



# Cantines scolaires :

les lobbies  
continuent  
de défendre  
leur bifteck

**NOVEMBRE 2019**

Autrice  
**Laure Ducos**

Contact  
[laure.ducos@greenpeace.org](mailto:laure.ducos@greenpeace.org)

Publié par  
**Greenpeace France**  
13 rue d'Enghien, 75010 Paris

**GREENPEACE**

# Sommaire

Résumé	3
<b>1. Jeux d'influence du « G-RCN »</b>	<b>4</b>
1.1. Du cadre officiel aux pratiques officieuses	4
1.2 Des « recommandations nutritionnelles » sans aucune légitimité	6
1.3 Une étude qui n'est plus d'actualité pour dissuader d'aller au-delà d'un repas végétarien par semaine...	7
1.4... et dont l'une des quatre auteures est une représentante de la filière viande.	8
1.5 Absence de médecins, scientifiques et nutritionnistes indépendants au G-RCN	9
<b>2. Les lobbies de la viande et des produits laitiers poursuivent leur prosélytisme</b>	<b>12</b>
2.1 Travail d'influence en milieu scolaire et auprès des professionnels de la jeunesse	12
2.2 Au niveau national, les industriels de l'agro-alimentaire sont considérés comme des acteurs légitimes pour intervenir sur les questions de santé	13
<b>3. Vers un meilleur encadrement de l'influence des lobbies ?</b>	<b>14</b>
3.1 Programme National de l'Alimentation (PNA) et Programme National Nutrition Santé (PNNS)	14
3.2 Création du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) par le ministère de l'Agriculture	15
3.3 Mise en place d'un groupe de travail Nutrition par le ministère de la Santé	15

# Résumé

La loi EGalim impose aux gestionnaires de cantines la rédaction d'un plan de diversification des protéines et l'instauration d'un menu végétarien par semaine dans toutes les cantines scolaires dès le 1<sup>er</sup> novembre 2019. C'est dans ce cadre que le G-RCN (un groupe aux pratiques officieuses et composé d'une partie des membres du feu GEM-RCN<sup>1</sup>) a produit et diffusé une « annexe » aux recommandations officielles de 2015.

Cette annexe, présentée comme un éclairage pratique, présente de nombreux problèmes, à commencer par son manque de fondements scientifiques. Sans surprise, ses auteurs y dénoncent les supposés dangers de la plus grande part faite au végétal dans les cantines scolaires – « sans surprise » étant donné la connivence du groupe à l'origine de l'annexe avec les filières viande et produits laitiers... Appuyée par un médecin généraliste et une diététicienne-nutritionniste, tous deux spécialistes des questions alimentaires, Greenpeace France décrypte et dénonce cette annexe, dans la droite lignée de son rapport 2017.

Dans une deuxième partie du présent rapport, Greenpeace revient sur d'autres pratiques d'influence toujours en cours de la part des filières viande et produits laitiers.

La troisième et dernière partie présente les évolutions en matière de gouvernance nationale sur les questions d'alimentation. Technique, le sujet constitue un enjeu clé en matière d'encadrement des jeux d'influences. Car ce sont dans les instances nationales que se déroulent les débats entre secteur professionnel, lobbies de la viande et des produits laitiers, agroindustriels et associations de défense de l'environnement et des consommateurs... débats dont découlent ensuite les propositions d'évolution de la réglementation. Du fait de la présence d'associations et d'un pilotage par le ministère de la Santé, les recommandations nutritionnelles pour les cantines scolaires semblent enfin être en de meilleures mains.

<sup>1</sup> Greenpeace, 2017. Viande et produits laitiers : l'Etat laisserait-il les lobbies contrôler l'assiette de nos enfants ? <https://bit.ly/2PxuM4S>

# 1. Jeux d'influence du « G-RCN »

## 1.1. Du cadre officiel aux pratiques officielles

Jusqu'en 2015, le ministère de l'Economie avait la charge de valider les «recommandations nutritionnelles» à destination de la restauration collective. Pourquoi Bercy ? Simplement parce que ces recommandations visaient à orienter les gestionnaires des cantines dans leurs achats. Il existait alors un Groupe d'Étude des Marchés, spécialisé dans les questions de Restauration Collective et Nutrition, appelé « GEM-RCN ». En 2015, celui-ci avait repris les conclusions du dernier Programme National Nutrition Santé alors en vigueur (PNNS 3) pour établir des recommandations techniques qui définissent les quantités à prévoir en fonction de l'âge, encadrent la présence des produits trop gras et trop salés, etc. Ce qui aurait dû être un guide d'achats à destination des gestionnaires publics est aujourd'hui utilisé comme un guide nutritionnel par une majorité des diététiciens dans la restauration collective.

En 2017, un rapport de Greenpeace<sup>2</sup> a analysé à la fois la composition du groupe de travail et ses recommandations. Le constat était simple et accablant : les lobbies de la viande, des produits laitiers et de l'agro-industrie ont co-écrit les fameuses recommandations nutritionnelles officielles. Sans surprise, celles-ci préconisaient des quantités bien trop élevées de viande et de produits laitiers, conduisant à des apports en protéines démesurés et à des taux de gaspillage alimentaire importants (notamment en termes de coût), les enfants n'étant pas en mesure de consommer de telles quantités<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> Greenpeace, 2017. Viande et produits laitiers : l'Etat laisserait-il les lobbies contrôler l'assiette de nos enfants ? <https://bit.ly/2PxuM4S>

<sup>3</sup> En restauration collective, la catégorie d'aliments viande/poisson/œufs représente 21% des pertes et gaspillage alimentaire, mais 46% des coûts et 77% des émissions de gaz à effet de serre induits par ces pertes. Source : ADEME 2016. Disponible en ligne à <https://www.maire-info.com/upload/files/adem.pdf>

## Schéma 1 – extrait rapport 2017

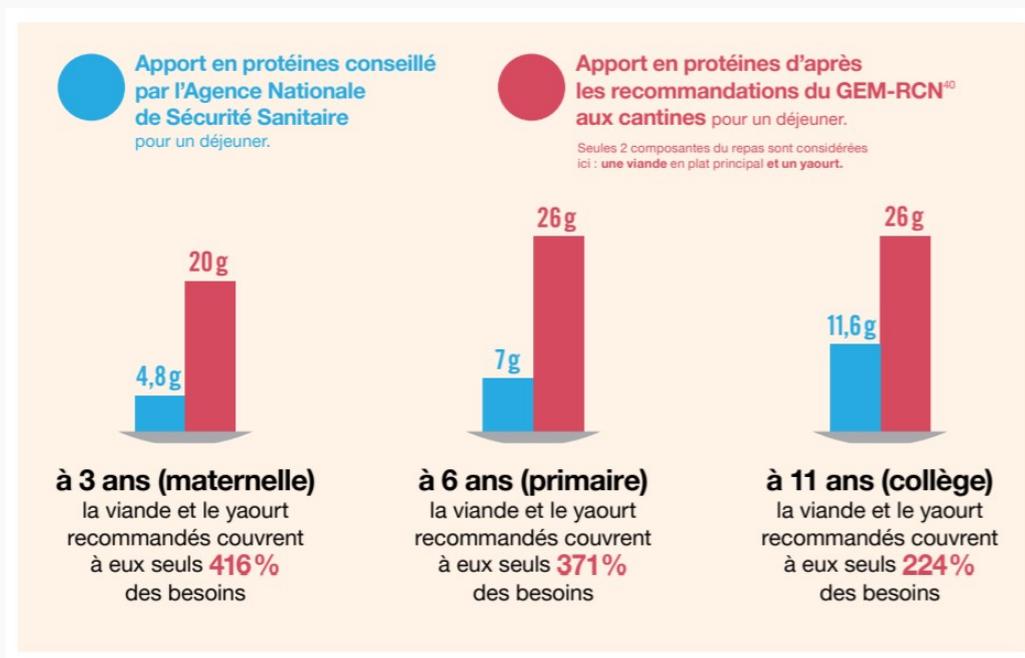


Figure 1 : comparaison entre les Apports Nutritionnels Conseillés en protéines par l'Agence Nationale de Sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) et l'apport obtenu si on suit les quantités recommandées par le GEM-RCN aux cantines scolaires.

En 2016 le gouvernement a mis fin à l'existence du GEM-RCN, qui avait terminé la rédaction de son guide d'achat ou « recommandations nutritionnelles ». **Or, en dehors de tout cadre officiel, une partie des membres de ce groupe, baptisée « G-RCN » a décidé de poursuivre ses travaux et de publier en mars 2019 une « annexe aux recommandations de 2015 »** appelée *Complément de la fiche plat protidique de 2015 - Diversification des sources de protéines en restauration collective*.<sup>4</sup> Ce document vise à apporter « un éclairage pratique aux responsables de la restauration pour mettre en place le plan de diversification des plats protidiques ».<sup>5</sup>

4 [http://afdn.org/fileadmin/private\\_pdf/190301-fiche-plats-protidiques-diversification.pdf](http://afdn.org/fileadmin/private_pdf/190301-fiche-plats-protidiques-diversification.pdf)

5 La loi n° 2018-938 impose aux gestionnaires de cantines de plus de 200 repas par jour de rédiger un plan de diversification des protéines. Elle impose également à tous les gestionnaires de cantines scolaires (dans le public et le privé) de proposer au moins un menu végétarien par semaine, pour une durée de deux ans (phase expérimentale). Ce menu sans viande ni poisson peut être composé de protéines végétales (céréales, légumes secs) ou animales (fromage, œuf).

## 1.2 Des « recommandations nutritionnelles » sans aucune légitimité

Pour analyser le contenu de ce document rédigé en-dehors de tout cadre officiel, Greenpeace s'est associée au médecin généraliste Sébastien Demange, spécialisé dans les questions d'alimentation, et à la diététicienne-nutritionniste Perrine Bellanger. Tous deux sont membres de l'Association Végétarienne de France (AVF) et accompagnent régulièrement des structures de restauration collective pour la végétalisation de leur offre. Leur constat est sans appel : ce document regorge d'erreurs et d'approximations.

*« Pour commencer, le titre de cette annexe, « recommandations nutritionnelles », est trompeur car il est censé être uniquement un guide d'achat, explique Sébastien Demange. Par ailleurs, le parti pris de ses auteur-es est très clair dès les premières phrases : il est par exemple précisé que les menus végétariens instaurés par la loi sont des menus "ovo-lacto-végétariens". Cela signifie que ce sont des menus qui ne contiendraient pas de viande ni de poisson, mais qui contiendraient de l'œuf et des produits laitiers. Or, l'article de loi stipule en réalité que ces menus peuvent être composés "de protéines animales" (œuf, produits laitiers) "ou végétales" (céréales, légumineuses). C'est une interprétation trompeuse de la loi qui donne le ton de l'ensemble du document. »*

Cette différence est en effet capitale quand on connaît l'impact des produits laitiers et des œufs sur l'environnement<sup>6</sup>. Du point de vue sanitaire, cette nuance est également essentielle quand on connaît les bienfaits d'une alimentation végétale sur la santé (voir les travaux du Pr. Mariotti, professeur à AgroParisTech et président du comité d'experts spécialisés « nutrition humaine » de l'ANSES<sup>7</sup> à ce sujet<sup>8</sup>). Précisons également qu'aujourd'hui en France le marqueur social en matière d'alimentation n'est plus l'accès à la viande, mais aux légumes et légumes secs (lentilles, pois chiches...). Comme le rappelait notre rapport de 2017 et comme le disent les scientifiques, adultes et enfants mangent en effet deux fois trop de protéines animales<sup>9</sup> et consomment en revanche insuffisamment de légumes et de fibres<sup>10</sup>.

6 Voir J. Poore & T. Nemecek. : [Reducing food environmental impacts through producers and consumers](#), Science 2018.

7 Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail.

8 Le pr. Mariotti rappelle ainsi qu'« il est souvent observé que les enfants végétariens ont un meilleur état nutritionnel et que leur alimentation semble plus conforme aux directives que ce qui est observé chez les omnivores. ». Source : Vegetarian and Plant-Based Diets in Health and Disease Prevention. Ed Elsevier. 2017, p. 543.

9 ANSES, 2017. INCA 3 : Évolution des habitudes et modes de consommation, de nouveaux enjeux en matière de sécurité sanitaire et de nutrition. Disponible en ligne à <http://bit.ly/2td1Ksq>

10 Crédoc 2018. Consommation et modes de vie. N° 300, ISSN 0295-9976.

Dans la liste de critiques qui peuvent être faites sur cette annexe, plusieurs points sont particulièrement problématiques.

### **1.3 Une étude qui n'est plus d'actualité pour dissuader d'aller au-delà d'un repas végétarien par semaine...**

Alors que de nombreuses villes ont passé avec succès le pas pour introduire deux repas végétariens par semaine (Lille (59), les 2e, 11e, 19e arrondissements de Paris (75), Mouans-Sartoux (06), Pierre Bénite (69)), le G-RCN met en garde les collectivités « qui vont au-delà d'un menu végétarien par semaine ». Son seul argument : une étude scientifique basée sur des plats de mauvaise qualité servis en 2015.

Page 7 de ladite annexe « Complément de la fiche plat protidique de 2015 », il est ainsi écrit que pour toute collectivité désirant instaurer plus d'un menu sans viande ni poisson par semaine, il existe « *un risque de dégradation des apports nutritionnels si les composantes du menu ne sont pas de bonne qualité nutritionnelle, se traduisant par un risque de déficits en certains micronutriments et une augmentation des apports en lipides, comme le démontre l'étude<sup>11</sup> de Nicole Darmon* ».

Nous ne pouvons qu'être d'accord avec cette conclusion de l'étude : si des plats de type quiches, omelettes et pâtes au fromage sont trop souvent servis, cela risque de dégrader les apports nutritionnels des repas. Mais n'est-ce pas la même chose si vous servez des steaks-frites, des cordons bleus et des pizzas au jambon tous les midis ?

Perrine Bellanger, nutritionniste, a étudié la méthodologie de l'étude à l'origine de cette mise en garde. « *D'une part, comme l'affirme l'auteure de l'étude elle-même, les menus étudiés ne sont pas représentatifs de ce qu'il se passe en France<sup>12</sup>. D'autre part, sur les 53 menus végétariens pris en compte, 28% étaient en fait des omelettes et 11% des tartes, des quiches ou des pizzas<sup>13</sup> ! C'est l'exact opposé de ce qui est préconisé dans la mise en place de menus alternatifs.* ».

La phrase rédigée par le G-RCN est trompeuse, car elle pourrait laisser penser que les menus végétariens sont **par nature** de mauvaise qualité nutritionnelle, alors qu'**en réalité, la qualité nutritionnelle d'un repas n'a rien à voir avec la présence ou non de viande**. Ces résultats rappellent simplement qu'en France,

<sup>11</sup> F. Vieux, C. Dubois, C. Duchêne, N. Darmon, 2018. Nutritional Quality of School Meals in France: Impact of Guidelines and the Role of Protein Dishes. Nutrients. doi : 10.3390/nu10020205. Disponible en ligne : <https://bit.ly/2kjfFyL>

<sup>12</sup> Interventions lors du colloque AFDN du 20/09/2019.

<sup>13</sup> Voir l'annexe 1 du rapport complet de l'étude, disponible en ligne à l'adresse suivante : <https://bit.ly/3lQkZtp>.

les cuisinier.ères sont avant tout formé.e.s à préparer des plats à base de viande ou de poisson et qu'en restauration collective, il existe un besoin important en formation pour accompagner le développement de menus végétariens de **qualité**.

Les choses sont d'ailleurs en train de changer, en particulier depuis le vote de la loi EGalim en novembre 2018. Ces quatre dernières années (les séries de repas considérés dans l'étude ont été collectées courant 2015), des milliers de cuisinier.ère.s se sont formé.e.s auprès de spécialistes indépendants comme Gilles Daveau ou *via* des structures expertes comme le réseau Un plus bio et le collectif Les Pieds dans le plat. Des centaines de professionnel.le.s élaborent dorénavant chaque jour de nouvelles recettes composées de protéines végétales (céréales et légumineuses). Les résultats sont là : **le nombre de villes qui augmente la part de menus végétariens de qualité explose**, répondant à une **demande grandissante des citoyen-ne-s** et satisfaisant à la fois les papilles et les besoins nutritionnels des enfants.

#### **1.4... et dont l'une des quatre auteures est une représentante de la filière viande.**

Outre le manque d'actualité de l'étude sur laquelle se base le G-RCN, l'une de ses auteures, Christelle Duchêne, travaille en tant que référente en nutrition et alimentation humaine au sein de l'Interprofession du bétail et des viandes (Interbev) depuis 2017. Auparavant, cette diététicienne de formation a travaillé pendant plus de dix ans pour le Centre d'Information des Viandes (CIV). Il est précisé, dans la partie « Contributions des auteurs », qu'elle a « conçu et défini l'étude, revu et révisé le manuscrit, et approuvé la version finale du manuscrit tel que soumis [à publication]<sup>14</sup> ».

D'après Nicole Darmon, auteure et directrice scientifique de l'étude, l'implication de Christelle Duchêne dans la coordination du comité de pilotage du projet n'aurait eu aucune incidence sur les messages et les conclusions de l'étude. Greenpeace s'interroge néanmoins sur les éventuels conflits d'intérêts à l'œuvre. L'étude en question a notamment été financée par Interbev, le CIV et l'interprofession Nationale Porcine (Inaporc).

<sup>14</sup> Voir la partie « conflits d'intérêts » de l'étude dans sa version anglaise : <https://bit.ly/2kifFyL>.

## 1.5 Absence de médecins, scientifiques et nutritionnistes indépendants au G-RCN

Qui a rédigé cette annexe, diffusée par la suite dans le réseau professionnel de la restauration collective ? Un document qui, rappelons-le, émane d'un groupe qui n'a aucune mission officielle et qui mise sur la confusion de l'aura de feu le GEM-RCN. La liste des contributeur.rices apparaît à la fin du document. Nous y trouvons :

- 1 représentante de l'Association Française des Diététicien.ne.s et Nutritionnistes (AFDN), qui était déjà coordinatrice du GEM-RCN.
- 1 représentant de la direction des achats du ministère de l'Economie, en tant que président. Il était déjà président du GEM-RCN. Pourquoi le ministère de l'Economie préside-t-il un groupe officieux ?
- 10 membres du réseau professionnel de la restauration collective (3 AGORES<sup>15</sup>, 6 sociétés de restauration collective (Sodexo, Compass, Api Restauration, Dupont Restauration) et 1 ADHEN<sup>16</sup>).
- 1 représentante du service restauration de la ville de Nantes.
- 1 représentant de la ligue de l'enseignement.
- 1 représentant de l'association Club Expert Nutrition et Alimentation (CENA).
- 1 représentante de l'association des fabricants du soja (SOJAXA).
- 1 représentante du Centre de recherche et d'informations nutritionnelles (CERIN). C'est le "département santé" du CNIEL (l'interprofession de l'industrie laitière). Il s'agit d'apporter une caution scientifique à la filière laitière, sous des allures d'objectivité... mais en étant clairement au service de la filière.
- 1 représentante du Géco Food Services (qui représente les industriels de l'agro-alimentaire comme Nestlé, Lactalis, Bigard, Charal, Yoplait, Coca-Cola, etc.).

En résumé : ces recommandations ont été rédigées par une majorité de nutritionnistes et diététicien.ne.s affilié.e.s à l'agro-industrie ou aux lobbies de la viande et des produits laitiers, en l'absence de toute caution scientifique indépendante.

Par ailleurs, une personne n'apparaît pas : Christelle Duchêne, la diététicienne d'Interbev. Et pourtant... ! Comme elle nous l'a elle-même confirmé oralement, Christelle Duchêne a bien participé aux travaux du G-RCN. Pourquoi son nom n'est-il pas inscrit au bas de cette annexe ?

<sup>15</sup> Association Nationale des directeurs de la restauration collective. <https://www.agores.asso.fr/>

<sup>16</sup> Association pour le Développement de l'hygiène et l'équilibre nutritionnel.

Les ministères de la Santé et de l'Agriculture auraient également été invités à participer, mais ils auraient fini par se retirer du processus du fait de l'opacité des pratiques de ce groupe et de son manque de légitimité<sup>17</sup>.

Au vu de ces informations, personne ne sera étonné de constater que l'annexe met également en garde les gestionnaires des cantines en ce qui concerne l'alimentation entièrement végétale : « *Par ailleurs, nous alertons les collectivités excluant tous les aliments d'origine animale (végétalisme) des risques de carences délétères pour la santé des enfants.* » (sans donner aucune source scientifique).

Là encore, la démonstration est à la limite de l'honnêteté intellectuelle : en alertant sur les dangers du végétalisme total, l'annexe « complément de la fiche protidique de 2015 » semble vouloir jeter l'opprobre sur le menu cuisiné à partir de protéines végétales. Pourtant, à aucun moment il n'a été question d'offrir aux enfants 100 % de menus végétaliens. La loi EGAlim vise simplement à proposer un menu végétarien par semaine. L'introduction de menus entièrement composés de produits végétaux doit ainsi permettre d'une part de consommer moins de viande (et donc de favoriser une viande de meilleure qualité, achetée aux éleveurs et éleveuses locaux), et d'autre part d'améliorer les apports en fibres, via l'introduction de céréales complètes et de légumineuses. C'est exactement ce que recommandent l'ANSES, le Haut Conseil à la Santé Publique et Santé Publique France<sup>18</sup>.

*Le médecin Sébastien Demange le confirme : « La véritable carence des enfants français est surtout une carence en fibres. La viande n'en contient pas. Une étude de France Agrimer de 2014 indique que 40 % des enfants de 0 à 18 ans mangent moins d'un fruit ou légume frais par jour. C'est sans doute là que doit se porter notre inquiétude nutritionnelle. Pour que la cantine scolaire puisse assurer ses missions de justice sociale, de santé et d'éducation, il est important de privilégier une alimentation de qualité et basée sur les protéines végétales. »*

La position du G-RCN qui consiste à dénoncer les menus sans protéines animales est d'autant plus contradictoire que cette même étude sur laquelle le groupe s'appuie rappelle au contraire que l'hyper-prévalence des œufs et du fromage dans les menus végétariens n'est pas souhaitable d'un point de vue nutritionnel (et cela ne l'est pas non plus du point de vue environnemental !). En résumé, remplacer systématiquement des menus carnés par des omelettes et des pâtes au fromage ne fait aucun sens. L'important est de diversifier les contenus de l'assiette, avec des

<sup>17</sup> Communication orale avec des représentants ministériels. Juillet 2019.

<sup>18</sup> <https://www.santepubliquefrance.fr/presse/2019/sante-publique-france-presente-les-nouvelles-recommandations-sur-l-alimentation-l-activite-physique-et-la-sedentarite>

apports nutritionnels adaptés aux enfants grâce aux céréales complètes, aux légumineuses et aux légumes, le tout composé d'un maximum de produits frais et cuisinés sur place.

Enfin, le G-RCN stipule que le rapport protéines/lipides d'un plat (plat végétarien inclus) doit rester inférieur ou égal à 1. Cela se justifie peut-être pour les plats contenant des protéines d'origines animales (fromage, œuf). En revanche il faut garder à l'esprit que les lipides d'origine animale et les lipides d'origine végétale sont différents et ont un impact sur la santé différent également. Ainsi, appliquer une limite de fréquence au plat végétarien, tout comme interdire strictement les plats végétaliens, n'est pas scientifiquement recevable sans plus de précision<sup>19</sup>.

<sup>19</sup> Marine Cygler, Nancy A Melville 2018. Beurre ou huile d'olive un impact opposé sur la mortalité. Medscape. [https://français.medscape.com/voirarticle/3604063?nlid=121883\\_2401&src=WNL\\_mdplsnews\\_180418\\_MSCPEDIT\\_FR&uac=250602SZ&faf=1#vp\\_1](https://français.medscape.com/voirarticle/3604063?nlid=121883_2401&src=WNL_mdplsnews_180418_MSCPEDIT_FR&uac=250602SZ&faf=1#vp_1)

## 2. Les lobbies de la viande et des produits laitiers poursuivent leur prosélytisme

### 2.1 Travail d'influence en milieu scolaire et auprès des professionnels de la jeunesse

Greenpeace en avait déjà largement fait état au sein du rapport publié en décembre 2017<sup>20</sup>. Les lobbies de la viande et de l'industrie laitière interviennent **directement dans les écoles**, via notamment du matériel supposé pédagogique. Ces pratiques n'ont pas cessé, comme le montre un cas récemment épinglé dans les médias.<sup>21</sup>

Les associations de la société civile, dont Greenpeace, [continuent de demander une interdiction stricte des interventions](#) des représentants des filières viande et produits laitiers dans les écoles. À ce jour pourtant, les ministères ne se sont pas prononcés sur le sujet.

**Les lobbys sont également toujours présents auprès des professionnels de la petite enfance dans de multiples secteurs pour déployer leur influence.** Ainsi, en juin 2019, le CNIEL (industrie laitière) a par exemple sponsorisé, aux côtés de McDonald's, le congrès annuel de pédiatrie<sup>22</sup>. Le Pr. Patrick Tounian, président du congrès et ayant des intérêts<sup>23</sup> avec Danone, Nestlé ou encore Carrefour, y a présenté son analyse de la problématique suivante : « À quelles carences nutritionnelles s'exposent les enfants et adolescents végétaliens ? ». Sans surprise, il en a profité pour rappeler les dangers que représenterait une telle alimentation.

20

[https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2017/12/rapport\\_greenpeace\\_viande\\_et\\_produits\\_laitiers\\_a\\_la\\_cantine-1.pdf](https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2017/12/rapport_greenpeace_viande_et_produits_laitiers_a_la_cantine-1.pdf) (voir chapitre 2 « Le lobbying jusque dans les écoles »).

21 Voir le thread du journaliste Hugo Clément

<https://twitter.com/hugoclement/status/1147169966719995905?lang=en>

22 Le lobby du lait au congrès de pédiatrie, blog Médiapart de Younès Bakir disponible en ligne à <https://bit.ly/2P5fk1j>

23 <https://www.vegactu.com/wp-content/uploads/2013/06/tounianpatrick13-07-15.pdf>

## **2.2 Au niveau national, les industriels de l'agro-alimentaire sont considérés comme des acteurs légitimes pour intervenir sur les questions de santé**

Nous constatons avec surprise qu'un rapport parlementaire relatif à la prévention santé en faveur de la jeunesse cite les « grandes entreprises » dans la liste des « acteurs institutionnels » (sic) permettant de conduire des actions de prévention santé :

*« De grandes entreprises, notamment dans le secteur agroalimentaire, ont créé des fondations telles que l'Institut Danone, la Fondation Louis Bonduelle, la Fondation Nestlé France, la Fondation Carrefour ou encore la Fondation Bel, conduisant des actions de promotion de la santé, qui concernent généralement la nutrition. Certaines fondations proposent aux acteurs locaux des ressources financières et des outils pour développer des travaux ou des actions – par exemple le programme Clemantine, kit de formation gratuit développé par l'Institut Danone et destiné à la formation des personnels de restauration scolaire, pour aborder les besoins nutritionnels des enfants et le rôle des cantines dans leur éducation alimentaire. »* Extrait du Rapport d'information en conclusion des travaux de la mission relative à la prévention santé en faveur de la jeunesse, rédigé par deux députés et publié en septembre 2018<sup>24</sup>.

Aujourd'hui, il semble donc acquis dans l'esprit du législateur que l'on peut inclure officiellement dans la liste des acteurs santé et nutrition, des fondations directement liées à des marques comme Danette, Flanby, Herta, Smarties, Maggi, Buitoni, Mousline, La Laitière, des barres chocolatées ou encore des crèmes glacées. Dans ce rapport d'information, ces entreprises sont présentées sans distinction comme des ressources de formation et d'information aux côtés du Haut conseil de la santé publique, de la Haute autorité de santé ou encore de Santé publique France. Il n'y figure aucun commentaire ou questionnement sur le conflit d'intérêt probable.

En d'autres termes, aujourd'hui, les entreprises qui occupent le marché de l'agro-alimentaire et notamment le marché de la restauration collective sont également celles qui proposent des formations aux acteurs de la restauration collective. Dans le cas du programme Clemantine cité par le rapport, la formation est gratuite, et il n'est pas possible d'avoir accès au référentiel de formation. Il y a peu de doutes que ces formations servent à vanter le mérite de régimes alimentaires qui permettent *in fine* des débouchés économiques aux produits des entreprises impliquées. Cette situation est ici actée par le législateur alors qu'il s'agit clairement d'actions de

24 <http://www.assemblee-nationale.fr/15/pdf/rap-info/i1234.pdf>

lobbying qui n'ont absolument pas pour objectif premier de prendre soin de la santé des jeunes.<sup>25</sup>

### 3. Vers un meilleur encadrement de l'influence des lobbies ?

Le fonctionnement des politiques publiques en matière d'alimentation est un véritable casse-tête, et un casse-tête qui ne cesse d'évoluer. Il est pourtant essentiel de le comprendre si l'on veut être en mesure d'identifier les différentes portes d'entrée des lobbies et lutter contre leur influence sur l'alimentation de nos enfants.

#### 3.1 Programme National de l'Alimentation (PNA) et Programme National Nutrition Santé (PNNS)

Bien qu'ils se recoupent parfois, ces deux programmes ont des portées différentes. Le PNA, piloté par le ministère de l'Agriculture, met ainsi en œuvre des programmes visant à favoriser, notamment dans la restauration collective, les circuits courts et de proximité, les produits de saison et les produits labellisés (label rouge, AOP...). Sa gouvernance n'est pas équilibrée. Sur les neuf collèges membres, la société civile n'est représentée que par deux collèges pour un total de seize membres, alors que les professionnels des filières agricoles et alimentaires bénéficient de cinq collèges pour un total de trente-trois membres. Malgré l'ajout de trois sièges pour les associations environnementales et de bien-être animal en 2019, le déséquilibre persiste.

Le PNNS, quant à lui, est piloté par le ministère de la Santé. Hormis sa célèbre maxime « Manger 5 fruits et légumes par jour », il est moins connu que le PNA – a priori du fait de la différence de poids et de l'implantation territoriale entre les deux ministères. L'influence des lobbies en ce qui concerne le PNNS a été largement décrite par différents acteurs et résumée dans le rapport de Greenpeace paru en

<sup>25</sup> Les actions des lobbies de la viande et des produits laitiers sont nombreuses et ne concernent pas que les enfants. Les auteurs d'une étude britannique publiée dans la revue *Public Health Nutrition* en 2017 ont relevé en six mois pas moins de 170 actions de lobbying de la part de trois acteurs majeurs de la filière laitière : Danone, Lactalis et le Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (Mialon, M., & Mialon, J. 2017). Leur principale action est de proposer de l'information et des messages à destination des politiques et du grand public. Ils financent également des sessions de formation auprès des professionnels de santé. Pour en savoir plus, voir le rapport 2017 de Greenpeace : [« Viandes et produits laitiers : l'Etat laisserait-il les lobbies contrôler l'assiette de nos enfants ? »](#).

décembre 2017<sup>26</sup>. Un nouveau comité de suivi devrait voir le jour d'ici la fin de l'année 2019. Sa composition est en discussion.

Afin d'améliorer l'articulation entre ces deux programmes, le gouvernement a mis en place en 2019 un « Plan National Alimentation Nutrition (PNAN) », sous la cotutelle des ministères de l'Agriculture et de la Santé. Pour l'instant, ce PNAN a surtout pris la forme d'une feuille de route générale. Des échanges auraient lieu à ce sujet avec le ministère de l'Environnement.

### **3.2 Création du Conseil National de la Restauration Collective (CNRC) par le ministère de l'Agriculture**

Identifiant les besoins grandissants d'accompagnement du secteur de la restauration collective suite au vote de la loi EGalim, le ministère de l'Agriculture a lancé officiellement en mars le CNRC<sup>27</sup>. Ce nouveau conseil national regroupe les pouvoirs publics ainsi que sept collèges d'acteurs impliqués dans la restauration collective. Des membres du G-RCN (et du feu-GEM-RCN) y siègent, ainsi que des associations comme la Fondation pour la Nature et l'Homme.

Ce nouvel organe a pour mission de prendre en main les questions « d'approvisionnement de la restauration collective, en produits durables ou de qualité, la qualité nutritionnelle des repas, l'information du consommateur ou encore l'éducation alimentaire ».

### **3.3 Mise en place d'un groupe de travail Nutrition par le ministère de la Santé**

Conscient des pratiques douteuses du G-RCN, et puisque le nouveau PNNS vient d'être publié, le ministère de la Santé a décidé de reprendre les travaux de traduction de son contenu en recommandations pour les acheteurs via la création d'un nouveau groupe de travail, dit « GT Nutrition ». Le pilotage de ce groupe par le ministère de la Santé, et non par plus par le ministère de l'Economie comme c'était le cas pour le GEM-RCN, est une excellente nouvelle. Ce groupe de travail est constitué de plusieurs dizaines de membres. On y retrouve des personnalités clés du G-RCN, dont la représentante de l'Association française des diététiciens nutritionnistes (AFDN) qui coordonnait déjà le GEM-RCN, celle du Centre de recherche de l'industrie laitière (CERIN) et la secrétaire générale du GécoFood Services, qui réunit les grandes entreprises de l'agroalimentaire (Bigard, Yoplait,

<sup>26</sup> Voir le rapport « Viande et produits laitiers : l'Etat laisserait-il les lobbies contrôler l'assiette de nos enfants ? », Greenpeace 2017

<sup>27</sup> <https://agriculture.gouv.fr/didier-guillaume-installe-le-conseil-national-de-la-restauration-collective>

Coca-Cola...). Y sont également présents des représentant.e.s de la FNSEA et d'associations (Un Plus Bio, WWF, Association Végétarienne de France et Greenpeace). **C'est la première fois que des associations de protection de l'environnement sont invitées à participer à de tels travaux du ministère de la Santé, ce qui constitue une preuve de sa volonté d'ouvrir le dialogue avec la société civile.** Greenpeace salue ces efforts en matière d'ouverture et de représentativité.

La première réunion de ce groupe de travail Nutrition a eu lieu en octobre 2019. Alors que nous pensions profiter de ce premier échange pour poser les règles de fonctionnement et le cadre des travaux à venir, il a été demandé à l'AFDN<sup>28</sup> de présenter une première proposition de ce qui pourrait être recommandé en matière de menu végétarien. À notre grande surprise, celle-ci a ainsi présenté la fameuse annexe « complément de la fiche plats protidiques » remise en question au premier chapitre de ce rapport. Elle a ensuite demandé une régression de la loi EGalim. Parmi les demandes effectuées d'entrée de jeu figurait ainsi la restriction de l'application de la loi sur l'expérimentation des menus végétariens au seul plat principal du repas, au lieu de l'ensemble du menu, ce qui réduirait la portée de la loi. La seule justification donnée a été « qu'il ne fallait pas aller trop vite ».

Le GT Nutrition prend également en charge la réécriture du décret de 2011<sup>29</sup> qui impose certains critères et fréquences concernant les menus des cantines. Celui-ci est en effet devenu en partie obsolète suite au vote de la loi EGalim<sup>30</sup>. Son article 24 indique par exemple que des menus entièrement basés sur des produits végétaux peuvent dorénavant être servis, alors que la définition du plat protidique dans le décret de 2011 rendait obligatoire l'utilisation de protéines animales (*a minima* des œufs ou du fromage). La rédaction du nouvel arrêté constitue donc un enjeu clé pour les mois à venir. Sa mise à jour devrait être finalisée en 2021.

Enfin, ce GT Nutrition prévoit également de piloter l'évaluation de l'introduction d'un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines, tel que le prévoit la loi EGalim. Ceci constitue également un enjeu fort, car des résultats de cette évaluation va probablement découler le sort de l'expérimentation (inscription de la mesure dans le temps ou au contraire son abandon).

Toutes ces instances, nouvelles ou en évolution, sont à n'en pas douter des occasions pour les filières viande et produits laitiers et l'agroindustrie de faire valoir leurs intérêts. Il est donc essentiel que le gouvernement soit particulièrement

28 Association Française des Diététiciens de France. Leur représentante est également la coordinatrice du feu-GEM-RCN et de l'actuel G-RCN.

29 <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763> [consulté le 20/08/2019]

30 <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000037547946&categorieLien=id>

attentif à leur composition et à leur fonctionnement. De nombreux efforts ont été faits depuis la sortie du rapport de Greenpeace en décembre 2017 pour améliorer la gouvernance des instances en charge de ces questions (création du CNRC et du GT Nutrition, pilotage par le ministère de la Santé au lieu du ministère de l'Économie, ouverture des groupes de travail à la société civile...). Il est essentiel de les poursuivre et de faire preuve de vigilance quant aux tentatives d'influence des structures réfractaires à la diversification des protéines à la cantine. Ces dernières ne doivent pas être en mesure de ralentir ou de diminuer la portée d'application de la loi.

## Conclusion

Sans conteste, la loi EGAlim de novembre 2018 constitue un premier pas vers le rééquilibrage de l'assiette de nos enfants. En novembre 2019, toutes les cantines scolaires de France devront appliquer cette loi et proposer au moins un repas végétarien chaque semaine. C'est aussi un premier pas vers la réduction indispensable de la consommation de produits d'origine animale au profit de plus de qualité – une évolution essentielle pour limiter les pressions qui pèsent sur notre environnement. Les derniers rapports scientifiques de l'IPBES<sup>31</sup> en avril et du GIEC<sup>32</sup> en août 2019 nous l'ont en effet rappelé : **notre modèle agricole et alimentaire est le principal responsable de l'érosion de la biodiversité et accélère le changement climatique.**

**Afin d'accompagner au mieux l'évolution de notre alimentation vers des assiettes plus durables et de meilleure qualité, le gouvernement doit prendre ses responsabilités :**

> Il doit encadrer l'influence des lobbies, et ceux de l'agro-industrie en particulier, dans les instances qui rédigent les recommandations nutritionnelles et décident de mesures en faveur d'une alimentation plus végétale. L'ANIA<sup>33</sup> et le Géco Food Services<sup>34</sup>, représentants de l'industrie agro-alimentaire, n'ont pas leur place au Conseil National de l'Alimentation, au Conseil National de la Restauration Collective

<sup>31</sup> IPBES, 2019. Global Assessment Report on Biodiversity and Ecosystem Services. <https://www.ipbes.net/global-assessment-report-biodiversity-ecosystem-services> [consulté le 19/09/09].

<sup>32</sup> IPCC, 2019. Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems. <https://www.ipcc.ch/report/srcc/> [consulté le 19/09/2019]

<sup>33</sup> Association Nationale des Industries Alimentaires. Voir <https://www.ania.net/>

<sup>34</sup> Association d'industriels qui fabriquent et commercialisent des produits destinés aux différents segments de marché de la Consommation Hors Foyer. Voir <https://www.gecofoodservice.com/>

et encore moins au GT Nutrition. Ces structures peuvent être consultées, mais elles ne doivent pas siéger au sein de ces instances.

> Le gouvernement doit également encadrer l'intervention des interprofessions des viandes et des produits laitiers dans les écoles. Que les enfants aillent rendre visite à des producteurs et à des éleveurs pour comprendre l'origine de leurs aliments, oui ! Les liens entre alimentation et production ont besoin d'être reconstruits. Mais que les mensonges sur les questions nutritionnelles cessent.

> **Il est indispensable que l'Etat investisse dans la formation des cuisinier-ères pour que l'expérimentation d'un repas végétarien hebdomadaire dans les cantines porte ses fruits. Sans cela, le risque existe que des menus végétariens de mauvaise qualité soient mis en place, avec l'omniprésence d'omelettes et de plats préparés industriels de type galettes de soja ultra-transformées.** Cela doit également s'accompagner d'un soutien financier aux gestionnaires qui souhaiteraient revenir à des cuisines à taille humaine et en liaison chaude.

> Des mesures et des recommandations doivent être développées pour soutenir le milieu professionnel dans la préparation de repas diversifiés qui soient frais, équilibrés et savoureux. Cela concerne autant la préparation de plats sans produits animaux que l'amélioration des pratiques de cuisson des viandes. Il est également urgent de revaloriser le métier de cuisinier et de cuisinière ainsi que celui des personnes qui servent la nourriture et accompagnent les enfants lors du temps de midi.

> Le gouvernement doit aussi cesser sa schizophrénie politique : si nous voulons que nos enfants et plus généralement l'ensemble de la population accèdent à une alimentation plus végétale et de meilleure qualité, **la France doit défendre une réorientation des subventions de la Politique agricole commune vers les fermes les plus vertueuses et refuser les traités de libre-échange défavorables à nos agriculteurs, à nos agricultrices et à l'environnement. Il n'est pas possible de demander aux paysans et paysannes français de mieux produire tout en favorisant l'importation de soja et de viande produits à bas coûts dans des pays tiers. Il est urgent de soutenir les producteurs et les productrices dans leur conversion vers des modèles plus vertueux** et d'accompagner les collectivités pour qu'elles puissent développer la bio, les circuits courts et le végétal dans leurs restaurations collectives.

> Du côté de la société civile enfin, nous devons redoubler d'efforts collectivement plus que jamais. L'urgence climatique est bien là. En changeant de modèle alimentaire, en interpellant les responsables politiques et en prenant part aux actions menées par les centaines de collectifs et associations actifs sur le territoire, nous pouvons réellement transformer ce système.

Vous êtes parent ou vous sentez concerné·e  
par la qualité de certaines cantines ?

**Rendez-vous sur [www.cantineverte.fr](http://www.cantineverte.fr) !**