

## Manger végétarien, une petite révolution silencieuse dans les cantines scolaires

Paris, 30 oct. 2019 (AFP) -

A partir de vendredi, les cantines scolaires devront servir un repas végétarien hebdomadaire, une petite révolution silencieuse pour les enfants mais aussi, en cuisine, pour des chefs souvent habitués à traiter les légumes en simple garniture.

"Sur le papier, c'est simple à mettre en place: couvrir les besoins nutritionnels, on sait faire, accompagner les enfants à manger ces nouveaux repas aussi", assure Carole Galissant, directrice du pôle culinaire et nutrition Sodexo écoles et universités.

Géant de la restauration collective, numéro un en France devant Elios et Compass, Sodexo sert 740.000 repas par jour aux enfants et adolescents dans les établissements scolaires qui lui ont confié leurs repas, comme les 114 collèges des Yvelines ou les 444 écoles primaires de Marseille.

"Pour qu'ils s'habituent à manger différemment, on ne commence pas par des recettes complexes, avec des produits qu'ils ne connaissent pas, comme une poêlée quinoa-brocolis. On va plutôt servir un parmentier, des lasagnes ou un couscous végétariens, dont l'enfant va reconnaître les ingrédients. Après une première phase de rejet ça se passe assez bien", explique Mme Galissant à l'AFP.

Depuis début septembre, Sodexo dit proposer déjà au moins un repas végétarien par semaine, anticipant de deux mois l'échéance fixée par la loi Egalim.

"Pas à Marseille!" trépigne Cécile Baron, administratrice du Mouvement des parents d'élèves des Bouches-du-Rhône. "Nous réclamons depuis longtemps plus de repas végétariens, mais la municipalité répond que dans certains quartiers pauvres, c'est le seul repas équilibré qu'ont les enfants de la journée". "Pourtant mieux vaut manger des protéines végétales de qualité que de la viande de basse catégorie."

Chez Elios, la filiale Ansamble propose une offre cuisinée "maison", avec "30% à 35% de produits locaux, 5% de bio français, et un repas végétarien toutes les 5 semaines depuis 2015", détaille Corinne Mbow, sa directrice marketing, permettant aux chefs de 120 cantines de "prendre plaisir à cuisiner de nouvelles recettes".

Selon Mme Galissant, le menu végétarien suscite toutefois les réticences de "collectivités territoriales désireuses de protéger les productions locales, dans des régions rurales productrices de viande".

A contrario, "de plus en plus d'écoles font le choix d'avoir (au quotidien, NDLR) deux menus, avec une option végétarienne que les enfants choisissent en début d'année, pour répondre à une thématique culturelle", dit-elle.

En France, les repas servis dans les cantines scolaires représentent un marché de 21,1 milliards d'euros annuels dont 40% est confié à des entreprises, une gestion "conçue" en vogue depuis 30 ans car plus économique. Mais 60% est encore géré en direct par les collectivités.

- Pas dans "la culture" des chefs -

"En restauration collective, la tradition était déjà d'avoir un repas un peu moins coûteux, sans viande ni poisson mais avec de l'oeuf, du fromage ou des protéines végétales, pour équilibrer le budget: nous sommes souvent au centime près", indique à l'AFP Marie Cécile Rollin, directrice du réseau interprofessionnel de la restauration collective en direct, Restau'Co.

Dans le cadre de "Mon Restau Responsable", qui guide vers de nouvelles pratiques 1.174 restaurants collectifs - sur 20.000 adhérents - Restau'Co forme, en deux jours, les chefs à des recettes combinant céréales, légumineuses et soja, pour un bon apport protéinique, et leur propose une "banque de recettes".

"Ce n'est pas dans leur culture au départ: ils ont l'habitude de traiter les légumes comme garniture d'une viande", dit Mme Rollin. Or si "les galettes de protéines végétales industrielles peuvent être une option, mieux vaut amener le chef à changer ses habitudes".

La loi Egalim impose aussi à la restauration collective, qui sert 3,7 milliards de repas par an dans les cantines scolaires, les crèches, les hôpitaux, les Ehpad, les entreprises... de servir, à horizon 2022, 50% de produits bio, de qualité et durables, dont 20% de produits bio (ou en conversion) contre 3% aujourd'hui.



PAYS :France  
SURFACE :105 %  
PERIODICITE :Quotidien



► 30 octobre 2019 - Edition Fil Gen

Elle met aussi progressivement fin aux contenants en plastique et impose de lutter contre le gaspillage alimentaire. Mais faute de budget ou de personnel supplémentaire, les établissements se sentent délaissés, regrette Mme Rollin. La Fondation Nicolas Hulot et Restau'Co ont chiffré à un milliard d'euros l'aide de l'Etat nécessaire en trois ans.

ref/soe/nth

ELIOR | SODEXO | COMPASS GROUP

Afp le 30 oct. 19 à 09 20.