



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Soutien aux artisans-bouchers des territoires français

Question écrite n° 9454

Texte de la question

M. Éric Straumann attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur le soutien aux artisans-bouchers des territoires français. Le débat autour de la loi sur l'alimentation et des repas dans les cantines donne lieu à de nombreuses contre-vérités sur la viande. Un lobbying exercé par certaines associations est apparu, susceptible d'effrayer les parents en ciblant les cantines. Tous les excès sont dangereux. Pour la santé comme pour la démocratie. Or les bouchers comme les éleveurs sont favorables à une consommation de viande raisonnée. Ils militent pour la qualité, garante de repas équilibrés et bons pour la santé. Il est dommageable que certaines associations attaquent les cantines et la viande comme elles le font aujourd'hui. D'abord, il faut rappeler qu'un vrai bifteck a une valeur nutritionnelle incomparable. Ensuite, les repas des cantines sont aujourd'hui bien souvent le seul repas équilibré pour de nombreux enfants. Les associations concernées procèdent à une véritable manipulation en invoquant la surconsommation sans jamais la démontrer. Elles amalgament la consommation de viande, de lait et de poisson, chaque produit ayant pourtant ses spécificités nutritionnelles ou caloriques. La France compte environ 18 000 artisans bouchers-charcutiers qui se battent pour une viande de qualité. Il convient de les défendre dans leur recherche constante de proposer des produits de qualité. Aussi, il lui demande ce qu'il compte entreprendre afin de soutenir cette filière face aux attaques dont elle est victime.

Texte de la réponse

Les états généraux de l'alimentation (EGA), qui ont été clôturés par le Premier ministre le 21 décembre 2017, ont permis d'identifier des mesures visant, notamment, le paiement de prix justes à chacun des maillons de la chaîne alimentaire, l'accompagnement de la transformation des modèles de production afin de répondre davantage aux attentes et aux besoins des consommateurs, et enfin la promotion de choix de consommation privilégiant une alimentation saine, sûre et durable. La restauration collective, qui représente 68 % des repas servis hors domicile chaque année en France, soit plus de 3 milliards de repas, y a été citée à plusieurs reprises comme un levier incontournable permettant de faire évoluer les pratiques alimentaires des Français. Dans la mesure où 74 % des établissements de restauration collective relèvent du secteur public, elle représente un moyen d'action directe des pouvoirs publics, notamment sur l'éducation à l'alimentation des plus jeunes. En outre, parce qu'elle donne accès aux élèves à une offre alimentaire de bonne qualité nutritionnelle, la restauration scolaire joue un rôle majeur dans la réduction des inégalités sociales et territoriales en matière d'alimentation. Afin d'améliorer l'alimentation de la population et son éducation alimentaire et nutritionnelle, un plan national de la restauration collective doit être élaboré, prenant en compte l'ensemble des actions de la feuille de route des EGA impliquant la restauration collective, à savoir l'amélioration de l'offre alimentaire, l'amélioration de l'information aux convives et la lutte contre le gaspillage alimentaire. La rédaction de ce plan et la concertation nécessaire pour préciser et mettre en œuvre les actions qui le composent, impliquent la création d'une instance de concertation propre à la restauration collective qui verra le jour dans le courant de l'année 2018 : le conseil national de la restauration collective. Cette instance aura également pour mission d'actualiser les textes encadrant la composition des repas servis en restauration scolaire, sur la base des nouveaux repères

nutritionnels pour les enfants, en cours d'actualisation selon une procédure définie par le ministère des solidarités et de la santé et qui devraient être publiés à l'automne. En effet, la composition des repas servis en restauration scolaire est aujourd'hui encadrée par le décret no 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire et par l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire. Ces textes fixent, en particulier, la fréquence minimale des plats principaux élaborés à base de protéines carnées, qui garantit les apports en fer et oligo-éléments aux élèves fréquentant les restaurants scolaires. Lors de son discours à Rungis le 11 octobre 2017, le Président de la République a réaffirmé son soutien aux acteurs de l'alimentation en soulignant la nécessité d'engager une transformation en profondeur pour chaque filière, de manière à répondre aux demandes des consommateurs en matière de produits sûrs et de qualité. Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation s'inscrit naturellement dans cette démarche et est attaché à la défense et à la valorisation des métiers de l'alimentation dans toute leur diversité.

Données clés

Auteur : [M. Éric Straumann](#)

Circonscription : Haut-Rhin (1^{re} circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 9454

Rubrique : Consommation

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [19 juin 2018](#), page 5185

Réponse publiée au JO le : [7 août 2018](#), page 7139