

[Communiqué de presse – Avis de l'ANSES sur le Soja] Le SNRC souligne la reconnaissance de la restauration collective comme outil de premier plan au service de la santé des Français

Saint-Ouen, le 26 mars 2025,

Le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) a pris connaissance de [l'avis](#), rendu sur la base de travaux scientifiques, de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES). Cette recommandation s'inscrit dans la lignée de nombreuses recommandations et réglementations déjà intégrées par les entreprises de la restauration collective, ce qui en fait un modèle d'utilité publique exemplaire au service de la santé des Français.

Une recommandation dans la lignée de recommandations nutritionnelles précédentes déjà intégrées par les entreprises de la restauration collective

Depuis 2015, les entreprises de la restauration collective respectent les recommandations nutritionnelles du « GEMRCN Petite enfance » (Groupe d'études des marchés de restauration collective et nutrition, [accessible ici](#)), piloté par le ministère de l'Économie. **Concernant le soja en particulier, il est important de rappeler que ce dernier :**

- **n'est plus utilisé pour les repas en crèches.**
- **et de manière très limitée dans les cantines scolaires** conformément au [guide](#) du Conseil national de la restauration collective (CNRC) sur l'expérimentation du menu végétarien (soit environ 1 repas contenant du soja, sur 5 repas végétariens)

Les clients (collectivités, administrations, secteur privé, etc.) des entreprises de la restauration collective intègrent par ailleurs quasi systématiquement les recommandations nutritionnelles publiques dans leur cahier des charges, qui détaillent leurs attentes en termes de contenu des assiettes des convives. Ces recommandations sont donc déjà largement intégrées par les entreprises de la restauration collective.

Des politiques publiques résolument tournées vers une utilisation croissante des protéines végétales

Cet avis de l'ANSES s'inscrit dans un cadre légal plus global (Loi EGalim et Climat & Résilience) qui vise à faire évoluer à la hausse l'utilisation des protéines végétales dans les repas servis en restauration collective. L'objectif ? Inciter à la transition vers une alimentation « *plus saine, moins animale et plus végétale* ».

Pour rappel, **loi Climat et Résilience** (article 252) instaure entre autres **l'obligation de proposer au moins une fois par semaine, un menu végétarien en restauration collective**. Cette végétalisation des assiettes est promue car considérée bénéfique pour la santé des citoyens et la santé de la Planète.

Ce cadre légal est renforcé par de nombreuses recommandations d'institutions publiques comme celles du Conseil national de l'alimentation¹, du Conseil national de la restauration collective² ou de l'ADEME³ (Agence de la transition écologique).

La restauration collective est ainsi encadrée par un ensemble de règles, de normes et de recommandations qui visent à promouvoir la transition alimentaire, notamment un rééquilibrage dans les menus entre les protéines animales et végétales.

Les entreprises de la restauration collective sont ainsi au service d'un modèle d'utilité publique, exemplaire dans son ambition de nourrir le plus grand nombre de citoyens avec la plus grande exigence sanitaire, nutritionnelle, sociale et environnementale.

[Les entreprises de la restauration collective : une expertise de premier plan au service de la santé des Français par l'alimentation](#)

La restauration collective représentant 10 à 12% des repas consommés par les Français⁴, ses entreprises sont naturellement identifiées comme partenaire de premier plan pour accompagner les évolutions sociétales en termes d'alimentation.

Les entreprises de la restauration collective possèdent par ailleurs une expertise nutritionnelle reconnue, en tant que premier employeur de diététiciens et nutritionnistes en France (plus de 650 professionnels).

Cette expertise permet une prise en compte éclairée des recommandations formulées par les différents organismes publics sur le contenu des repas servis dans la restauration collective.

Le SNRC rappelle enfin l'importance d'investir dans la restauration collective pour lutter contre la précarité alimentaire et pour prévenir de nombreux problèmes de santé grâce à l'alimentation équilibrée qui y est proposée. 125 milliards d'euros par an, soit 25% du budget de la sécurité sociale, sont en effet consacrés au traitement des pathologies liées à une mauvaise alimentation. Quel meilleur investissement que la prévention santé par l'alimentation ?

¹ Conseil National de l'Alimentation (CNA), juillet 2022, avis n°90 : « Nouveaux comportements alimentaires : Propositions d'actions pour une alimentation compatible avec des systèmes alimentaires durables ». [accessible ici](#)

² Conseil national de la restauration collective, (CNRC), Juillet 2020 : « Guide sur l'expérimentation du menu végétarien », [accessible ici](#)

³ ADEME, février 2023 : Dossier alimentation durable : l'affaire de tous, [accessible ici](#)

⁴ Enquête GIRA 2024