



## Le défi des repas végétariens obligatoires dans les cantines scolaires

A partir du 1er novembre, un repas sans viande devra être proposé aux élèves au moins une fois par semaine. Si certains maires vont déjà au-delà, d'autres s'interrogent. « Le temps de restauration à la cantine est aussi un temps d'éducation. » La Fédération des conseils de parents d'élèves (FCPE), Greenpeace et l'Association végétarienne de France (AVF) ont répété ce message, le 4 septembre, lors d'une conférence de presse. A cette occasion, ils ont rappelé aux maires leur obligation nouvelle : au 1 novembre, toutes les cantines scolaires françaises devront proposer au moins un repas végétarien par semaine aux élèves.

La mesure, qui prend pour l'instant la forme d'une expérimentation de deux ans introduite par la loi EGalim promulguée en octobre 2018, est plébiscitée par près de 6 Français sur 10, et 74 % des 18-34 ans, selon un sondage BVA-Greenpeace de 2018. Elle constitue pour les trois organismes un levier important en termes de santé et de lutte contre le réchauffement climatique. Or « certains maires pensent encore que la loi n'est pas obligatoire parce que c'est une expérimentation », alerte Laure Ducos, chargée de campagne agriculture et alimentation chez Greenpeace.

L'ONG a ouvert un site Internet (Cantineverte.fr) permettant aux familles de lancer des pétitions locales pour plus de repas bio et végétariens dans les cantines. Elle réalisera par ailleurs de janvier à avril 2020 une enquête contributive afin de mettre à jour sa carte des bons et mauvais élèves en la matière. Comme il est pour l'heure difficile de mesurer l'investissement des maires, l'ONG distribue pour l'instant les bons points aux précurseurs qui vont parfois bien au-delà du « simple » repas végétarien hebdomadaire.

Pas d'économie

La mairie de Lille s'est ainsi vu décerner le 2 septembre une écharpe « cantine verte » pour les deux repas végétariens (sur quatre) proposés chaque semaine aux élèves d'école primaire. Un premier repas de ce type avait déjà été mis en place en 2014 dans le cadre d'un accord programmatique avec les Verts pour les municipales. Le second s'est imposé en juin 2018 « lorsqu'on a analysé les déchets de quatre cantines-tests dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, et qu'on s'est aperçu que les repas végétariens étaient certains jours les moins jetés par les enfants », explique Charlotte Brun, adjointe au maire chargée des politiques éducatives.

Au début, les parents se sont demandé si ces mesures ne visaient pas à faire des économies sur l'achat de viande ou de poisson. « Mais on leur a montré que l'on n'économisait rien, que cela nous coûtait ni plus cher ni moins cher. Et nous permettait de proposer des viandes et poissons de meilleure qualité le reste de la semaine », ajoute-t-elle. En précisant que les simples « pâtes au gorgonzola ou omelette des tout débuts » ont depuis fait place à des plats beaucoup plus qualitatifs et élaborés.

Spécificité lilloise, les jours où un menu végétarien est programmé, aucun autre menu de remplacement n'est proposé. Ce n'est pas le choix qu'a fait la mairie de Montereau-Fault-Yonne (Seine-et-Marne). Le 4 septembre, l'ancien maire (UDI) Yves Jégo – qui précise sur les réseaux sociaux être « quasi végétarien et “ sans gluten ” », a saisi l'occasion pour rappeler que sa commune était passée en 2015 à « l'option végétarienne quotidienne pour ceux qui le souhaitent »

Le nouveau maire (UDI) James Chéron estime que pour les collectivités « tout est question de volonté politique car l'alternative végétarienne pose zéro difficulté dans la mise en œuvre. Elle ne nous est pas facturée plus chère par notre opérateur, et a des résultats immédiats ». En 2017-2018, sur 1 996 élèves inscrits à la cantine, 478 choisissaient quotidiennement les assiettes à bord vert démarquant les menus végétariens des classiques, contre 247 enfants sur 1 522 en 2015-2016.

Difficile de dire si la hausse des inscriptions à la cantine est à mettre sur le compte de cette

nouvelle politique ou au plafonnement à 1 euro du tarif des repas décidé de manière concomitante. Mais la quasi-multiplication par deux du nombre d'enfants « inscrits » aux menus végétariens est certaine, elle. « Aujourd'hui, en France, quand une option végétarienne est proposée à la cantine, elle est prise par 30 % des usagers, et jusqu'à 45 % dans le sud de la France », avance Sarah Bienaimé, représentante de l'AVF. Dans certaines communes, l'introduction de menus végétariens permettrait aussi de couper court aux polémiques sur les repas halal ou casher à la cantine.

#### Brouillard juridique

Mais tous les maires sont-ils logés à la même enseigne ? C'est l'une des questions que pose Isabelle Maincion, maire de La Ville-aux-Clercs (Loir-et-Cher) et présidente de la commission restauration scolaire de l'Association des maires de France. Les petites communes, « avec moins de personnel et de budget pour leur restauration collective ne peuvent souvent pas mettre en place de menus "au choix" pour les élèves » et devraient donc imposer l'option végétarienne à tous.

L'édile dénonce le « procès d'intention » envers les maires par les associations. Des maires « certainement pas » opposés par principe aux menus végétariens dans les cantines mais qui ont « besoin d'aide face au brouillard juridique et réglementaire total » autour de cette loi « expérimentale » pour laquelle aucun décret d'application n'a encore été publié. Une loi qui entre par ailleurs « en contradiction avec une réglementation de 2011 encore en vigueur » qui fait la part belle aux protéines animales dans les menus.

La loi de 2018 « prévaut sur cette réglementation », répond-on du côté de Greenpeace. Mais Isabelle Maincion évoque aussi, sans sourciller, l'existence d' « un flou » autour de la définition du menu végétarien : « Si le poisson [normalement exclu du régime végétarien] est accepté, cela posera moins de problèmes aux maires... »

#### Accompagnement et pédagogie

Reste donc à dépasser les freins culturels. Les maires doivent parfois faire avec des parents d'élèves pour lesquels « un menu sans viande est souvent considéré comme un menu au rabais », explicite Isabelle Maincion. D'où l'importance de l'accompagnement des collectivités dans la démarche, mais aussi, comme cela a par exemple été fait par la mairie de Lille, de la formation du personnel de restauration.

Dans un pays où seulement 5 % de Français se déclarent végétariens, et 35 % « flexitariens » (en réduisant leur consommation de protéines animales), « l'appropriation culturelle du repas végétarien est un processus long. Vous pouvez faire intervenir le meilleur chef étoilé qui fait un superplat végétarien gratiné, ce n'est pas pour cela que les enfants le mangeront ! », commente Gilles Daveau. Depuis plus de vingt ans, cet ancien restaurateur accompagne les collectivités en formant leurs cuisiniers aux menus végétariens. Il note lui aussi une « accélération » des sollicitations des mairies depuis la loi EGalim

Aux « cantiniers » il apprend donc, en plus de l'art de travailler ensemble légumes verts, légumineuses et céréales dans des plats « simples, bons et rassasiants », à « anticiper la défiance du mangeur ». Cela peut passer par la réduction progressive de la part de viande dans les plats, l'utilisation de plats végétariens qui ont fait leur preuve comme les lasagnes aux légumes, ou encore la réappropriation des produits locaux (les mogettes en Vendée, par exemple).

A l'issue de ses stages, les maires, directeurs de service, enseignants des écoles concernées ou encore parents d'élèves sont invités à venir déguster les préparations. Un travail progressif de sensibilisation et de pédagogie qui est nécessaire pour dissiper les crispations. Et éviter que l'arrivée de plats végétariens dans les cantines ne profite, faute de consensus et de temps d'appropriation laissés aux uns et aux autres, « à l'industrie agroalimentaire, aux steaks de soja ou boulettes de pois chiche industrielles plutôt qu'aux produits et aux producteurs locaux de qualité, donc aux usagers »

Cet article est paru dans « Le Monde de l'éducation ». Si vous êtes abonné au Monde vous pouvez vous inscrire à cette nouvelle newsletter hebdomadaire en suivant ce lien.