat principal associant un apport protidique (il est la principale source de protéines du repas) et un accompagnement (céréales, légumes secs, légumes, etc.), d'un laitage et d'un dessert.

Le Ministère de l'Éducation nationale a d'ailleurs, à plusieurs reprises, mis en avant « l'aspect éducatif » du repas pris en restauration scolaire :

« *La restauration scolaire répond à une double exigence : maintenir la qualité nutritionnelle des repas et mieux informer les parents, notamment sur les questions liées à la sécurité alimentaire. L'école est aussi un lieu privilégié d'éducation au goût, à la nutrition et à la culture alimentaire* »[1].

Le restaurant scolaire « *peut assurer une formation élémentaire du goût, en multipliant les occasions de découverte, et une éducation nutritionnelle, en expliquant la nécessité de la diversité alimentaire et les inconvénients des stéréotypes. Il n'est pas question de favoriser un modèle déterminé, même s'il a la faveur des élèves, mais de montrer que la diversité des modèles dans des cultures différentes répond à des choix ancestraux justifiables* ».

« *L'aspect éducatif du repas est peut-être trop souvent oublié ou négligé. Il est bon d'en souligner l'intérêt chez les jeunes enfants qui peuvent acquérir, tôt, des notions simples sur les principaux aliments, en même temps qu'un bon comportement alimentaire* ».

« *Le repas de midi n'est pas seulement la prise de nutriments ou de calories. C'est aussi le moment où les élèves, après l'attention du matin, se détendent et où les échanges sociaux sont favorisés. L'alimentation est nécessaire physiologiquement, indispensable au bien-être et à la santé, mais elle ne doit pas être vécue uniquement comme une obligation. Elle doit devenir un moment privilégié de découverte et toujours rester un moment de plaisir* »[2].

[1] « La Restauration à l'école », site internet de l'Éducation Nationale.

[2] Bulletin Officiel du Ministère de l'Éducation Nationale et du Ministère de la Recherche, « Spécial n°9 », 28 janvier 2001

Tour Mattei • 207, rue de Bercy • 75587 Paris Cedex 12
tél. +33(1) 44 87 44 60 • fax +33(1) 44 87 44 70
N° SIRET : 378 355 929 000 27 - Code NAF : 9499Z

www.interbev.fr
www.la-viande.fr

Septembre 2015

L'EQUILIBRE ALIMENTAIRE DANS LA RESTAURATION SCOLAIRE : CE QUE DISENT LES TEXTES

LA FREQUENCE DE SERVICE DES PLATS PROTIDIQUES EN MILIEU SCOLAIRE

Les textes réglementaires relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire (issus de la Loi de modernisation de l'agriculture (*LOI n°2010-874 du 27 juillet 2010*)) ont été publiés au Journal Officiel de la République Française n°0229 du 2 octobre 2011 :

- Texte n°29 – Décret n°2011-1227 du 30 septembre 2011
- Texte n°34 – Arrêté du 30 septembre 2011

Afin d'aider les professionnels de la restauration collective à comprendre ces textes réglementaires, le GEM-RCN[3] publie régulièrement des recommandations.

Une fiche sur les plats protidiques (pour toutes les populations, pas seulement scolaires) a donc été conçue, pour clarifier la définition des plats protidiques et préciser les fréquences d'apparition de chaque type de plat protidique dans les menus. De même, une fiche sur la restauration en milieu scolaire a été créée.

« Le plat protidique est la principale source de protéines du repas. Il peut être composé des aliments suivants » :

Les viandes non hachées de boucherie	Viandes de bœuf, de veau, d'agneau, de cheval, de gibier ; abats
Les autres produits carnés	Viande de porc, de volaille, de lapin,... Viandes hachées de bœuf, veau, agneau ou cheval Charcuterie
Les produits de la mer ou d'eau douce	Poissons, mollusques et crustacés
Les œufs	
Les céréales **associées à des protéagineux**	Céréales (blé*, riz, quinoa, sarrasin, millet, orge, avoine, maïs) Seitan (gluten de blé) Légumes secs (lentilles, haricots, fèves, pois chiches, pois cassés) Soja (tofu, soja texturé,...) ...

Recommandations du GEMRCN, juillet 2015
**** pâtes, semoule, boulgour***

Dans ces différents textes de référence, des fréquences de service sont définies pour tous les aliments sur la base de 20 repas successifs (soient 4 semaines de 5 jours ou 5 semaines de 4 jours, lorsque le mercredi n'est pas compris).

Pour garantir les apports en fer et en oligoéléments, il convient de servir :

- **au moins 4 repas avec, en plat protidique, des viandes non hachées de bœuf, veau, agneau ou des abats de boucherie ;**
- **au moins 4 repas avec, en plat protidique, du poisson ou une préparation d'au moins 70 % de poisson et contenant au moins deux fois plus de protéines que de matières grasses ;**
- **moins de 4 repas avec, en plat protidique, une préparation contenant moins de 70 % de viande, de poisson ou d'œuf.**

[3] Groupe d'étude des marchés de restauration collective et de nutrition, organisme dépendant du Ministère des Finances

Tour Mattei • 207, rue de Bercy • 75587 Paris Cedex 12
tél. +33(1) 44 87 44 60 • fax +33(1) 44 87 44 70
N° SIRET : 378 355 929 000 27 - Code NAF : 9499Z

interbev
INTERPROFESSION
BÉTAIL & VIANDE

Septembre 2015

L'IMPORTANCE NUTRITIONNELLE DU PLAT PROTIDIQUE

Aucun état des lieux scientifique n'a pour le moment été réalisé pour évaluer la qualité nutritionnelle de séries de menus qui proposeraient une majorité de plats protidiques végétariens, ou des plats protidiques végétariens en tant que plats de substitution quotidiens. Néanmoins, plusieurs facteurs justifient de placer les plats protidiques végétariens dans la catégorie des plats comprenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf.

Il y a en effet, dans le cas où un plat végétarien serait proposé systématiquement en substitution à un plat carné, un risque de déficience nutritionnelle, notamment en fer et en zinc :

- **Alors que les viandes contribuent de façon significative aux apports en différents nutriments d'intérêt :**
  - **des protéines en grande quantité (20 à 30 g/100 g) et de très bonne qualité** (présence de tous les acides aminés indispensables dans des proportions proches des besoins humains et de très bonne digestibilité) ;
  - **du fer et du zinc de bonne biodisponibilité** (le fer héminique présent dans la viande est beaucoup mieux assimilé par l'organisme que le fer non héminique présent dans les légumes, légumes secs ou céréales) ;
  - **des vitamines B3, B6 et B12...**

- **Les plats végétariens, globalement intéressants de par leur richesse en fibres et en certaines vitamines et minéraux, présentent, pour certains nutriments, des caractéristiques déficitaires :**
  - moindre apport en fer et en zinc et de moindre biodisponibilité (donc moins bien assimilé par l'organisme)
  - pas d'apport en vitamines B12 (pour les plats qui ne contiennent que des végétaux) ni oméga 3 à longue chaîne (essentiellement présents dans le poisson),
  - moindre digestibilité des protéines et des acides aminés indispensables limitants.

Les études alimentaires nationales montrent qu'en France, la viande est, traditionnellement, consommée essentiellement au déjeuner. Or, dans le cas où un plat protidique végétarien pourrait être proposé en substitution aux plats carnés tous les jours au déjeuner, il ne peut être garanti que les enfants ayant choisi de manger végétarien à midi complètent leurs besoins nutritionnels par la consommation de viande au dîner. Ainsi, le rôle de rééquilibrage des différences socio-économiques de couverture des besoins nutritionnels que joue la restauration scolaire pourrait être mis à mal par la mise en place de ces menus alternatifs systématiques.

Aussi, la présence d'un plat végétarien de manière récurrente voire systématique dans un système de choix multiples pourrait amener certains enfants à ne pas consommer de viande du tout au cours de leur semaine, les contrôles de fréquence sur leurs choix étant compliqués.

Tour Mattei • 207, rue de Bercy • 75587 Paris Cedex 12
tél. +33(1) 44 87 44 60 • fax +33(1) 44 87 44 70
N° SIRET : 378 355 929 000 27 - Code NAF : 9499Z

Ces trois classifications laissent donc la place à d'autres types de plats protidiques contenant plus de 70% des grammages de viande, poisson, œufs recommandés : viande hachée (de bœuf, veau, agneau ou chevaline), volaille, porc, œufs (omelette, etc.)... ces différents plats peuvent être servis dans la limite des restrictions des trois premières catégories listées précédemment.

LA PLACE DES PLATS VEGETARIENS

La place des plats végétariens n'était pas explicitement abordée dans la réglementation. C'est la raison pour laquelle, dans ses dernières fiches (sur les plats protidiques et sur la restauration scolaire), le GEM-RCN y consacre un paragraphe.

Le GEM-RCN, dans ses recommandations nutritionnelles de juillet 2015[4], définit ainsi le plat protidique végétarien :

« *Le plat protidique végétarien est un plat sans viande ni poisson qui contient d'autres sources de protéines : végétales et/ou animales (œuf, produit laitier).*

Si ce plat protidique végétarien ne contient pas de protéines animales (œuf, produits laitiers ou fromage), il doit associer, dans des proportions adéquates et suffisantes, plusieurs sources de protéines végétales (céréales + légumes secs) pour bénéficier de leurs apports complémentaires en acides aminés indispensables (AAI – voir glossaire dans la recommandation Nutrition).

Les exemples d'association les plus pratiqués sont : haricots rouges + maïs ; boulgour + pois chiches, lentilles + riz, ... » .

Aussi, au vu des caractéristiques nutritionnelles des plats végétariens (voir page suivante) et des différentes catégories de plats protidiques mentionnées ci-dessus, le Comité nutrition du GEM-RCN a classé le plat végétarien dans la catégorie des plats comportant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf :

« *Un plat protidique végétarien entre dans la catégorie des plats contenant moins de 70 % du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf dont la fréquence de service est limitée* ».

[4] Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEMRCN), « Recommandations nutritionnelles pour le milieu scolaire » et « « Recommandations nutritionnelles sur les plats protidiques », version 1.0, juillet 2015.