



ASSEMBLÉE NATIONALE

12ème législature

consommation

Question écrite n° 73557

Texte de la question

M. Maxime Gremetz interroge M. le ministre des petites et moyennes entreprises, du commerce, de l'artisanat et des professions libérales . La présence quotidienne de menus végétariens équilibrés et variés en restauration collective constituerait un facteur non négligeable d'amélioration de la santé publique, soit du fait de leur consommation régulière, soit par l'incitation à les essayer qu'ils susciteraient. Il est regrettable que le choix végétarien de qualité, largement admis comme important en Grande-Bretagne et aux États-Unis par exemple, soit encore trop peu disponible en France, et que son influence positive sur la santé soit encore trop peu reconnue. Au moment où notre système de soins lutte contre des déficits financiers chroniques, les voix scientifiques reconnaissant qu'une alimentation végétarienne bien conçue est bénéfique pour la santé mériteraient d'être davantage écoutées. Aussi, l'intérêt général voudrait que soit promue la mise à disponibilité de menus végétariens dans les structures offrant une restauration collective. Il souhaite donc connaître les intentions du Gouvernement en la matière. - Question transmise à M. le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie.

Texte de la réponse

L'offre de menus végétariens dans le cadre de la restauration collective relève de l'initiative locale pour répondre, notamment, à la demande de certains usagers. Rien ne s'oppose à sa mise en place. Elle peut utilement s'appuyer sur la recommandation n° J 3-99, du 6 mai 1999, relative à la nutrition du groupe permanent des marchés de denrées alimentaires. Ce texte fournit, en effet, une aide précieuse aux acheteurs publics pour élaborer les cahiers des charges de leurs contrats de restauration collective (texte publié dans la brochure n° 5723 de la collection « Marchés publics » des Journaux officiels). Il indique les objectifs prioritaires à atteindre afin d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis par les collectivités publiques en proposant une diminution des apports en lipides et une augmentation des apports de calcium, de fer, de fibres et de vitamines. Il préconise, pour atteindre ces objectifs nutritionnels, la mise en place d'un contrôle de l'exécution des prestations sur la base de fréquences de présentation des aliments. Par ailleurs, la France s'est dotée depuis 2001 d'une politique nutritionnelle via le programme national nutrition santé (PNNS). Dans ce cadre, une information des consommateurs est réalisée sur les repères d'aliments à consommer pour se maintenir en bonne santé. Il est bien entendu de l'intérêt des responsables de la restauration collective, comme des usagers, de se référer aux recommandations contenues dans ce programme.

Données clés

Auteur : [M. Maxime Gremetz](#)

Circonscription : Somme (1^{re} circonscription) - Député-e-s Communistes et Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 73557

Rubrique : Santé

Ministère interrogé : PME, commerce, artisanat et professions libérales

Ministère attributaire : économie

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 13 septembre 2005, page 8490

Réponse publiée le : 29 novembre 2005, page 11050