

A young child with long brown hair, wearing a blue t-shirt, is sitting at a table. The child is looking directly at the camera with a neutral expression. They are holding a white plastic spoon over a plate of food. The plate contains a mix of green vegetables, white rice, and some meat. In the background, another child is visible but out of focus. The lighting is warm and indoor.

Viande et produits laitiers :  
**l'État laisserait-il les lobbies  
contrôler l'assiette de nos  
enfants ?**

Décembre 2017

**GREENPEACE**

# Sommaire

<b>Introduction</b>	<b>5</b>
Fonctionnement et enjeux de la restauration scolaire	6
<b>L'influence des lobbies sur les textes officiels</b>	<b>9</b>
1. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS)	9
2. Les recommandations du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN)	11
<b>Le lobbying jusque dans les écoles</b>	<b>23</b>
1. Interbev, l'interprofession de la viande	23
2. Le Cniel, la filière laitière française	25
<b>Les impacts de la surconsommation de viande et de produits laitiers</b>	<b>29</b>
1. Impacts sur l'environnement	29
2. Impacts sur la santé	30
3. Impacts sur les éleveurs	32
<b>Conclusion</b>	<b>35</b>

**Contact :**

cecile.cailliez@greenpeace.org  
laure.ducos@greenpeace.org

**Écrit par :**

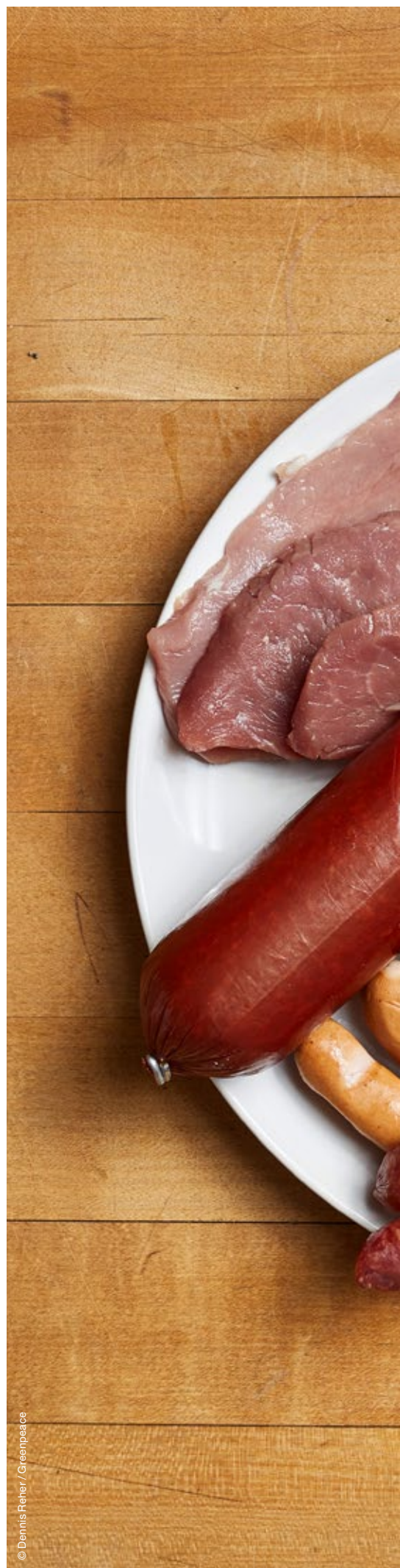
Laure Ducos

**Photo de couverture :**

© Peter Caton / Greenpeace

**Publié par :**

Greenpeace France  
13 rue d'Enghien 75010 Paris







“Au final, prédomine le sentiment que les pouvoirs publics, tétanisés par la réglementation communautaire, par le risque d'érosion des budgets publicitaires du secteur audiovisuel, par le poids économique du secteur agro-alimentaire et de la grande distribution, et dans un contexte de désaccord stratégique persistant entre les ministères, répugnent à se doter d'une stratégie cohérente envers ce qu'il faut bien appeler le lobby agro-alimentaire.”

Inspection Générale  
des Affaires Sociales,  
2016





---

# Introduction

---

**La restauration scolaire, c'est plus d'un milliard de repas par an, de la maternelle au lycée. Près de sept millions d'élèves sont concernés. Tous les jours ou presque, de la viande ou du poisson leur est servi. Rien que pour les produits carnés, cela correspond à un volume total de plus de 80 000 tonnes et un chiffre d'affaires de plus de 460 millions d'euros<sup>1</sup>. Plus de 120 000 tonnes de produits laitiers sont également distribués chaque année aux élèves<sup>2</sup>, pour un chiffre d'affaires total d'environ 280 millions d'euros.**

**Cette surconsommation de viande a des conséquences désastreuses sur notre environnement et sur le climat. Elle affecte également fortement les éleveurs français** qui produisent localement de la viande de qualité.

Enfin, la surconsommation de viandes et de produits laitiers a **des effets néfastes sur la santé** et conduit à des problèmes de surpoids et d'obésité chez les enfants.

Les scientifiques sont unanimes : **il faut réduire notre consommation de protéines animales et consommer plus de légumineuses<sup>3</sup>.**

Alors pourquoi de telles quantités de viande et de produits laitiers sont-elles servies à l'école ? Le mythe de la nécessité de consommer autant de protéines animales a la peau dure, et les textes qui guident les acteurs de la restauration collective n'aident pas : influencés par de nombreux lobbies de l'agro-alimentaire, ils peinent à suivre les recommandations scientifiques et à se mettre à jour. Ainsi, les recommandations officielles pour les viandes et les produits laitiers servis à l'école peuvent fournir pour le seul déjeuner près de 400 % des apports recommandés par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) !

**Greenpeace a donc mené l'enquête pour comprendre comment les représentants des filières viande et produits laitiers s'y prennent pour orienter les recommandations nutritionnelles officielles de la restauration scolaire d'une part, et influencer les futurs consommateurs dès leur entrée à l'école d'autre part, tout en pointant du doigt l'absence d'engagement de l'État sur ces questions.**

<sup>1</sup> Environ 18 000 tonnes de bœuf sont ainsi écoulées chaque année sur ce marché, plus de 8 000 tonnes de porc, 11 000 tonnes de poulet. Données : GiraFood Service 2014.

<sup>2</sup> La majorité (environ 65 000 tonnes) concerne l'ultra-frais (yaourts, fromages blancs, crèmes dessert...).

<sup>3</sup> Haut Conseil de la Santé Publique, 2017 : *Avis relatif à la révision des repères alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021*. <http://bit.ly/2nWcmLI>  
Sud-Ouest, 2017 : *Urgence écologique : l'appel sans précédent de 15 000 scientifiques pour sauver la planète*. <http://www.sudouest.fr/2017/11/13/urgence-ecologique-l-appel-sans-precedent-de-15-000-scientifiques-pour-sauver-la-planete-3943672-706.php>



## Fonctionnement et enjeux de la restauration scolaire

### 1. Fonctionnement

Avant toute chose, il convient de rappeler que la restauration scolaire n'est pas un service obligatoire : un maire par exemple peut décider – ou non – d'offrir ce service aux enfants de sa ville.

Dans les universités, ce sont les Centres Régionaux des Œuvres Universitaires Scolaires (CROUS), et donc l'État, qui décident du menu des restaurants universitaires. Dans les lycées, c'est la région, et dans les collèges, c'est le département. Dans le primaire enfin (écoles maternelles et élémentaires), c'est la collectivité, c'est-à-dire le maire de la ville, qui gère la restauration de ses écoles. Le privé n'est pas concerné par ce fonctionnement : c'est l'organisme gestionnaire de l'école qui est en charge de la question des menus.

#### Il existe deux modes de restauration collective :

- **La gestion directe** : c'est lorsque l'école s'occupe elle-même de ses repas. Pour cela elle doit posséder une cuisine sur place ou dans les environs (cuisine centrale qui lui livre tous les jours ses repas, en même temps qu'à d'autres structures). Dans le secteur primaire la moitié des écoles est en gestion directe, dans le secondaire c'est la majorité (93 %)⁴.
- **La gestion concédée** : c'est lorsque l'école n'a pas les infrastructures nécessaires pour cuisiner elle-même ses repas, ou ne souhaite pas le faire. Elle peut alors faire appel à une Société de Restauration Collective (SRC). Les SRC les plus connues sont Sodexo, Elior et Compass Group.

Dans certains cas, les établissements peuvent à la fois faire appel à une société de restauration et cuisiner en partie sur place.

Le mode de gestion influe sur le choix des menus. En effet, dans le cas d'une gestion concédée, il est commun que ce dernier soit proposé directement par les diététiciens et nutritionnistes de la société de restauration en charge de la ou des école(s) de la ville,

en fonction du cahier des charges défini par celle-ci. Il se peut également qu'il soit proposé par le gestionnaire de cuisine, et seulement validé par la société de restauration.

En ce qui concerne les écoles en gestion directe, il existe là encore plusieurs possibilités. Le menu peut être proposé par le service de restauration d'une collectivité et validé par un(e) nutritionniste. Il peut également être proposé par le gestionnaire de cuisine ou le cuisinier lui-même. Dans certaines structures, il n'y a pas forcément de validation par un(e) nutritionniste. Dans d'autres cas, le menu proposé peut être validé par une commission des menus, dans laquelle siègent divers acteurs tels que les élus locaux, les gestionnaires de l'école ainsi que les acheteurs, des nutritionnistes ou encore des parents d'élève.

Ces éléments proviennent de différents entretiens réalisés avec des nutritionnistes et experts de la restauration collective. Il n'existe pas, à notre connaissance, de données beaucoup plus précises ni chiffrées sur le sujet⁵.

### 2. Un enjeu social majeur

Au-delà de constituer un marché économique conséquent pour les producteurs et les transformateurs de viandes et de produits laitiers, il est important de rappeler que la restauration scolaire répond à un enjeu social majeur. Pour certains élèves, le repas du midi à l'école est en effet le seul repas complet et équilibré de la journée. De plus, lorsque le prix du repas augmente, c'est autant d'élèves qui n'ont plus les moyens de se restaurer dans les cantines⁶.

Les personnes en charge des menus doivent donc faire face à des enjeux à la fois nutritionnels, sanitaires, et sociaux : elles assument la responsabilité de trouver le meilleur compromis entre ces enjeux et un prix le plus bas possible. Mais les denrées peu chères ont un coût...

⁴ Le mémento de la restauration scolaire, Fnogec et LBT Conseil 2016

⁵ Concernant le secondaire (collèges et lycées), il existe quelques données sur les modes de gestion : voir Cnesco, 2017. *Qualité de vie à l'école : enquête sur la restauration et l'architecture scolaires*. Paris.

⁶ Voir le rapport du Cnesco paru en octobre 2017 : *Qualité de vie à l'école : enquête sur la restauration et l'architecture scolaires*. [http://www.cnesco.fr/wp-content/uploads/2017/10/170929\\_Note\\_QdeVie\\_VF.pdf](http://www.cnesco.fr/wp-content/uploads/2017/10/170929_Note_QdeVie_VF.pdf)

“Ces dernières années, les journalistes se sont penchés sur l’influence de l’industrie laitière française sur l’opinion publique et les politiques et programmes de santé publique. Ils ont notamment remarqué que les industriels avaient façonné le corpus de preuves lié aux questions de santé publique et d’alimentation”.

Mialon M. & Mialon J., 2017  
*Corporate political activity of the dairy industry in France:  
An analysis of publicly available information.*  
Public Health Nutrition, 20(13)





“Pendant la période où les données [de l'étude] ont été recueillies, l'industrie laitière a employé des pratiques [de lobbying] à de nombreuses occasions en utilisant trois stratégies : l'envoi d'informations et de courriers, la création de groupes d'intérêts et la substitution politique. Dans la plupart des cas, les industriels ont mis en forme certaines preuves de façon à ce qu'elles servent leurs intérêts”.

Mialon M. & Mialon J., 2017  
*Corporate political activity of the dairy industry in France:  
An analysis of publicly available information.*  
Public Health Nutrition, 20(13)





# L'influence des lobbies sur les textes officiels

## 1. Le Programme National Nutrition Santé (PNNS)

Le Programme National Nutrition Santé, ou PNNS, a été lancé en 2001 par le gouvernement dans le but d'améliorer l'état de santé des Français-es en agissant sur la nutrition<sup>7</sup>. Il s'appuie sur des recommandations scientifiques, comme celles de l'ANSES et du Haut Conseil à la Santé Publique (HCSP), et **traduit ces recommandations nutritionnelles à destination de l'ensemble de la population**. Il est peu connu du grand public, mais c'est pourtant lui qui se cache derrière le célèbre "5 fruits et légumes par jour". Il a été révisé deux fois, le dernier PNNS couvrant la période 2011-2015. L'ANSES et le HCSP ont publié leurs derniers avis mis à jour en décembre 2016 et février 2017 respectivement, mais le PNNS n'a pas encore été révisé.

En ce qui concerne la consommation de viande et de produits laitiers, ce programme de santé est important car **c'est de lui que découlent les recommandations nutritionnelles établies par le GEM-RCN**, le Groupe d'Etude des Marchés qui guide les acheteurs de la restauration scolaire dans leurs achats. **Il affecte donc les volumes de viande et de produits laitiers servis in fine dans des milliers d'écoles** (voir chapitre suivant "Recommandations du GEM-RCN").

L'Institut Général des Affaires Sociales, ou IGAS, a été saisi en 2015 par le gouvernement pour mener une évaluation du dernier Programme National Nutrition Santé (PNNS 3)<sup>8</sup>. Ses conclusions sont sans appel :

*« À vouloir avancer par consensus, le PNNS n'a jamais été en capacité d'adopter des mesures dont l'efficacité est pourtant reconnue. Il a alors occulté, au nom du consensus et des intérêts des parties prenantes, des aspects importants de la problématique nutritionnelle. En particulier, il a insuffisamment pris en compte les actions possibles sur l'offre, tant le pouvoir des lobbies de l'agro-alimentaire est puissant »<sup>9</sup>.*

### De sérieux problèmes de gouvernance

Les auteurs de l'évaluation font état de nombreux problèmes de gouvernance du PNNS. D'après eux les limites seraient pour l'essentiel structurelles, avec un comité de pilotage et un comité de suivi **trop centrés sur le ministère de la Santé et trop éloignées des acteurs locaux** (telles que les collectivités par exemple), ce qui nuit à la bonne diffusion du programme dans les territoires.

Au-delà de cette question du "sanitaro-centrisme" de ces instances, **il est intéressant de noter que l'on y retrouve également des organismes tels que l'Association Nationale des Industries Agro-alimentaires** (l'ANIA, qui représente les groupes Avril et Lactalis, le Syndicat National des Fabricants de Sucre de France, la Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs et Transformateurs de Viande, Danone...)<sup>10</sup>, Alliance 7 (qui représente les Syndicats du Chocolat, de la Confiserie, ...) <sup>11</sup> ou encore le Conseil Supérieur de l'Audiovisuel<sup>12</sup>.

<sup>7</sup> <http://www.mangerbouger.fr/PNNS>

<sup>8</sup> IGAS, 2016. *Évaluation du PNNS3 (2011-2015 et 2016) et du plan d'obésité (2010-2013)*

<sup>9</sup> D'après les auteurs du rapport, le PNNS 3 n'a en effet pas su répondre à deux enjeux de santé publique majeurs que sont l'épidémie d'obésité d'une part, et la persistance des inégalités sociales (le PNNS n'arrive pas à toucher les populations les plus précaires) d'autre part. IGAS, 2016. *Évaluation du PNNS3 (2011-2015 et 2016) et du plan d'obésité (2010-2013)*, <http://www.ladocumentationfrancaise.fr/var/storage/rapports-publics/174000725.pdf>

<sup>10</sup> <https://www.ania.net/presentation-ania/organisation/conseil-dadministration>

<sup>11</sup> <http://www.alliance7.com/presentation>

<sup>12</sup> [http://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/Composition\\_du\\_Comite\\_de\\_Pilotage\\_et\\_du\\_Suivi\\_PNNS-PO-2.pdf](http://solidarites-sante.gouv.fr/IMG/pdf/Composition_du_Comite_de_Pilotage_et_du_Suivi_PNNS-PO-2.pdf)



Si la participation des représentants des filières agricoles peut faire sens, elle doit d'une part être représentative de toutes les filières (animales et végétales), et d'autre part les cantonner à un rôle de consultation. Il est également regrettable qu'aucune association de protection de l'environnement n'y siège au regard de l'impact du contenu de nos assiettes sur la planète<sup>13</sup>.

<sup>13</sup> La Stratégie Nationale Bas Carbone du gouvernement rappelle précisément la nécessité pour le PNNS d'intégrer la réduction de la part de protéines animales dans notre assiette pour agir face au changement climatique. Voir p.48 de la *Stratégie Nationale Bas Carbone*, partie 3.2. Recommandations transversales, i. Empreinte carbone, <https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/strategie-nationale-bas-carbone>

### Des financements trop faibles

L'IGAS critique le ministère de la Santé sur le manque de financements – et donc de la faible priorité – accordés au PNNS. Les crédits du PNNS en 2016 sont de 520 millions d'euros. Une broutille, en comparaison des budgets investis par les industries agro-alimentaires dans le lobbying, la publicité... (voir chapitre 2, "*Le lobbying jusque dans les écoles*"). Un déséquilibre que l'IGAS pointe du doigt :

*« Au total, force est de constater que les moyens dévolus au PNNS, pour promouvoir une alimentation et un mode de vie sains, restent terriblement modestes face aux millions d'euros et au temps déployés par l'industrie pour conforter l'assuétude à une alimentation faiblement diversifiée et déséquilibrée »<sup>14</sup>.*

<sup>14</sup> IGAS, 2016. *Évaluation du PNNS3 (2011-2015 et 2016) et du plan d'obésité (2010-2013)*

### Un programme sous l'emprise des lobbies de l'agro-alimentaire

François Baudier est aujourd'hui président de la Fédération Nationale d'Éducation et de Promotion de la Santé (FNEPS). Il est l'une des personnalités à l'origine du PNNS. Dans un article paru en novembre 2017<sup>15</sup>, il raconte la levée de boucliers de l'industrie agro-alimentaire suite à sa création :

*« Durant toute la période de déploiement de ce PNNS, l'industrie agro-alimentaire n'a cessé de le combattre. [...] J'ai un souvenir très précis d'une intervention que j'ai faite lors d'un colloque scientifique soutenu par l'industrie agro-alimentaire. J'y ai défendu ardemment le PNNS et je me suis fait agresser par les personnes présentes (principalement des médecins et diététiciens...) liées directement ou indirectement à ces intérêts privés. J'ai alors compris que cette industrie serait impitoyable envers ce programme national. »*

<sup>15</sup> Point de vue, 8 novembre 2017. Voir [www.sfsp.fr](http://www.sfsp.fr)

Un pressentiment qui s'est confirmé par la suite : d'après l'IGAS, le PNNS n'a en effet jamais été capable d'adopter des mesures réellement efficaces, et ce pour deux raisons principales : **il est trop soucieux de vouloir avancer par consensus, et l'emprise des lobbies de l'agro-alimentaire est trop forte. Cette emprise empêcherait de nombreuses mesures de voir le jour**, concernant l'offre en particulier. Une illustration des liens étroits entre politiques de santé et entreprises privées qui revient à plusieurs reprises dans le rapport de l'IGAS est celui de l'Observatoire national de l'activité physique et de la sédentarité (ONAPS) : une initiative interministérielle sponsorisée par... Coca-Cola<sup>16</sup>. Concernant les protéines animales, plusieurs des membres interrogés par l'IGAS ont d'ailleurs dénoncé l'influence de l'industrie des produits laitiers sur certains repères nutritionnels<sup>17</sup>. Et le rapport de l'Institut de conclure :

*« Les agents économiques [...] ne devraient pas être placés en situation de peser sur les messages de santé publique, ou d'empêcher le recours à une large palette d'outils à l'efficacité établie [...]. C'est pourtant le cas, faute de portage politique fort. Et bien des arbitrages sont marqués du sceau des pressions dont ils ont été l'objet. »*

<sup>16</sup> "La Fondation Coca-Cola USA, 1<sup>er</sup> mécène, a confirmé, en mai 2014, le versement au CNDS d'un don de 540 000 euros par an pendant 3 ans." <http://www.cnds.sports.gouv.fr/-CNDS->

<sup>17</sup> Voir page 28 du rapport de l'IGAS.



## Prochaines étapes

Initialement prévu pour la fin de l'année 2017, le lancement officiel du nouveau PNNS 4 est retardé. Il est fort probable que ce dernier tarde à aboutir. Le contenu du PNNS découle en effet des travaux de l'ANSES, qui n'a pour l'heure publié que les recommandations nutritionnelles pour la population adulte (décembre 2016). Il manque encore celles pour les enfants et les personnes âgées. Le processus pourrait donc prendre plusieurs années<sup>18</sup>.

## 2. Les recommandations du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN)

Le Programme National Nutrition Santé établit des recommandations à destination du grand public. **Le ministère de l'Économie les "traduit" ensuite en recommandations techniques (fréquences des repas, taille des portions, composition des menus, etc.) à destination des acheteurs de la restauration collective** et donc scolaire. L'objectif est double : gérer au mieux les achats publics (et donc préserver les finances de l'État) et garantir une nutrition adaptée à tous les consommateurs des établissements de restauration collective gérés par l'État.

Pour réaliser cette "traduction technique", il existe des Groupes d'Étude des Marchés (GEM). Le GEM "Restauration Collective et Nutrition", ou GEM-RCN, est l'un de ces groupes. Créé en 2007<sup>19</sup>, **son champ d'action s'étend à tous les établissements publics** (établissements scolaires, maisons de retraites, hôpitaux, prisons...).

Le suivi des recommandations est à caractère volontaire (ce sont bien des "recommandations" comme le mot l'indique). D'après de nombreuses discussions que nous avons eues avec des professionnels du secteur cependant, il semblerait **qu'en pratique, lorsque les acheteurs ne savent pas sur quels éléments baser leurs choix de menus, ou tout simplement parce qu'ils pensent que les recommandations du GEM-RCN sont obligatoires<sup>20</sup>, ils les appliquent sans les remettre en question**. Ces recommandations auraient ainsi été consultées plus de 30 000 fois les cinq derniers mois de l'année 2015<sup>21</sup>.

De plus, en 2011 une partie de ces recommandations du GEM-RCN a pris **un caractère obligatoire**, via la publication de deux textes officiels : l'arrêté et le décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011<sup>22</sup>. Cette réglementation impose les fréquences recommandées par le GEM-RCN<sup>23</sup>, ainsi que les quantités pour les aliments transformés (pour les produits faits maison, seules les fréquences s'appliquent).

<sup>18</sup> Afin de rendre l'ensemble des politiques publiques en matière d'alimentation plus cohérent, il se pourrait que le PNNS soit fusionné, d'une manière ou d'une autre, avec le Programme National de l'Alimentation et que la gouvernance de l'ensemble soit révisée. Un processus qui pourrait retarder plus encore la sortie du prochain programme national de santé.

<sup>19</sup> En remplacement d'un autre Groupe d'étude des marchés, le Groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM-DA), créé en 1953.

<sup>20</sup> D'après plusieurs de nos entretiens avec des experts de la restauration collective, la confusion entre le caractère indicatif et obligatoire des recommandations du GEM-RCN serait en effet importante au sein même des acteurs des territoires, collectivités incluses.

<sup>21</sup> Voir la fiche de présentation du comité nutrition du GEM-RCN rédigée par ses membres et consultable sur demande auprès du GEM-RCN.

<sup>22</sup> <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>

<sup>23</sup> 8 plats protidiés (plats principaux) sur 20 minimum contenant de la viande ou du poisson par exemple, ou encore 1 produit laitier par repas.



**Des problèmes de gouvernance, marqués par le sceau  
des lobbies de la viande et des produits laitiers**

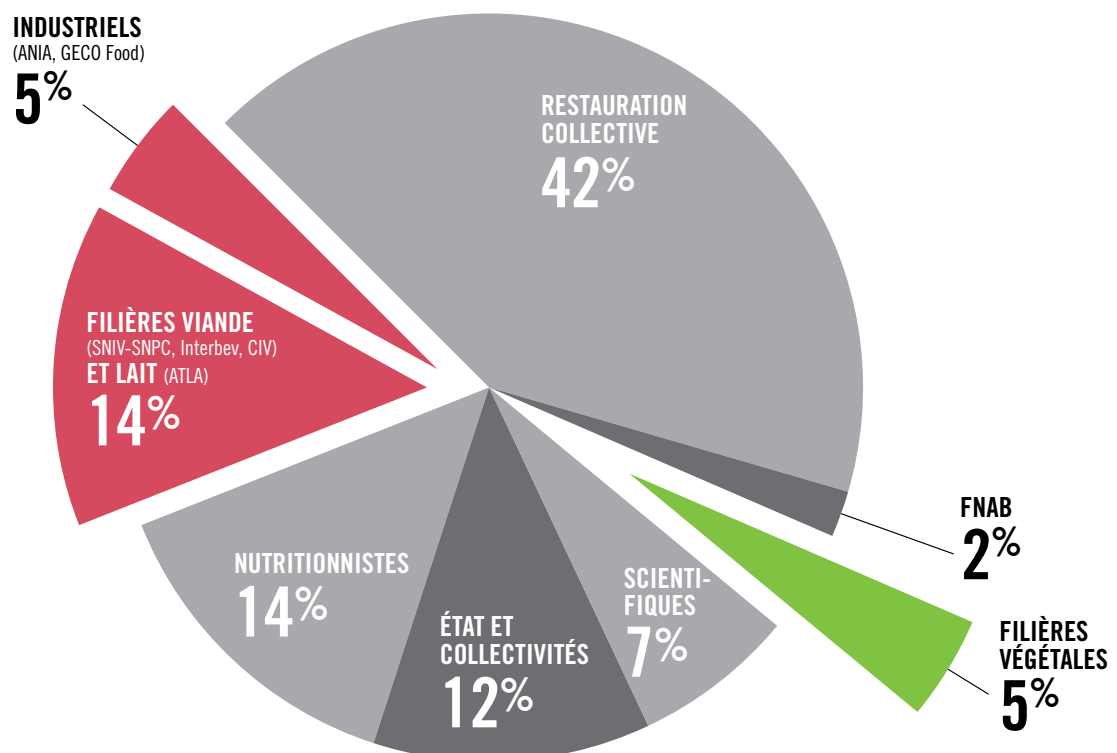
Tout comme pour le PNNS, **la structure même du GEM-RCN questionne, notamment en termes de représentativité des acteurs concernés.**

Pour l'année 2014 par exemple, qui a précédé la dernière mise à jour des recommandations du Groupe d'Etude des Marchés, 43 personnes étaient à l'origine inscrites sur la liste des personnes censées assister aux sept réunions de l'année<sup>24</sup>, selon la répartition suivante :

<sup>24</sup> La dernière réunion s'est en réalité déroulée au début de l'année 2015.

- 18 professionnels de la restauration collective,
- 6 représentants d'associations de nutritionnistes et de diététiciens,
- 6 représentants des filières animales (3 représentants des filières viande – SNIV-SNPC/syndicat des entreprises françaises des viandes, Interbev et le CIV – et 3 représentant de l'ATLA, les filières laitières industrielles nationales),
- 2 représentants de l'État (1 pour chaque ministère : Agriculture et Santé) et 3 représentants des collectivités<sup>25</sup>,
- 3 représentants scientifiques (1 INRA et 2 ANSES),
- 2 représentants des filières végétales (1 association de promotion des aliments au soja, SOJAXA, 1 interprofession des légumes, l'INTERFEL),
- 2 représentants des plus grandes fédérations d'industriels français : l'ANIA et le GécoFood Services,
- 1 représentant de filière qualité (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique).

<sup>25</sup> Nice, Paris, Nantes.



**Figure 1.** Composition du Groupe d'étude des marchés (GEM-RCN)

## Les représentants des filières viande et lait au GEM-RCN

Aujourd'hui connu sous le nom de Culture Viande, le **SNIV-SNPC** est un syndicat qui fédère les principales entreprises françaises des viandes (abattage, découpe et préparation) du secteur de la viande bovine, ovine et porcine.

**Interbev** est l'interprofession du bétail et de la viande (en dehors de la filière porcine et de toutes les filières volailles). C'est avant tout un organisme de communication et de lobbying destiné à défendre les intérêts des filières qu'il représente.

### Le Centre d'Informations des Viandes

est une association créée en 1987 à l'initiative d'Interbev et des pouvoirs publics. L'Interprofession nationale porcine (INAPORC) a rejoint le CIV en 2005. Le CIV publie des informations techniques et scientifiques à destination des médecins, diététiciens, chercheurs et enseignants, ou encore des élus et journalistes spécialisés. Le CIV est en particulier financé par Interbev<sup>26</sup>.

L'**ATLA** est l'Association de la Transformation Laitière Française. Elle est née en 1993 de la convergence de deux fédérations d'industriels de la filière laitière française, la FNCL (Fédération Nationale des Coopératives Laitières, qui regroupe 240 coopératives laitières, dont Sodiaal, et affichait en 2015 un chiffre d'affaires de 11,5 milliards d'euros<sup>27</sup>) et la FNIL (Fédération Nationale des Industries Laitières, qui regroupe une centaine d'entreprises, soit la quasi-totalité des entreprises laitières privées). Notons que la FNIL est l'un des membres les plus importants de l'Association Nationale des Industries Alimentaires (ANIA). Son Président Exécutif, Olivier Picot, est aussi le Président de l'ATLA, ses Vice-Présidents sont les dirigeants de Danone, Lactalis et Triballat<sup>28</sup>.

## Les représentants des filières industrielles au GEM-RCN

L'**ANIA** est l'Association Nationale des Industries Alimentaires. Elle est l'« interlocuteur privilégié des pouvoirs publics, des institutions et des médias sur les dossiers agro-alimentaires<sup>29</sup> », auprès de qui elle défend les intérêts de près de 40 fédérations nationales et associations régionales. Son Conseil d'administration est composé de 47 représentants des plus puissantes structures du secteur agro-alimentaire : on y retrouve Unilever, Kronenbourg, les Groupes Lactalis et Avril, Danone, Nestlé, la Fédération Nationale de l'Industrie Laitière, la Fédération Française des Industriels Charcutiers, Traiteurs et Transformateurs de Viande, le Syndicat National des Fabricants de Sucre de France<sup>30</sup>...

**GECO Food Service** est une association d'industriels qui fabriquent et commercialisent des produits destinés au secteur de la Consommation Hors Foyer. Elle regroupe une centaine d'entreprises telles que Bigard, Cargill, Lactalis, Danone, Mondelez Fleury Michon, Bonduelle, Orangina, Coca-Cola, etc<sup>31</sup>.

<sup>26</sup> En 2016, Interbev affiche un budget de 1,135 millions d'euros en faveur du CIV (Rapport n°16054-2-2 du CGAAER sur Interbev, avril 2017).

<sup>27</sup> <http://www.filiere-laitiere.fr/fr/les-organisations/fncl>

<sup>28</sup> <https://www.ania.net/presentation-ania/organisation/conseil-dadministration>

<sup>29</sup> <https://www.ania.net/presentation-ania/nos-chiffres-cles>

<sup>30</sup> <https://www.ania.net/presentation-ania/organisation/conseil-dadministration>

<sup>31</sup> <http://www.gecofoodservice.com/informations/la-liste-des-membres.html>



---

**Étant donné qu'il s'agit là d'établir des recommandations nutritionnelles, sur le plan technique, basées sur des données scientifiques, plusieurs éléments nous posent question :**

- Les nutritionnistes sont loin d'être majoritaires.
- Les filières viandes et produits laitiers ont autant de poids que les nutritionnistes, si ce n'est plus (étant donné qu'ils sont aussi en partie représentés au sein de l'ANIA et du Géco F.S.).
- Le déséquilibre entre les filières animales (14 %) et végétales (5 %) est flagrant.
- Les scientifiques sont très peu représentés.
- Les filières de qualité sont quasiment absentes.
- Les industriels sont présents et pèsent dans les discussions : même s'ils sont en minorité en nombre (5 %), ils représentent en réalité les plus puissantes entreprises, multinationales et groupes industriels de France.

<sup>32</sup> Plus précisément, les réunions se sont déroulées du 14 mars 2014 au 3 février 2015.

De plus les relevés de présence à ces réunions de 2014<sup>32</sup>, que Greenpeace s'est procurés, montrent que **beaucoup de personnes invitées ont peu, voire jamais, participé aux travaux**. Nous avons ainsi découvert :

- que les représentants des ministères de la Santé et de l'Agriculture avaient assisté à moins de 3 réunions sur les 7,
- que les 3 représentants scientifiques n'avaient assisté qu'à une seule réunion sur les 7,
- que seuls 3 nutritionnistes ont assisté à au moins la moitié des réunions.

**Au final, seules 16 structures ont participé à plus de 3 réunions sur les 7, réparties comme suit :**

- 8 professionnels de la restauration collective,
- 3 représentants des nutritionnistes,
- 3 représentants des filières lait (2 ATLA) et des filières viandes (CIV),
- 1 représentant de la FNAB,
- 1 représentant des industriels : le GécoFood Service (qui représente de nombreuses industries, dont filières viande et produits laitiers (Bigard, Cargill, Lactalis, Yoplait...))<sup>33</sup>.

<sup>33</sup> <http://www.gecofoodservice.com/informations/la-liste-des-membres.html>

**Aucun représentant de l'État (ministères de la Santé et Agriculture), aucun scientifique, aucun représentant des filières végétales : dans les faits, les filières viandes et produits laitiers finissent par peser autant que les nutritionnistes.** Rien d'étonnant donc à ce que les orientations du GEM-RCN soient aussi éloignées des recommandations scientifiques pour les protéines animales !

Les scientifiques sont sollicités en début de processus, afin de présenter leurs propres recommandations seulement. Celles-ci doivent servir de base aux travaux du GEM-RCN. En théorie, il n'apparaît donc pas "nécessaire" qu'ils viennent au reste des réunions. Malheureusement, dans les faits, le GEM-RCN tel qu'il est composé actuellement est déséquilibré. Il est donc essentiel que des scientifiques indépendants soient associés à l'ensemble des travaux du Groupe et jouent le rôle de garde-fous pour garantir que les recommandations nutritionnelles publiées soient fondées sur des arguments scientifiques fiables.

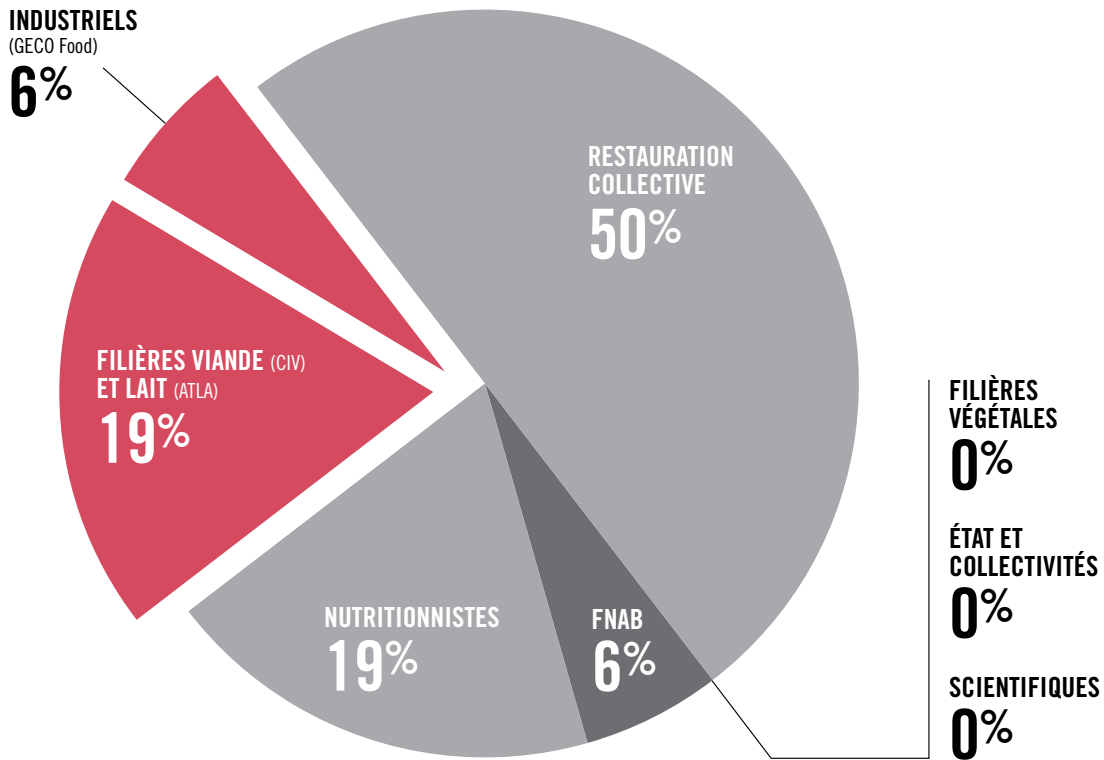


Figure 2. Part des membres du GEM qui assistent à plus de 3 réunions par an

De plus, il est important de signaler que la participation aux réunions de travail du GEM-RCN est strictement *bénévole*. Cela crée de fortes disparités en termes d'implication : le Centre d'Information des Viandes ou le Géco Food Services par exemple emploient des salariés expérimentés (des lobbyistes professionnels) pour les représenter au GEM-RCN. **Ces personnes sont payées non seulement pour être là, sur leur temps de travail, mais aussi pour travailler en amont sur les propositions et amendements qui les arrangent** – propositions qui sont susceptibles de favoriser la recommandation de leurs produits. Ce n'est pas le cas concernant les nutritionnistes représentant des professionnels comme l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes (AFDN), qui prennent sur leur temps libre associatif. Quant à l'absence des représentants des différents ministères, on ne peut que déplorer le manque de volonté de l'État de s'investir sur ces questions...



Enfin, si nous prenons le déroulé chronologique des réunions, nous remarquons que les filières bio et végétales ne sont représentées qu'à partir de la 4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup> réunion respectivement. Cette arrivée n'a d'ailleurs pas plu au directeur général du Centre d'Information des Viandes, qui a écrit au ministère de l'Économie :

**De :** Pierre-michel ROSNER  
**Envoyé :** mardi 18 novembre 2014 15:02  
**À :** BONNEVIE Jean-Claude  
**Objet :** [\*\*\*] GEM-RCN : Réunions du Groupe de travail n° 1

Cher Monsieur,

Je me permets de vous contacter dans le cadre du travail réalisé par le Groupe de travail n° 1 du Comité nutrition du GEM RCN auquel ma collaboratrice, Christelle Duchêne, participe en tant que responsable Nutrition-santé du Centre d'information des viandes (CIV).

Ce groupe de travail est notamment chargé de rédiger une fiche de synthèse destinée à clarifier la notion de plat protidique, sa nature et ses fréquences de service.

Je suis surpris de la tournure que semblent prendre les dernières réunions, et en particulier celle en date du 13 octobre 2014. La nécessité de travailler par consensus, en tenant compte à la fois des contraintes des opérateurs mais aussi et surtout des connaissances scientifiques du moment, me paraît en effet malmenée.

En clarifiant la notion de plat protidique, la nouvelle fiche de synthèse vise entre autres à préciser la nature et la fréquence des plats à base de protéines végétales susceptibles d'entrer dans cette catégorie.

Pour le CIV, un tel objectif est nécessaire et parfaitement compréhensible dans une perspective de diversité alimentaire et sous réserve de préservation des équilibres nutritionnels des repas. Depuis son repositionnement en 2012, le CIV a en effet pour objectif exclusif de faciliter la connaissance et la compréhension des éléments scientifiques qui étayent l'appréciation des impacts des filières élevage et viandes, à l'intention de publics avertis.

Dans la dynamique de travail actuellement en cours, la promotion des plats végétariens est cependant en train de devenir un objectif en soi pour répondre à des demandes hétérogènes (religieuses, économiques, idéologiques...) auxquelles font faces les opérateurs de la restauration collective.

Présents lors de la seconde réunion, les scientifiques – nutritionnistes de l'INSERM ou de l'ANSES – sont depuis lors absents, de sorte que les options prises lors des réunions suivantes tendent à s'affranchir des considérations scientifiques pour ne refléter que le point de vue technique des diététiciens et professionnels représentant les opérateurs.

Deux associations très spécifiques, promotrices de produits végétaux (bio et soja) n'ont par ailleurs rejoint le groupe que très récemment, lors de la dernière ou de l'avant-dernière réunion, et n'ont donc pas assisté aux présentations des scientifiques.

L'équilibre nécessaire dans la composition du groupe de travail et la représentation des points de vue opérationnels ou scientifiques paraît donc quelque peu compromis.

Concrètement, ce déséquilibre se traduit au stade actuel, par un projet de fiche de synthèse discuté lors de la dernière réunion qui donne aux opérateurs – sans justification – la possibilité de servir des plats exclusivement à base de protéines végétales à raison de 12 repas sur 20.

**Figure 3.** Lettre de Pierre-Michel Rosner, directeur du Centre d'Informations des Viandes à Jean-Claude Bonnevie, du Service des achats de l'État.

D'après nos investigations, suite à l'envoi de cette lettre une présentation concernant l'intérêt nutritionnel des protéines végétales dans les menus aurait été annulée, deux jours avant la date prévue « pour ne pas froisser le CIV, membre historique du groupe de travail GEM-RCN ».

On notera qu'il s'agit a priori là d'un changement réel de l'esprit des préconisations et non d'une adaptation mineure comme annoncé dans les intentions du Groupe de travail.

Paradoxalement, on pourra aussi noter qu'un plat constitué à 100 % de protéines végétales (steaks de soja, « bolognaise » végétale ou autres substituts végétaux de viande ou poisson) ne sera ainsi, pas limité en fréquence. Son homologue intégrant un mélange de plus de 30% de protéines végétales associé à de la viande, du poisson ou de l'œuf sera par contre considéré comme un plat contenant « moins de 70% du grammage recommandé de viande, poisson, œuf » et sera donc limité à une fréquence maximale de 4 repas sur 20.

Ceci est incohérent sur le plan des recommandations. C'est également incohérent sur un plan scientifique, les protéines animales et végétales étant implicitement considérées tantôt comme parfaitement substituables, tantôt non.

On notera par ailleurs qu'aucun état des lieux scientifique n'a jusqu'à présent été réalisé pour évaluer la qualité nutritionnelle de séries de menus qui proposeraient 12 plats protidiques sur 20, exclusivement à base de protéines végétales, à n'importe quelle population de convives. Des précautions dans les règles de services des plats protidiques d'origine végétale mériteraient certainement d'être mentionnées dans la fiche de synthèse, vu que celle-ci concerne l'ensemble des convives de la restauration collective, quels que soient leur âge ou leur situation socioéconomique. Elles le mériteraient d'autant plus que, de par leur diversité, les structures de restauration collective ne bénéficient pas toutes des mêmes moyens, notamment en termes d'appui de diététiciens.

Au regard de la nature complémentaire mais non interchangeable des apports nutritionnels des aliments d'origine végétale et animale, et une fois bien définie la nature des plats protidiques d'origine végétale, le service de ces plats devrait être encadré en termes de fréquences tel que ça l'est aujourd'hui dans la version 1.3 de la recommandation.

Je vous serai gré, Cher Monsieur, de prendre en considération ces éléments de façon à poursuivre les réflexions du Groupe de travail n° 1 pour aboutir à une position consensuelle intégrant l'ensemble des parties prenantes.

En vous priant d'agréer mes sincères salutations.



**Pierre-Michel ROSNER**

Agronome (INAPG) – Socio économiste (PhD)  
Directeur

Centre d'information des Viandes  
207, rue de Bercy - 75587 Paris cedex 12  
Téléphone : 01 42 80 04 72  
www.civ-viande.org



## Recommandations en protéines animales : trop, c'est trop

<sup>34</sup> Afssa, 2007.  
*Apport en protéines : consommation, qualités, besoins et recommandations.*  
<https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT-Ra-Proteines.pdf>

<sup>35</sup> 97,5 % pour être exact.

<sup>36</sup> L'ANC est égal au besoin nutritionnel moyen mesuré pour un groupe d'individus, additionné de 2 écarts types représentant le plus souvent chacun 15 % de la moyenne. Ces 15 % constituent une marge de sécurité statistique permettant de prendre en compte la variabilité individuelle et couvrir ainsi les besoins de la plus grande partie de la population (97,5%).

<sup>37</sup> L'ANC journalier se calcule en fonction du poids : il faut en moyenne 0,9 g de protéines par kilo et par jour pour des enfants de cette tranche d'âge. Pour le seul déjeuner, l'apport en protéines doit correspondre à 40 % de l'ANC de la journée. Voir le rapport *Apport en protéines : consommation, qualités, besoins et recommandations*, Afssa, 2007 (p.160).

<sup>38</sup> Calcul réalisé à partir des portions recommandées par le GEM-RCN pour un enfant de 6 ans en école élémentaire. Les valeurs nutritionnelles sont issues de la Table de recommandations nutritionnelles CIQUAL (2016) : carottes râpées (70 g soit 1,40 g de protéines) + pâtes cuites (170 g soit 6,80 g de protéines) + pain blanc (40 g soit 8,7 g de protéines) = 16,9 g de protéines.

<sup>39</sup> Polluants organiques persistants, mycotoxines, résidus d'antibiotiques, etc.

Les quantités et les fréquences proposées par le GEM-RCN vont bien au-delà des recommandations scientifiques. Explications :

Il existe pour chaque nutriment (fer, lipides, protéines...) des recommandations nutritionnelles scientifiques, établies par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) : ce sont les Apports Nutritionnels Conseillés (ANC).

**Les ANC correspondent à des besoins nutritionnels "moyens", c'est-à-dire mesurés pour un groupe d'individus<sup>34</sup>. Une marge de sécurité est ensuite appliquée afin d'être sûr d'englober l'ensemble de la population<sup>35</sup>. Définis de cette façon, les ANC correspondent en général à 130 % du besoin nutritionnel moyen : ils sont donc supérieurs aux besoins physiologiques réels<sup>36</sup>.**

Concernant les protéines, l'Apport Nutritionnel Conseillé est de 12 à 29g/jour pour des enfants de 3 à 11 ans, soit **de 4,8 g à 11,6 g pour le seul déjeuner<sup>37</sup>**.

Nous avons comparé les ANC pour le déjeuner avec les recommandations du GEM-RCN (voir figures 4 et 5 page suivante).

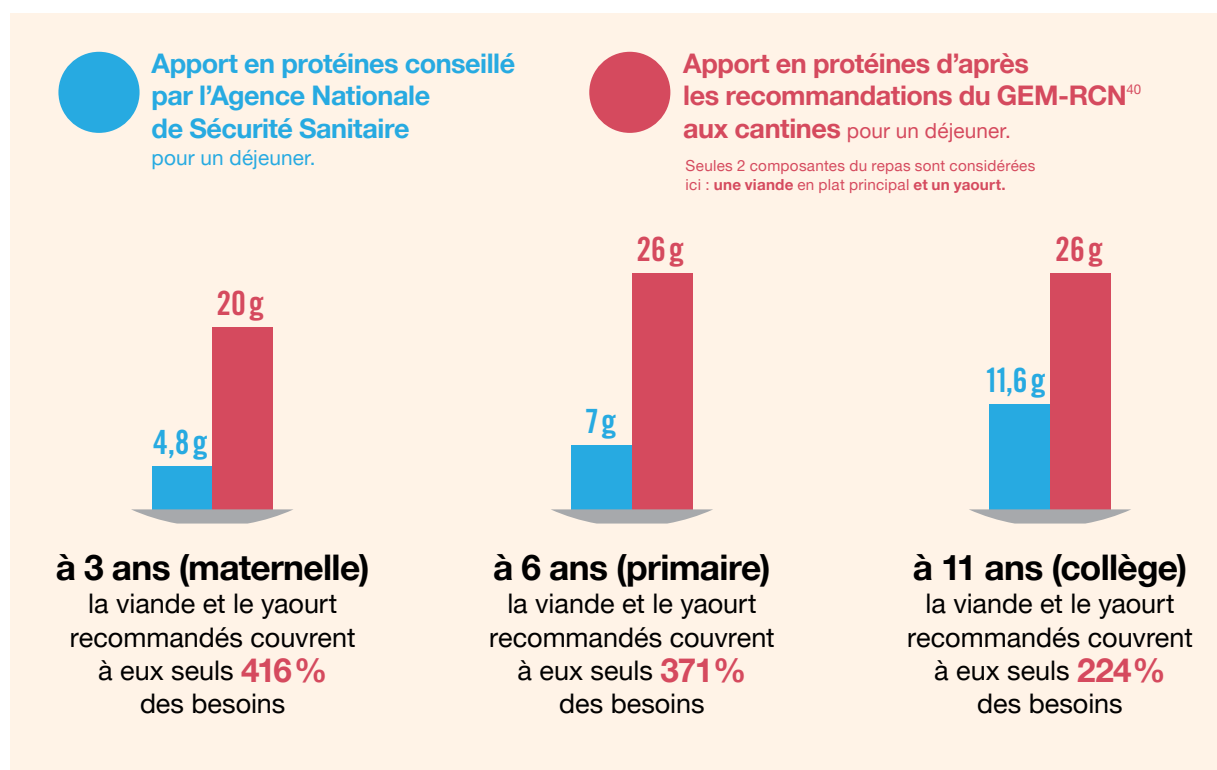
**Si l'on suit les recommandations du GEM-RCN pour le déjeuner, la viande et le produit laitier apportent à eux seuls de 2 à 4 fois l'Apport Nutritionnel Conseillé pour un enfant en école primaire** (224 % de l'ANC pour un garçon de 11 ans, 361 % pour un garçon de 6 ans et jusqu'à 416 % pour un petit garçon de 3 ans – ces données étant légèrement supérieures pour les filles de 6 ans).

Le GEMRCN recommande de servir des yaourts à la fréquence de 6 repas sur 20. Pour les fromages la fréquence recommandée est de 12 repas sur 20. On remarque que l'ajout systématique d'un produit laitier (obligatoire) à chaque repas augmente encore les apports déjà largement excédentaires dus à la viande.

Sachant qu'un repas complet contient aussi d'autres sources de protéines, nous avons calculé les quantités de protéines fournies par les autres composantes végétales du repas (par exemple pain, pâtes et légumes). Nous obtenons un total de 16,9 g de protéines<sup>38</sup>. **La partie végétale du menu couvre donc à elle seule 234 % des besoins d'un petit garçon de 6 ans et suffit à couvrir les besoins de tous les enfants en école élémentaire, y compris les plus grands.**

Enfin, si l'on calcule le total de protéines pour le menu entier, toujours pour un enfant de 6 ans : nous obtenons 21 g pour le bœuf, 16,9 g pour la partie végétale (pain, pâtes et légumes) et 5 g pour le yaourt, soit un total de protéines de 42,9 g.

**Un menu classique recommandé par le GEM-RCN pour un petit garçon de 6 ans permet donc de couvrir près de 600 % de ses besoins en protéines pour le déjeuner** (et près de 370 % des besoins d'un garçon de 11 ans). **C'est trop, et cela n'est pas sans conséquence sur sa santé.** La surconsommation de protéines animales en particulier, favorise en effet chez les jeunes enfants le surpoids et l'obésité et les expose aux contaminants<sup>39</sup> de la viande (voir chapitre 3 : *Impacts*).



**Figure 4.** Comparaison entre les Apports Nutritionnels Conseillés (ANC) en protéines par l'ANSES et l'apport obtenu si on suit les quantités recommandées par le GEM-RCN aux cantines scolaires.

Âge (filles)	Apport Nutritionnel Conseillé par l'ANSES pour le déjeuner	Apport en protéines si l'on suit les recommandations du GEM-RCN <sup>40</sup>			% de couverture des ANC en protéines pour le déjeuner
		Quantités de protéines dans la portion de viande recommandée (calcul sur viande cuite <sup>41</sup> )	Quantités de protéines pour 1 yaourt (1 unité de 125 g <sup>42</sup> )	TOTAL (viande + yaourt)	
3 ans	4,8 g	15 g	5 g	20 g	416 %
6 ans	6,8 g	21 g	5 g	26 g	382 %
11 ans	11,6 g	21 g	5 g	26 g	224 %

<sup>40</sup> [https://www.economie.gouv.fr/files/directions\\_services/daj/marches\\_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf](https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf)

Âge (garçons)	Apport Nutritionnel Conseillé par l'ANSES pour le déjeuner	Apport en protéines si l'on suit les recommandations du GEM-RCN <sup>40</sup>			% de couverture des ANC en protéines pour le déjeuner
		Quantités de protéines dans la portion de viande recommandée (calcul sur viande cuite <sup>41</sup> )	Quantités de protéines pour 1 yaourt (1 unité de 125 g <sup>42</sup> )	TOTAL (viande + yaourt)	
3 ans	4,8 g	15 g	5 g	20 g	416 %
6 ans	7,2 g	21 g	5 g	26 g	361 %
11 ans	11,6 g	21 g	5 g	26 g	224 %

<sup>41</sup> Les portions recommandées par le GEM-RCN sont de 50 g pour les enfants en maternelle (3 ans) et 70 g pour les enfants de 6 à 11 ans (voir Annexe 2 des recommandations du GEM-RCN 2015). Quantités de protéines calculées d'après les Valeurs nutritionnelles des viandes cuites du CIV (2015), qui sont de 20 g/100 g pour la viande de bœuf crue mais de 28-32 g/100 g de protéines pour la viande à cuisson rapide (ex steak haché), cuisson à point (obligatoire en RC). Nous avons pris 30 g/100 g comme valeur moyenne. <http://www.civ-viande.org/wp-content/uploads/2015/12/CIV-valnutviandescuites.pdf>

**Figure 5.** Détail de la comparaison des ANC en protéines pour une fille et un garçon de 3, 6 et 11 ans avec les apports en protéines obtenus en suivant les quantités recommandées par le GEM-RCN. Seules 2 composantes du repas sont ici considérées : viande en plat principal et yaourt.

<sup>42</sup> D'après la Table de composition nutritionnelle Ciqual (2016). <https://pro.anses.fr/tableciqual/index.htm>



---

### Prochaines étapes

Il est à noter que sur certains aspects, les recommandations du GEM-RCN représentent une avancée positive. C'est grâce à ces recommandations par exemple que les aliments très gras et très sucrés sont limités en fréquence. **En matière de protéines animales cependant, les recommandations du GEM-RCN (que les filières viandes et produits laitiers ne se lassent pas de diffuser<sup>43</sup>) doivent impérativement être revues à la baisse. Pour cela il est urgent d'en modifier profondément le fonctionnement et la gouvernance**, ou d'envisager d'autres méthodes d'élaboration des recommandations en matière de nutrition qui intègrent pleinement les impératifs en matière de santé et d'environnement.

<sup>43</sup> <http://www.civ-viande.org/2015/08/21/fiche-des-recommandations-nutritionnelles-du-gem-rcn-sur-les-plats-protidiques/>







# Le lobbying jusque dans les écoles

Depuis plusieurs années, certains lobbies agro-alimentaires ont poussé les portes des écoles pour venir y “informer” les enfants sur les bienfaits de leurs produits et les inciter ainsi, dès leur plus jeune âge, à les consommer. Il s'agit notamment des lobbies du lait, du sucre et plus récemment, de la viande. Des animations et ateliers sont proposés, assurés la plupart du temps par des intervenants de l'interprofession ou des agriculteurs de la filière concernée, sinon par les enseignants sur la base de supports pédagogiques construits et fournis par les lobbies eux-mêmes. Les établissements scolaires – écoles, collèges, lycées – peuvent être directement démarchés par les interprofessions. Dans certaines académies, des collaborations formelles ont été mises en place, faisant l'objet de conventions ou d'accords de partenariats (voir plus bas) stipulant clairement le bien-fondé de la démarche dans le cadre de l'éducation à la santé des enfants. Voici deux exemples de structures qui développent auprès des élèves des campagnes de communication : Interbev (interprofession des viandes) et le Cniel (filière lait).

## 1. Interbev, l'interprofession de la viande

### Qui est Interbev ?

Interbev est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes (bovin, veaux, ovin, équin et caprin), fondée en 1979. Elle est composée de 21 fédérations professionnelles nationales (éleveurs, coopératives, grossistes, abattoirs, transformateurs, bouchers, GMS, restauration collective...) dont elle valorise les intérêts communs.

Interbev est financée par les cotisations obligatoires des acteurs de la filière. Elle disposait d'un budget annuel de **36,5 millions d'euros en 2016**<sup>44</sup>, dont 20 millions (55 %) étaient consacrés directement à la communication. Ce budget est variable et pourrait atteindre les 43,5 millions d'euros en 2017, notamment grâce à des financements extérieurs de 7 millions d'euros (cofinancements des actions et soutien UE). Le ministère de l'Agriculture parle d'« *une posture de communication manifeste portée par une volonté interprofessionnelle - d'investir fortement d'une part et d'influencer d'autre part- le débat public (bref d'être acteur, sans doute offensif, et de ne pas subir simplement)* »<sup>45</sup>.

### Interbev est ainsi une organisation de lobbying politique en France et en Europe.

Elle a déclaré entre 100 000 et 150 000 euros dépensés pour des activités directes de représentation d'intérêts à l'Assemblée nationale en 2013<sup>46</sup> et entre 100 000 et 200 000 euros pour sa représentation à l'Union européenne en 2016<sup>47</sup>.

<sup>44</sup> Rapport n° 16054-2-2 du CGAAER sur Interbev, avril 2017. Le Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER) est présidé par le mMinistre en charge de l'Agriculture. Il assure des missions de conseil, d'expertise, d'évaluation, d'audit et d'inspection, et peut aussi participer à la conception de lois.

<sup>45</sup> Extraits du Rapport n°16054-2-2 du CGAAER sur Interbev, avril 2017.

<sup>46</sup> <http://www.integritywatch.fr/lobby.html>

<sup>47</sup> <http://ec.europa.eu/transparencyregister/public/consultation/displaylobbyist.do?id=963373911020-79>

### Que fait l'Interbev pour influencer les jeunes consommateurs ?

<sup>48</sup> Interbev édite plusieurs sites destinés aux consommateurs, en particulier : [la-viande.fr](http://la-viande.fr) et [laviande1ideeparjour.fr](http://laviande1ideeparjour.fr).

<sup>49</sup> <http://www.la-viande.fr/webtv/bienvenue-chez-jolipre-supers-pouvoirs-prairie>

<sup>50</sup> À titre d'exemple, dans le quizz il est fait mention de toutes les externalités positives de l'élevage (impact positif des prairies sur la biodiversité, panneaux solaires sur les toits, prise en compte du bien-être des animaux dans les bâtiments et dans les transports, alimentation principalement à l'herbe,...) (<http://www.la-viande.fr/communication-actions/communication/bienvenue-jolipre#jeux-anais>). À aucun moment en revanche il n'est fait référence aux imports de soja pour l'alimentation (qui engendre de la déforestation), de la pollution des eaux par les nitrates ou aux transports longue distance, dans des conditions terribles, d'une partie des animaux (voir la campagne de CIWF sur le sujet : <https://www.ciwf.fr/campagnes/transport-animaux-vivants/>). Ces outils donnent donc aux enfants une image faussée de la réalité.

<sup>51</sup> « L'ensemble de ce dispositif est labellisé PNA (Programme National pour l'Alimentation), un logo attribué par le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt, qui atteste de la reconnaissance de l'intérêt de la démarche par le gouvernement. » sur <http://www.interbev-pedagogie.fr/Periscolaire/>

<sup>52</sup> <http://www.interbev.fr/interbev-rencontre-conseillers-pedagogiques-de-lhexagone/>

<sup>53</sup> <http://blog.francetvinfo.fr/oeil-20h/2016/12/06/quand-le-lobby-de-la-viande-intervient-dans-les-ecoles.html>

Interbev déploie des programmes de communication institutionnelle et grand public d'envergure pour valoriser la filière et pour encourager la consommation de viandes (principalement de bœuf, veau et agneau puisque le porc et la volaille ne font pas partie de son périmètre d'action)<sup>48</sup>.

**Une part importante de ses actions de communication s'adresse à la jeunesse, sur le temps scolaire avec de nombreux kits pédagogiques**<sup>49</sup> et des animations proposées aux enseignants, et périscolaire autour d'un univers créé spécifiquement : « La Planète, les Hommes, les Bêtes ». Derrière une démarche pédagogique louable – rapprocher la jeunesse de la production agricole, lui présenter l'élevage et lui rappeler le goût des aliments non transformés – il est donné aux enfants une image enjolivée et non représentative de ce qu'est réellement l'élevage en France<sup>50</sup>. **Le dispositif pédagogique est présenté comme soutenu par le gouvernement**<sup>51</sup> et les supports semblent présenter des informations objectives, indépendantes, ayant un caractère éducatif sur la nutrition et la santé. Pourtant il s'agit bien *in fine* de défendre les intérêts de la filière. Afin de diffuser ces contenus à destination de la jeunesse le plus largement possible, Interbev participe, par exemple, au congrès national des conseillers pédagogiques : « *une belle occasion de construire des échanges de qualité avec ces prescripteurs auprès des enseignants du premier degré et de diffuser les supports pédagogiques d'Interbev à des contacts qualifiés en couvrant 75 % des régions françaises* »<sup>52</sup>.



Le dispositif pédagogique s'appuie sur de nombreux contenus, adaptés aux différents âges des publics d'enfants touchés, parfois avec des animations très ludiques, par exemple des tatouages temporaires pour les enfants à l'effigie du bœuf ou du veau<sup>53</sup> (voir ci-contre).

Ces supports, présentés comme des outils pédagogiques, font bien sûr la part belle aux viandes et à l'élevage, et passent sous silence ou minimisent les bienfaits des protéines d'origine végétales qui peuvent également contribuer à l'équilibre alimentaire.



## 2. Le Cniel, la filière laitière française

### Qui est le Cniel ?

Le Cniel, Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière, a été créé en 1973 par les producteurs et les transformateurs. Il a deux objectifs principaux : faciliter les relations entre producteurs et transformateurs de la filière laitière et promouvoir l'image du lait et des produits laitiers. Son président est Thierry Roquefeuil, également président de la FNPL (Fédération Nationale des Producteurs de Lait, association spécialisée de la FNSEA) et coopérateur chez Sodiaal, 1<sup>ère</sup> coopérative laitière française et 5<sup>e</sup> groupe laitier européen<sup>54</sup>, dans le TOP 10 mondial derrière Lactalis et Danone<sup>55</sup>.

Le Cniel est financé par les cotisations obligatoires versées par les producteurs et transformateurs (industries et coopératives) de la filière, soit 40 millions d'euros en 2016<sup>56</sup>. Il reçoit également des financements publics de la France et de l'Union européenne pour certaines actions de communication, à savoir 7,4 millions d'euros en 2016. **Le Cniel a consacré 29 millions d'euros à la communication de la filière et la promotion des produits laitiers**, soit plus de 60 % de son budget total.

<sup>54</sup> <https://www.sodiaalfoodexperts.com/sodiaal>

<sup>55</sup> <https://www.lsa-conso.fr/exclusif-lsa-lactalis-lache-danone-et-nestle-au-classement-mondial-de-l-industrie-laitiere,169825>

<sup>56</sup> *Le Cniel en action*, rapport annuel 2016 <https://fr.calameo.com/read/002230051e6616f48c26a>

**La Commission européenne accepte de financer à 80 % cinq programmes du Cniel<sup>57</sup> pour un budget total de 28 millions d'euros sur 3 ans.**

Les programmes portent notamment sur le rôle positif du secteur laitier en faveur du climat, ou encore les bénéfices santé des produits laitiers.

<sup>57</sup> <https://infos.cniel.com/Record.htm?record=19079369124918975419>

Le Cniel se cache également sous deux autres acronymes :

- Le **CERIN**<sup>58</sup>, Centre de recherche et d'information nutritionnelles, est le "département santé" du Cniel. Il s'agit, comme pour le CIV et Interbev, d'apporter une caution scientifique à la filière laitière, sous des allures d'objectivité... mais en étant clairement au service de la filière. Le CERIN siège au GEM-RCN où ses représentants sont remplacés aux réunions par l'ATLA, Association de la Transformation Laitière Française. Le CERIN est pointé du doigt par le Haut Conseil à la Santé Publique lui-même, qui dénonce la « *présence d'associations qui sont directement liées à des filières agro-alimentaires, sans que leur dénomination permette d'identifier ce lien* »<sup>59</sup>.
- L'**OCHA**<sup>60</sup>, Observatoire Cniel des Habitudes Alimentaires, qui se présente comme « *un centre de ressources et de recherches partagées avec la communauté scientifique autour de l'approche par les sciences humaines et sociales de l'alimentation, des systèmes alimentaires et des relations homme / animaux* ».

<sup>58</sup> <https://www.cerin.org/>

<sup>59</sup> Voir la page 120 du rapport de Sept. 2017, *Pour une Politique Nationale Nutrition Santé* (PNNS) 2017-2021.

<sup>60</sup> <http://www.lemangeur-ocha.com/>

### Que fait le Cniel pour influencer les jeunes consommateurs ?

Le Cniel consacre une grande partie de ses moyens de communication à toucher la jeunesse, notamment par l'intermédiaire de l'école. Il propose de nombreux contenus<sup>61</sup> – affiches, cahiers d'exercices, livrets, animations, ... – destinés aux enseignants pour les guider dans la mise en place d'ateliers sur le lait, les produits laitiers et la filière laitière. Ainsi par exemple en 2009, le Cniel a lancé la campagne « À table pour grandir » dans les classes de CM1-CM2 dont « l'objectif est d'aider les enfants à mettre en pratique le repère de consommation de 3 à 4 produits laitiers par jour »<sup>62</sup>, programme qui a déjà touché près de 125 000 enfants.

<sup>61</sup> <https://pedago.produits-laitiers.com/mediatheque/>

<sup>62</sup> *Le Cniel en action*, rapport annuel 2016  
<http://fr.calameo.com/read/002230051e6616f48c26a>

<sup>63</sup> <http://edd-pedago.produits-laitiers.com/index.html>

Le Cniel a également créé l'EDD par les PL (l'éducation au développement durable par les produits laitiers), qui vante les mérites de l'élevage laitier pour l'environnement, l'économie et la société. Ce site<sup>63</sup> dresse un portrait particulièrement lissé et homogène de l'élevage laitier, omettant les conséquences négatives des pratiques intensives pour ne mettre en avant que les bénéfiques des pratiques les plus vertueuses.

### Deux exemples de partenariats entre l'Éducation Nationale et l'interprofession laitière :

Le Rectorat de l'Académie de Nancy-Metz a conclu une Convention Régionale de Coopération pour 2016-2021 avec le CNIEL et la DRAAF Alsace, Champagne-Ardenne, Lorraine<sup>64</sup>. Cette convention établit par exemple que « cette collaboration a pour objectif d'accompagner au plus près de leurs objectifs et besoins les enseignants et les personnels de santé scolaire sur des thèmes relatifs à la santé. Cette collaboration peut se traduire notamment par la mise à disposition par les CNIEL de supports pédagogiques et/ou d'interventions de spécialistes de la santé ». Il y est également question de **formation des Personnels de l'Éducation Nationale, incluant les professeurs d'écoles et de collèges**, pour leur apporter un complément de formation ou une mise à jour des connaissances.

<sup>64</sup> <http://bit.ly/2zf6aD3>

En Sarthe, le Centre Interprofessionnel Laitier 72, en collaboration avec les Jeunes Agriculteurs de la Sarthe, a conclu un partenariat<sup>65</sup> avec l'Inspection académique de la Sarthe en vue de proposer aux enseignants du primaire au collège des animations et des supports pédagogiques sur le lait et les produits laitiers. Ils sont soutenus dans cette démarche par le Cniel qui leur apporte son expertise et ses outils<sup>66</sup>.

<sup>65</sup> <http://www.visitemaferme.com/qui-sommes-nous.php>

<sup>66</sup> Voir les Animations Lait 2017 :  
[http://www.ia72.ac-nantes.fr/medias/fichier/presentation-projet\\_1479398457278-pdf?...](http://www.ia72.ac-nantes.fr/medias/fichier/presentation-projet_1479398457278-pdf?...)

## Et au niveau européen ?

Le lait bénéficie d'un programme européen « lait aux écoles », via lequel **l'UE subventionne la distribution de lait dans les écoles... depuis 1976!** Ce programme « encourage les enfants à consommer davantage de ces produits et à adopter une alimentation équilibrée. Il joue également un rôle d'éducation en développant les bonnes habitudes alimentaires chez les enfants tout en élargissant le marché de produits laitiers »<sup>67</sup>.

Depuis le 1<sup>er</sup> août 2017, ce programme regroupe la distribution de lait et de fruits et légumes, et bénéficie d'un budget total au niveau européen de 250 millions d'euros par année scolaire (150 millions pour les fruits et légumes et 100 millions pour le lait)<sup>68</sup>. La France reçoit 18 millions d'euros pour les fruits et légumes et 17 millions d'euros pour le lait<sup>69</sup>.

S'il est compréhensible que l'Éducation Nationale et ses Personnels cherchent à s'informer auprès d'acteurs extérieurs et à mettre à jour régulièrement les contenus pédagogiques destinés aux enfants, il n'apparaît pas normal que sur certains sujets – ici les produits laitiers, la viande, le sucre et même le goût – **ces contenus proviennent d'organisations dont l'objet même est de défendre les professionnels qu'ils représentent et les produits issus de leurs filières.** Cela semble encore plus scandaleux quand ces derniers entendent apporter une éducation à la santé, qui ne s'appuie que sur des contenus issus de leurs propres centres de ressources et publications scientifiques.

**Les réactions agacées et même farouchement opposées de certains parents d'élèves suite à ces interventions commencent à se faire entendre.** Ainsi, des pétitions ont été lancées demandant au gouvernement d'interdire les interventions des lobbies de la viande dans les écoles<sup>70</sup>. Des parents d'élèves écrivent au Rectorat de leur Académie pour exprimer leur désaccord vis-à-vis de ces interventions et leur souhait de ne pas y faire participer leur enfant<sup>71</sup>. **Certains élus s'élèvent aussi contre ce lobby à l'école.** Le Maire du 2<sup>e</sup> arrondissement de Paris par exemple a déposé un vœu relatif à la lutte contre le lobbying de l'industrie de la viande dans les écoles de la Ville de Paris<sup>72</sup>.

<sup>67</sup> Extrait du *Guide pratique de l'accueil des écoles primaires chez les professionnels de la filière laitière*, ministère de l'Agriculture et Cniel, Février 2015 [http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/guide\\_lait2015pages\\_final\\_1.pdf](http://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/guide_lait2015pages_final_1.pdf)

<sup>68</sup> [https://ec.europa.eu/agriculture/school-scheme\\_fr](https://ec.europa.eu/agriculture/school-scheme_fr)

<sup>69</sup> [https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/school-scheme/material/annex\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/school-scheme/material/annex_en.pdf)

<sup>70</sup> Voir la pétition remise au ministère de la Santé avec 71 500 soutiens : <https://www.change.org/p/najatvb-non-au-lobby-de-la-viande-%C3%A0-l-%C3%A9cole>, ou cette autre pétition avec 32 500 signatures : <https://www.mesopinions.com/petition/enfants/propagande-interbev-lobby-viande-ecoles-primaires/25350>

<sup>71</sup> Voir le courrier d'un parent d'élève au Recteur d'Académie de Montpellier sur : [https://static.mediapart.fr/etmagine/default/files/2016/10/10/7-najoua.jpg?width=720&height=960&width\\_format=pixel&height\\_format=pixel](https://static.mediapart.fr/etmagine/default/files/2016/10/10/7-najoua.jpg?width=720&height=960&width_format=pixel&height_format=pixel)

<sup>72</sup> <http://elus-paris.eelv.fr/2016/11/06/voeu-relatif-a-la-lutte-contre-le-lobbying-de-lindustrie-de-la-viande-dans-les-ecoles-de-la-ville-de-paris/>







# Les impacts de la surconsommation de viande et de produits laitiers

## 1. Impacts sur l'environnement

### Détérioration des ressources en eau

L'élevage industriel détériore les ressources en eaux, dont elle perturbe les équilibres et pollue les cours (intrants chimiques utilisés en masse pour produire l'alimentation du bétail, antibiotiques, métaux lourds, ...) <sup>73</sup>. L'élevage est également à l'origine d'apports en azote et en phosphore considérables, saturant et provoquant l'accumulation de nutriments dans certains milieux (c'est ce que l'on appelle l'eutrophisation). C'est le cas en France, où les **algues vertes prolifèrent du fait de cette abondance de nutriments**, dévastant les côtes bretonnes : un problème croissant qui coûte cher aux collectivités, et pour lequel la France s'est faite épingler à plusieurs reprises par la Cour Européenne de Justice <sup>74</sup>.

<sup>73</sup> *Livestock's Long Shadow*,  
FAO 2006

### Déforestation et érosion de la biodiversité

L'élevage est également considéré comme étant l'une des principales causes de déforestation et de dégradation des terres. **Les 2/3 de la déforestation en Amazonie brésilienne par exemple sont dus à l'élevage**. Cela fait de ce secteur l'un des déterminants majeurs de perte de la biodiversité <sup>75</sup>.

<sup>74</sup> <https://www.actu-environnement.com/ae/news/nitrates-directive-condamnation-France-agriculture-zones-vulnerables-programmes-actions-18765.php4>

<sup>75</sup> *Livestock's Long Shadow*,  
FAO 2006

### Changement climatique

Du fait notamment de cet impact sur les forêts, **l'élevage est responsable de 14,5 % des émissions de gaz à effet de serre à l'échelle mondiale** <sup>76</sup>.

<sup>76</sup> IPCC, 2014.  
<http://bit.ly/2n6QwDu>

Si l'on considère **l'agriculture et l'alimentation**, ces deux secteurs réunis **comptent pour plus d'1/3 des émissions de gaz à effet de serre de la France** <sup>77</sup> : la réduction des émissions de gaz à effet de serre du pays ne pourra se faire sans un changement de modèle agricole et des habitudes de consommation.

<sup>77</sup> Réseau Action Climat, 2015.  
<https://reseauactionclimat.org/poids-alimentation-emissions-gaz-a-effet-de-serre/>

Enfin, rappelons que **les impacts dénoncés ci-dessus concernent avant tout l'élevage industriel**. Il existe des élevages écologiques, au sein desquels les animaux d'élevage sont des éléments indispensables au système agricole. Ils aident à optimiser l'utilisation et le cycle des nutriments et, dans de nombreuses régions, fournissent une main d'œuvre nécessaire, une source de revenus supplémentaire, ainsi qu'une forme d'assurance. De plus, l'élevage écologique s'appuie sur l'utilisation de prairies, pâtures et résidus pour l'alimentation des animaux, dans le but de réduire au maximum l'utilisation des terres arables et la concurrence avec les terres destinées à l'alimentation directe des hommes <sup>78</sup>. L'élevage bovin allaitant français par exemple, principalement herbager, rend de nombreux services écosystémiques, notamment en termes de biodiversité et de stockage de carbone <sup>79</sup>.

<sup>78</sup> Agriculture écologique : les 7 principes clés, Greenpeace 2015. <https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2017/02/Agriculture-Ecologique-7ppes.pdf>

<sup>79</sup> Élevage bovin allaitant français et climat. Publication issue d'une démarche de concertation menée entre 2014 et 2016 entre la filière élevage et viandes (INTERBEV) et 4 ONG de protection de l'environnement. 2017

## 2. Impacts sur la santé

### La surconsommation en général, et tout particulièrement de produits animaux, est mauvaise pour la santé

L'alimentation d'aujourd'hui, riche en graisses et centrée autour d'aliments d'origine animale, a remplacé notre alimentation traditionnelle. Cette *malbouffe* a entraîné **une augmentation des maladies chroniques d'origine nutritionnelle, comme l'obésité** (le taux d'obésité des Français serait aujourd'hui supérieur à 15 %, contre 8,5 % en 1997)<sup>80</sup>, le diabète, les maladies cardio-vasculaires ou encore les cancers, d'après un rapport de l'Organisation mondiale de la santé<sup>81</sup>. Il est estimé que **20 à 25 % des cancers en France sont imputables aux comportements alimentaires**<sup>82</sup>.

Par ailleurs, l'Organisation mondiale de la santé a classé les viandes transformées (après salaison, maturation, fermentation, etc.) comme cancérogènes pour l'Homme et la viande rouge<sup>83</sup> comme probablement cancérogène. Chaque portion de 50 g de viande transformée consommée quotidiennement augmenterait ainsi de 18 % le risque de cancer colorectal<sup>84</sup>.

### Les enfants ne sont pas épargnés

D'après l'étude INCA 3<sup>85</sup>, les enfants jusqu'à 10 ans consomment en moyenne 55 g de protéines par jour, soit **entre 200 et 400 % des Apports Nutritionnels Conseillés par l'ANSES** (sachant pour rappel que les ANC sont déjà, « par sécurité », supérieurs aux besoins)<sup>86</sup>. Un constat partagé par l'étude ELANCE, qui a suivi plusieurs dizaines d'individus depuis leur naissance jusqu'à leur 20 ans<sup>87</sup>.

**Un fort apport en protéines animales, et en particulier celles issues des produits laitiers, à l'âge de 12 mois pourrait être associé à des problèmes de surpoids<sup>88</sup> à l'âge de 7 ans.** L'âge de 5/6 ans est également un âge critique en termes d'apport en protéines au regard des risques liés à l'obésité plus tard. Ceci n'est pas le cas avec des protéines végétales<sup>89</sup>.

Une situation de surpoids chez l'enfant peut avoir des conséquences importantes sur sa santé d'adulte : obésité, diabète, troubles ostéo-articulaires, maladies inflammatoires de l'intestin, troubles hépatiques... avec de plus un risque accru de dépression à l'adolescence<sup>90</sup>.

<sup>80</sup> Matta J, Zins M, Feral-Pierssens AL, Carette C, Ozguler A, Goldberg M, et al. *Prévalence du surpoids, de l'obésité et des facteurs de risque cardio-métaboliques dans la cohorte Constances* Bull Epidemiol Hebd. 2016;(35-36):640-6. [http://invs.santepubliquefrance.fr/beh/2016/35-36/2016\\_35-36\\_5.html](http://invs.santepubliquefrance.fr/beh/2016/35-36/2016_35-36_5.html)

<sup>81</sup> [http://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO\\_TRS\\_916/fr/](http://www.who.int/nutrition/publications/obesity/WHO_TRS_916/fr/)

<sup>82</sup> Institut National du Cancer, 2016. *Les cancers en France en 2016, l'essentiel des faits et chiffres* <http://bit.ly/2BfckA>

<sup>83</sup> Bœuf, veau, porc, agneau, mouton, cheval et chèvre.

<sup>84</sup> Communiqué de presse n°240 du Centre International de Recherche contre le Cancer, 2015, [https://www.iarc.fr/fr/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240\\_F.pdf](https://www.iarc.fr/fr/media-centre/pr/2015/pdfs/pr240_F.pdf)

<sup>85</sup> ANSES, 2017. *INCA 3 : Évolution des habitudes et modes de consommation, de nouveaux enjeux en matière de sécurité sanitaire et de nutrition* <http://bit.ly/2td1Ksq>

<sup>86</sup> ANSES, 2016 *Contribution des macronutriments à l'AET - Recommandations en protéines*

<sup>87</sup> <http://www.em-consulte.com/en/article/1021043>

<sup>88</sup> En France, un enfant sur cinq est en surpoids (1,7 million) et 3,5 % sont en situation d'obésité (450 000).

<sup>89</sup> Les conclusions de l'article précisent que « un fort apport en protéines animales, en particulier à partir de produits laitiers, à l'âge de 12 mois, pourrait être associé à une composition corporelle défavorable à l'âge de 7 ans. L'âge de 5-6 ans représenterait également une autre période critique d'apport en protéines liée à des risques d'obésité ultérieure. » The American journal of clinical nutrition, 2007. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18065597>

<sup>90</sup> United European Gastroenterology, 2016 : *Paediatric Digestive Health Across Europe Early Nutrition, Liver Disease and Inflammatory Bowel Disease.* <http://bit.ly/1Pn1GAY>



### Scandales alimentaires en série

L'élevage industriel est également lié à nombre de scandales alimentaires. Les conditions d'élevage (quantité énorme d'animaux élevés en confinement et soumis à une croissance rapide) créent **des conditions idéales pour l'émergence et la propagation de nouveaux pathogènes.**

Œufs contaminés au fipronil<sup>91</sup>, bactérie E-coli<sup>92</sup>, salmonellose<sup>93</sup>, listériose<sup>94</sup>, grippe aviaire<sup>95</sup>, grippe porcine<sup>96</sup>, ou encore maladie de la vache folle<sup>97</sup>... À chaque fois, notre système de production industrielle est en cause. Ces scandales sont le résultat d'un système industriel qui, aveuglé par la course aux volumes, n'hésite pas à s'asseoir sur les règles et à profiter d'un défaut de surveillance des autorités. **Notre système de production alimentaire est malade et nous rend malade, car il fait passer les profits avant la santé publique.**

### La résistance aux antibiotiques, un phénomène global aux conséquences dramatiques

*« Un nouveau rapport de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) – le premier portant sur la résistance aux antimicrobiens, dont la résistance aux antibiotiques, à l'échelle mondiale – révèle que cette grave menace n'est plus une prévision, mais bien une réalité dans chaque région du monde, et que tout un chacun, quels que soient son âge et son pays, peut être touché. »*

— Organisation Mondiale de la Santé (OMS), 30 avril 2014<sup>98</sup>

**Les conditions d'élevage industriel favorisent l'utilisation d'antibiotiques d'une part et la prolifération de bactéries d'autre part.** Plusieurs facteurs expliquent cela : le confinement pour les élevages "hors-sol" (volaille, porc), la densité importantes dans ces élevages (des animaux très proches les uns des autres), le manque de diversité qui favorise la transmission de maladies<sup>99</sup>. **Les deux tiers des antibiotiques utilisés en Europe sont ainsi utilisés pour des animaux d'élevage**<sup>100</sup>. Or, comme l'explique le chercheur Michel Duru, de l'INRA, « ces substances antibiotiques, toujours actives, exercent une pression de sélection sur les bactéries du sol et contribuent donc au développement d'antibio-résistances qui mettent ensuite en péril l'efficacité des traitements médicaux humains »<sup>101</sup>.

Si le principal facteur de développement de la résistance aux antimicrobiens est certes l'utilisation d'antibiotiques dans la médecine humaine, les données scientifiques mettant en avant la contribution de l'élevage à l'antibiorésistance sont de plus en plus nombreuses. Celle-ci a d'ailleurs été reconnue par des organisations internationales comme l'Organisation mondiale de la santé et l'Agence Européenne de Sécurité Alimentaire (EFSA)<sup>102</sup>.

<sup>91</sup> <https://www.greenpeace.fr/elevage-scandale-de-plus-etouffe-oeuf/>

<sup>92</sup> <https://www.humanite.fr/bacterie-e-coli-laffaire-des-steaks-haches-contamines-devant-la-justice-636936>

<sup>93</sup> <http://sante.lefigaro.fr/actualite/2011/08/07/16244-nouvelle-salmonelle-qui-inquiete>

<sup>94</sup> <http://www.rfi.fr/emission/20140819-danemark-une-epidemie-listeria-tue-12-personnes>

<sup>95</sup> [http://www.liberation.fr/france/2017/01/05/grippe-aviaire-toujours-plus-de-foyers-du-virus-en-europe-et-au-dela\\_1539342](http://www.liberation.fr/france/2017/01/05/grippe-aviaire-toujours-plus-de-foyers-du-virus-en-europe-et-au-dela_1539342)

<sup>96</sup> [http://www.lemonde.fr/ameriques/article/2009/04/24/une-epidemie-de-grippe-porcine-sur-le-continent-americain-inquiete-les-etats-unis\\_1185165\\_3222.html](http://www.lemonde.fr/ameriques/article/2009/04/24/une-epidemie-de-grippe-porcine-sur-le-continent-americain-inquiete-les-etats-unis_1185165_3222.html)

<sup>97</sup> [http://www.lexpress.fr/actualite/societe/sante/la-crise-de-la-vache-folle\\_1775435.html](http://www.lexpress.fr/actualite/societe/sante/la-crise-de-la-vache-folle_1775435.html)

<sup>98</sup> <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2014/amr-report/fr/>

<sup>99</sup> <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2014/amr-report/en/>

<sup>100</sup> CIWF, 2015. *Antimicrobial resistance – why the irresponsible use of antibiotics in agriculture must stop.*

<sup>101</sup> Compilation d'articles M. Duru, octobre 2017.

<sup>102</sup> CIWF, 2015. *Antimicrobial resistance – why the irresponsible use of antibiotics in agriculture must stop.*

## Végétaliser son alimentation apporte de nombreux bénéfices pour la santé

Un régime alimentaire à base de végétaux présente de nombreux bénéfices mis en évidence par les professionnels de santé partout dans le monde. L'une des plus grandes organisations de spécialistes de la nutrition et de la diététique, l'*Academy of Nutrition and Dietetics*, a publié en 2016 une note de position à ce sujet<sup>103</sup>. Les auteurs y concluent qu'**un régime essentiellement basé sur le végétal contribue efficacement à réduire les risques d'apparition de troubles et de maladies chroniques** très répandus : diabète, hypertension artérielle, maladies cardiovasculaires, obésité, ostéoporose, maladies dégénératives, etc. Ainsi, **les végétariens et végétaliens ont un risque de développer et/ou de mourir d'angine de poitrine ou d'infarctus du myocarde plus faible de 25 %** par rapport aux personnes omnivores. De la même façon, **un régime végétarien pourrait diminuer de 8 % le risque de développer un cancer** ; chez les végétaliens ce risque serait diminué de 15 %<sup>104</sup>.

**Les aliments végétaux sont en effet les sources principales d'éléments essentiels protecteurs :**

- vitamines : groupe B, vitamine E, vitamine C,
- minéraux : magnésium, potassium, sélénium, fer non héminique,
- polyphénols,
- acides gras essentiels (AGMI et AGPI).

Les aliments végétaux sont par ailleurs des aliments riches en fibres (légumes secs, légumes feuilles, céréales semi complètes ou complètes, oléagineux). Ce sont des aliments rassasiants, qui permettent d'éviter d'avoir faim et de grignoter entre les repas.

Bonne nouvelle : **67 % des Français-es sont prêts à réduire leur consommation de protéines animales pour privilégier des produits de meilleure qualité**<sup>105</sup> !

Une telle démarche doit aller de pair avec **une réduction du gaspillage**, qui représente près d'un tiers de la production alimentaire mondiale. Diversifier son assiette en y incorporant plus de végétaux et réduire le gaspillage sont deux recettes qui permettent de dégager des économies et d'augmenter la part des aliments de haute qualité, comme ceux issus de l'agriculture biologique.

<sup>103</sup> Melina V. et al, 2016. *Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets.* J Acad Nutr Diet. 2016 Dec;116(12):1970-1980.

<sup>104</sup> Dinu M. et al, 2017. *Vegetarian, vegan diets and multiple health outcomes: A systematic review with meta-analysis of observational studies.* Crit Rev Food Sci Nutr. 2017 Nov 22;57(17):3640-3649. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/26853923>

<sup>105</sup> Sondage IFOP-WWF, 2017

## 3. Impacts sur les éleveurs

**Soumis à des contraintes budgétaires et sociales très fortes** (les repas doivent être le moins cher possible afin de rester accessibles au plus grand nombre), **les viandes servies en restauration scolaire sont souvent importées** des pays voisins, voire des pays tiers. 67 % de la viande bovine serait ainsi importée en restauration collective<sup>106</sup>. Ces importations nuisent aux éleveurs français, qui voient leurs débouchés limités.

**Un système qui marche sur la tête, puisqu'au final la part des «viandes, poisson, œuf» compte pour 20 % du gaspillage alimentaire des repas et pour près de la moitié du coût de ce gaspillage. Le saviez-vous ? L'ADEME indique que 20 g de viande de bœuf laissée dans l'assiette (une bouchée) correspond à 300 litres d'eau gaspillée (une baignoire pleine) et génère l'émission de 2,5 kg de CO<sup>2</sup> (20 km en voiture)**<sup>107</sup>.

<sup>106</sup> Interbev 2016, *Pourquoi et comment acheter de la viande française en restauration collective ?*

<sup>107</sup> Voir le rapport d'études de l'ADEME 2016 : <http://www.maire-info.com/upload/files/adem.pdf>









---

# Conclusion

---

**Les protéines animales représentent aujourd'hui 61 % de nos apports en protéines. Il est urgent de renverser ce rapport, c'est-à-dire d'opter pour une alimentation essentiellement végétale, comme c'était le cas au début du XX<sup>e</sup> siècle<sup>108</sup>. En résumé, il s'agit simplement de manger moins et mieux ! Cette mesure est également celle portée par plus de 15 000 scientifiques dans leur Appel pour la planète de novembre 2017<sup>109</sup>.**

Les leviers pour modifier le régime alimentaire des Français-es sont multiples.

**La modification des règles alimentaires dans la restauration publique, en particulier pour les enfants, offre un levier essentiel et indispensable.** Parce que l'État se doit d'être exemplaire pour impulser la dynamique, parce que les quantités de nourriture qui sont fournies par la restauration collective sont significatives, et parce qu'il est fondamental de sensibiliser les jeunes générations et de protéger leur santé.

Le succès des initiatives menées par les collectivités locales qui ont su s'affranchir des recommandations officielles ou les gouvernements qui ont pris le parti de faire passer des lois nationales pour imposer les plats végétariens aux menus des cantines publiques montre qu'il est possible, souhaitable et rentable de faire évoluer les menus.

**Ces démarches vont souvent de pair avec une réduction du gaspillage alimentaire et une diversification des sources de protéines** – deux axes de travail qui permettent de dégager des économies et de ce fait d'augmenter la part des aliments de haute qualité, comme ceux issus de l'agriculture biologique. Lorsqu'elles font le choix d'opter pour ces menus bons pour la santé de nos enfants et respectueux de l'environnement, les collectivités s'approvisionnent le plus souvent auprès d'agriculteurs et d'éleveurs locaux. Elles soutiennent alors le tissu économique local et déclenchent de véritables dynamiques de territoire.

C'est le cas de la ville de Saint-Étienne, qui sert 3 500 repas par jour 100 % bio et locaux, incluant un repas végétarien par semaine. Ou encore de l'exemple bien connu de la ville de Mouans-Sartoux, qui sert 1 100 repas par jour, 100 % bio.

**La réduction de la part de la viande, associée à la lutte contre le gaspillage alimentaire, a permis à la ville de mener cette politique sans impact budgétaire.** Et celui de Lons-Le-Saunier où toute la viande servie est bio et majoritairement locale. Plus récemment enfin, le Centre national des œuvres universitaires et scolaires (CNOUS) s'en est engagé à ce que l'ensemble des restaurants universitaires proposent des repas végétariens d'ici à la fin de l'année.

Ailleurs en Europe, la ville de Copenhague s'est illustrée en proposant des plats d'origine biologique à 75 % de bio et une réduction de la part de protéines animales pour 60 000 repas par jour. Tandis qu'au Portugal, une loi oblige désormais les institutions publiques à proposer des alternatives végétaliennes (sans aucun produit d'origine animale) quotidiennement.

<sup>108</sup> Voir le scénario Afterres 2050 de l'association Solagro (2016).  
[http://afterres2050.solagro.org/wp-content/uploads/2015/11/Solagro\\_afterres2050-v2-web.pdf](http://afterres2050.solagro.org/wp-content/uploads/2015/11/Solagro_afterres2050-v2-web.pdf)

<sup>109</sup> <http://www.sudouest.fr/2017/11/13/urgence-ecologique-l-appel-sans-precedent-de-15-000-scientifiques-pour-sauver-la-planete-3943672-706.php>



---

**Ces initiatives demeurent à ce jour malheureusement trop limitées. Afin que de plus en plus d'enfants aient accès à des repas bons pour leur santé et pour la planète, voici les mesures que l'État doit mettre en œuvre selon Greenpeace :**

**1 Réformer en profondeur la gouvernance des politiques publiques en matière d'alimentation :**

- En créant ou en élargissant les missions d'une autorité interministérielle, opérationnelle et efficace, sous l'égide du Premier ministre, qui assurera la cohérence des initiatives et l'implication de l'ensemble des ministères concernés par les enjeux, notamment Santé et Environnement.
- En impliquant des experts indépendants à même de pouvoir enrichir et consolider les propositions : des médecins de la prévention, des économistes, des représentants de la société civile, et notamment les associations de protection de l'environnement.
- En prévenant les conflits d'intérêt dans l'établissement des repères nutritionnels et plus généralement des politiques Santé et Alimentation (rendre transparents les échanges et les budgets alloués aux activités de lobbying, s'assurer de l'indépendance des experts santé... : les mesures pour minimiser l'impact des lobbies sont nombreuses)<sup>110</sup>.
- En intégrant les contraintes environnementales et notamment les enjeux liés à la lutte contre les changements climatiques (Stratégie nationale bas carbone...).
- En dotant cette réforme des moyens nécessaires pour une mise à jour rapide des recommandations nutritionnelles (PNNS 4, GEM-RCN, décret et arrêté de 2011).

<sup>110</sup> Voir les propositions du HCSP de septembre 2017 : <http://bit.ly/2Ag36ui>

**2 Assurer les ressources nécessaires à la mise en œuvre de ces politiques** en faveur d'une alimentation plus saine et plus durable : par exemple la formation des personnels de cuisines aux notions d'équilibre nutritionnel, l'accompagnement pédagogique des élèves pendant les repas ou encore celui des collectivités locales, pour qu'elles puissent s'approvisionner en produits locaux, sains, de saison, le moins transformés possibles, à dominante végétale et biologique.



- 3 Interdire les interventions des lobbies de la viande et des produits laitiers auprès des enfants** (passages directement dans les écoles, distribution de kits pédagogiques orientés, ...) qui, sous couvert de vouloir nous faire retrouver le goût des produits, renouer avec la terre et les animaux, développer l'économie locale (intentions tout à fait louables au demeurant), publient des informations relativement subjectives. Ces interventions viennent pallier les lacunes de l'État en la matière, qui doit donc allouer des budgets au développement d'outils pédagogiques objectifs.
- 4 Introduire deux repas végétariens par semaine dans les cantines scolaires**, à horizon 2020.
- 5 Augmenter la part du bio dans toute la restauration scolaire**, issu le plus souvent possible de filières locales, pour garantir une alimentation sans pesticides, sans OGM, sans additifs chimiques.

Ces demandes font écho aux recommandations de l'ANSES (avis de décembre 2016 sur la nécessité de diminuer la part de viandes et de produits laitiers) ainsi qu'à celles du Haut Conseil à la Santé Publique. Le rapport de septembre 2017 du HCSP demande en effet que « *les préoccupations environnementales et la durabilité (contaminants, empreinte carbone, ...)* [soient] également intégrées dans la définition des repères de consommation alimentaire ». Preuve supplémentaire de son ouverture d'esprit et d'un besoin d'évolution profond des politiques Santé et Alimentation nationales, le HCSP stipule également qu'il faut « *associer les patients et citoyens à la définition de la politique et aux enjeux sociétaux que cela implique* »<sup>111</sup>. En parallèle, la société civile s'active et n'a de cesse de pousser la demande d'une alimentation plus durable et plus saine au sein de la restauration scolaire<sup>112</sup>. **Tous les éléments sont là. Qu'attend le gouvernement pour agir ?**

<sup>111</sup> Pour une Politique Nationale Nutrition Santé, Septembre 2017

<sup>112</sup> Voir États Généraux de l'Alimentation : 63 priorités de la Plateforme Citoyenne pour une Transition Agricole et Alimentaire : [https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2017/09/Priorite%CC%81s-EGA-.pdf?\\_ga=2.9104861.2116641930.1511039386-1240387650.1510055261](https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2017/09/Priorite%CC%81s-EGA-.pdf?_ga=2.9104861.2116641930.1511039386-1240387650.1510055261)











Greenpeace est une organisation indépendante des États, des pouvoirs politiques et économiques. Elle agit selon les principes de non-violence et de solidarité internationale, en réponse à des problématiques environnementales globales.

Son but est de dénoncer les atteintes à l'environnement et d'apporter des solutions qui contribuent à la protection de la planète et à la promotion de la paix.

En 40 ans, Greenpeace a obtenu des avancées majeures et pérennes.

Elle est soutenue par trois millions d'adhérents à travers le monde, dont 150 000 en France.

---

Greenpeace France  
13 rue d'Enghien 75010 Paris

[greenpeace.fr](http://greenpeace.fr)

**GREENPEACE**



© Peter Caton / Greenpeace