

À Rouen, les menus « sans viande » généralisés dans les 54 cantines scolaires - Société

5-6 minutes

Salade iceberg et maïs (ou croûtons), omelette nature et purée de carottes, pont-l'évêque (ou cantal) pour les maternelles et flan au caramel. En ce mardi 3 septembre, le [menu de la cantine scolaire](#) affiche clairement la couleur : pas de viande. La veille, les quelque 5 000 écoliers inscrits dans les 54 restaurants scolaires de la Ville de Rouen ont pu déguster du filet de colin. Mercredi, c'était tarte à l'italienne, jeudi lasagnes de thon et aujourd'hui vendredi, filet de poisson rôti. La viande n'a pas disparu totalement du menu des cantines rouennaises, mais sur la base du volontariat, les familles peuvent désormais opter pour un menu « *sans viande, mais qui respecte l'équilibre alimentaire* », souligne immédiatement le maire Yvon Robert.

Cette nouveauté a été mûrement réfléchi depuis l'an dernier. Plusieurs constats l'ont précédée. « *Nous avons répondu à plusieurs attentes, et la première est environnementale, explique le maire. Les habitudes alimentaires des familles évoluent avec une prise de conscience globale de l'intérêt de manger si possible local, bio, frais, et de diminuer la viande. Or, nous avons constaté que le gaspillage était important. Ce qui était le plus jeté est ce qui coûte le plus cher : la viande. Il est absurde de produire de la viande puis de la jeter.* »

Des convictions prises en compte

Directrice des temps de l'enfant, Delphine Leray indique que les services ont mis en place une nouvelle organisation qui prend les demandes des familles en compte, leurs convictions, qu'elles soient alimentaires, environnementales ou religieuses. « *Nous avons testé les repas sans viande l'an dernier, dans sept groupes scolaires, explique-t-elle. Les retours des familles ont été très positifs, quelle que soit la raison de leur choix.* »

Pour cette rentrée, l'expérience est généralisée à tous les restaurants scolaires de la Ville et « *environ 50 % des parents ont fait le choix des menus sans viande. Parfois, cela a entraîné un dialogue important dans les familles sur ce thème, car il faut aussi*

respecter le choix de l'enfant ». Afin que les agents sachent si l'écolier est « avec » ou « sans » viande, des étiquettes de couleurs sont posées sur les plateaux au self. *« Les parents font leur choix pour l'année, rappelle le maire. Ce serait ingérable de laisser le choix à l'enfant, au jour le jour. Le gaspillage serait pire. »*

La Ville dispose, depuis janvier 2018, [du label « Mon Restau responsable »](#). L'éducation alimentaire est donc globale. *« Nous entamons, parallèlement aux menus sans viande, une expérience d'autonomisation des écoliers. Au niveau de l'entrée et du dessert, nous leur laissons le choix de la quantité qu'ils demandent aux agents, en fonction de ce qu'ils aiment et s'ils ont une petite, une moyenne ou une grande faim. Avec, toujours, l'obligation de goûter aux aliments proposés. »*

Tous ces changements sont faits avec l'aval d'un médecin nutritionniste et, depuis peu, d'une diététicienne. Ils sont, comme le souligne Yvon Robert, *« possibles grâce à la mobilisation des agents, mais aussi à la motivation sans faille du [directeur de l'unité de production](#) »*. Il précise aussi qu'avec l'arrivée des menus sans viande, *« les repas sans porc ont été arrêtés. Ils n'étaient pas officiels, mais nous étions dans le respect, sans commentaire. »*

Les cuisines centrales doivent donc désormais jongler avec les menus avec ou sans viande, mais aussi — [comme la loi les y oblige \(à partir du 1er novembre\)](#) — avec un repas entièrement végétarien par semaine. *« Ce repas végétarien est l'occasion d'avoir un repas commun et similaire pour tous les enfants, chaque semaine. Bien sûr, nos efforts se poursuivent pour proposer aux enfants des écoles des repas contenant du bio si possible et du local. Nous avons un véritable engagement sur le frais : à Rouen, les repas sont constitués à 82 % de produits frais, 3 % de surgelés et 15 % d'épicerie. »*

Un repas à 35 centimes

Alors que le président de la République Emmanuel Macron a lancé, l'an dernier, l'idée d'un repas de cantine à 1 € dans le cadre de son « plan pauvreté », le maire de Rouen s'enorgueillit de proposer, depuis plusieurs années, aux familles les plus démunies, un repas à 35 centimes. Côté budget, avec les nouveautés de la rentrée, la municipalité ne pense pas faire d'économies même si, avec le retour à la semaine de quatre jours, certains enfants font un repas de moins à l'école, chaque semaine. *« Moins de repas, mais le poisson coûte plus cher que la viande... Par ailleurs, un millier d'enfants continuent à bénéficier de la restauration scolaire le mercredi car ils sont en centre de loisirs l'après-midi. Et notre objectif, insiste Yvon Robert, n'a jamais été de faire des*

économies. »

Les menus des cantines scolaires sont affichés chaque jour à l'entrée des écoles. Ils peuvent être consultés sur le site de la Ville : Rouen.fr

Sept tranches tarifaires sont proposées aux familles, en fonction du quotient familial. Dans la plus faible tranche de revenus, le repas coûte 35 centimes par enfant.

Chaque jour, l'unité centrale de production produit environ 7 000 repas, dont 1 000 pour la Ville de Bois-Guillaume, et 1 000 pour les crèches rouennaises.