

Editorial



Menu « végétarien » : jusqu'où la polémique ?

La décision de la municipalité de Lyon de servir temporairement un menu unique sans viande dans les établissements dont elle a la charge a créé une vive controverse, pour ne pas dire une polémique, qui divise l'ensemble de la classe politique et notre société. Les arguments de certaines personnalités publiques révèlent une méconnaissance de la restauration collective et in fine de ses enjeux et ses contraintes. Et pour cause, la restauration scolaire se situe au carrefour de plusieurs défis que les diététicien.nes nutritionnistes appréhendent avec une pluralité d'acteurs territoriaux afin de promouvoir une alimentation à la fois plus conforme aux impératifs de santé publique, plus respectueuse des équilibres écologiques, plus cohérente avec des modèles agricoles soutenables (pour les agriculteurs en favorisant par exemple les économies et les ressources locales) et plus accessible aux foyers modestes.

Dès lors, à l'école, **l'adéquation de la qualité de l'offre**, avec les besoins nutritionnels de tous les élèves est un objectif premier. Tous les scénarios de l'ANSES, envisagés pour l'actualisation des repères du PNNS, intègrent une consommation de viande et de poisson, notamment pour permettre la couverture des besoins en **acides gras essentiels**, en **fer**, en **zinc** et en **vitamine B12**. Au final, chez les enfants le débat porte moins sur le statut protéique, globalement satisfaisant, que sur la couverture d'autres besoins spécifiques qui sont différemment apportés par les aliments d'origine animale et végétale. Répondre à ces besoins nutritionnels n'est possible qu'avec une alimentation diversifiée incluant aussi des aliments carnés. Ainsi, la consommation de viande ne devrait pas faire l'objet de dogmatisme ou se soumettre à quelque idéologie. Elle devrait plutôt être adaptée pour trouver un juste équilibre entre les impératifs de santé publique, écologiques, environnementaux et économiques. D'autant plus que l'accès aux cantines, aux tarifs très hétérogènes, et à des repas équilibrés représentent un enjeu de lutte contre la précarité sociale et économique.

Aujourd'hui, les recommandations utilisées par les professionnels de la nutrition commencent seulement à intégrer l'analyse de l'impact environnemental des consommations et des modes de productions alimentaires. Le groupe nutrition du CNRC (Conseil National de la Restauration Collective) est attentif à cette question et attend les résultats de travaux institutionnels dont notamment ceux de l'expérimentation du menu hebdomadaire végétarien dans le cadre de la loi « **EGALIM** ». À titre expérimental et pendant deux ans, les gestionnaires de tous les restaurants collectifs scolaires (publics ou privés) sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu dit « végétarien » composé de protéines végétales pouvant aussi proposer des œufs et des produits laitiers. Le sujet est donc à l'étude mais nous l'avons compris, il est complexe et demande du temps pour changer ce qui engage le plus de résistance et de crispation : **changer nos comportements alimentaires**.

Une chose est certaine, les diététicien.nes nutritionnistes s'engagent à tous les niveaux dans **la nécessaire transition alimentaire** en s'associant aux acteurs de nos territoires et aux politiques, raison pour laquelle l'AFDN a déjà rencontré plusieurs responsables politiques pour rappeler le rôle positif de la profession au cœur de ce challenge collectif.

Ghislain Grodard-Humbert, Président de l'AFDN & la Commission « Offre Alimentaire et Restauration Collective » de l'AFDN