

QUOTIDIEN OUEST-FRANCE, OUEST-FRANCE.FR  
322 mots

jeudi 14 novembre 2019

Saint-Lô

## « Un menu végétarien, ça ne s'improvise pas »



Trois questions à...

**Jorge Marques de Figueiredo**, directeur exécutif du Groupement d'intérêt public (GIP) de restauration collective,

**Marie Lieurey**, responsable qualité et **Damien Albessard**, diététicien.

Pourquoi les écoles primaires de Saint-Lô ne proposent pas encore un menu végétarien par semaine ?

**Jorge Marques de Figueiredo** : Nous sommes dans la phase d'acculturation. Un menu végétarien équilibré, ça ne s'improvise pas. Or la formation de cuisinier n'enseigne pas comment incorporer des protéines végétales dans un plat équilibré. Il faut remplacer les protéines animales par des végétales, mais pas n'importe lesquelles : des légumineuses, des céréales cuisinées sur place, plutôt que des préparations industrielles ultra-transformées. Le premier menu végétarien est prévu le 28 novembre.

Quelles difficultés rencontrez-vous dans la mise en œuvre de la loi ?

**Marie Lieurey** : Le plus compliqué est de mettre au point des recettes qui plaisent aux enfants pour éviter le gaspillage alimentaire. Nous avons déjà testé des spaghettis végétariens aux lentilles corail qui n'ont pas eu beaucoup de succès, contrairement au couscous aux légumes. Il faudra effectuer un suivi, modifier les recettes pour être sûr qu'elles soient consommées par les élèves.

Au risque de proposer uniquement des plats qui imitent la viande pour plaire ?

**Damien Albessard** : La cuisine végétarienne comprend des goûts nouveaux, auxquels une minorité d'enfants est habituée. Proposer des pâtes bolognaises au soja, dont l'aspect, la texture et le goût neutre imitent la viande hachée facilite l'acceptation par les enfants.

**Jorge Marques de Figueiredo** : Le mimétisme est une bonne idée pour commencer, mais il ne faudra pas en abuser. Si on transforme tout, les enfants finiront par ne plus savoir quelle forme et quel goût ont leurs aliments. Les cantines scolaires ont un rôle d'éveil et de découverte des goûts. Nous devons nous montrer précurseurs pour initier les changements de comportement alimentaire.

Marion DUGRENIER.



*Pour Damien Albessard, diététicien au Groupement d'intérêt public, « une minorité d'enfants est habituée aux goûts de la cuisine végétarienne ». - Crédit: Ouest-France*