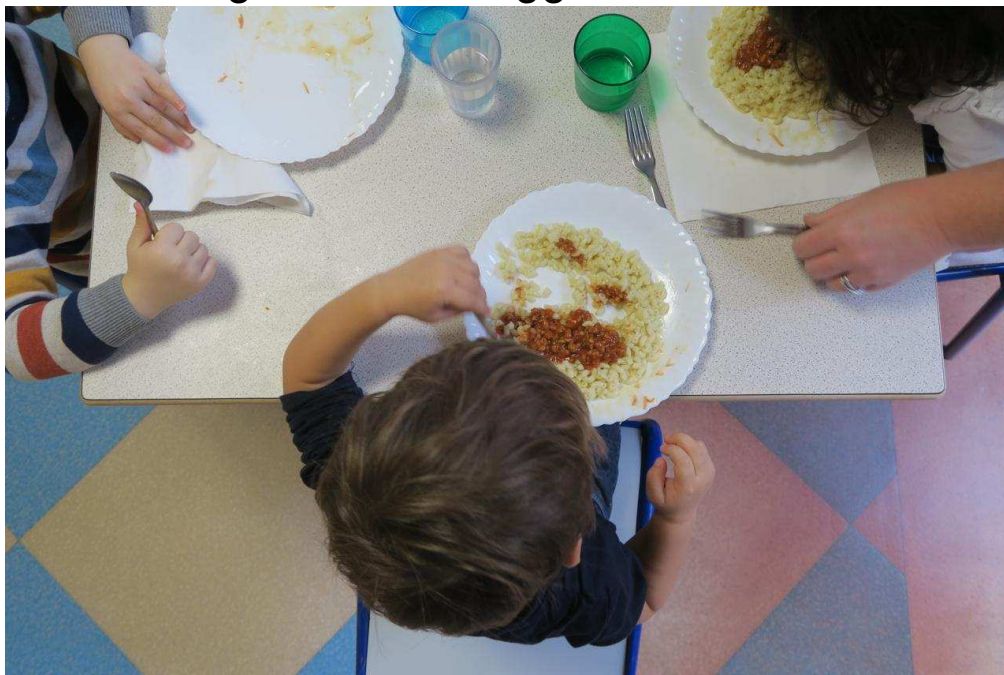


Saint-Lô

Saint-Lô. Menus végétariens à la cantine : des débuts inégaux dans l'Agglo



Le restaurant scolaire du groupe scolaire Marie-Ravenel, à Agneaux, met à l'ardoise des menus végétariens depuis le 1er novembre 2019. - Crédit: Ouest-France

Depuis le 1er novembre, un menu végétarien hebdomadaire doit être servi dans les cantines scolaires. Tous les enfants de l'agglomération saint-loise ne sont pas nourris à la même enseigne.

Au menu de la cantine d'Agneaux, mardi midi, une tambouille bien connue : les pâtes bolognaises. Particularité ? Pas un gramme de viande dans l'assiette. Depuis quinze jours, le restaurant scolaire des écoles maternelle et élémentaire Marie-Ravenel, à Agneaux, s'applique à concocter un menu végétarien par semaine.

C'est la loi : depuis le 1^{er} novembre 2019 et à titre expérimental pour deux ans, tous les services de restauration collective publics et privés sont tenus de proposer un repas hebdomadaire sans viande ni poisson. Une réglementation qui entre en vigueur un an, jour pour jour, après le vote de la loi Egalim, le 30 octobre 2018. Malgré ce délai d'un an entre vote et application de la loi, tous les élèves de l'agglomération saint-loise ne sont pas nourris à la même enseigne.



Particularité des pâtes bolognaises, ce midi, à la cantine d'Agneaux : pas un gramme de viande. - Crédit: Ouest-France

Si à Agneaux, Marigny-le-Lozon et Tessy-Bocage, la réglementation a été appliquée en temps et en heure dans les écoles primaires, celles de Saint-Lô, Torigny-les-Villes et Condé-sur-Vire accusent un léger retard. Viande et poisson sont toujours à l'ardoise des cantines des lycées et collèges saint-lois tous les jours. « Le libre-service permet toutefois aux élèves de choisir une alternative végétarienne » », justifie Thierry Carnet, responsable de la cuisine du lycée Le-Verrier. En l'absence d'un décret d'application, la loi laisse libre cours aux interprétations.

« J'improvise »

Face à la date butoir du 1^{er} novembre, la responsable de la cantine d'Agneaux, Martine Girard, s'est retournée les manches pour réviser sa copie. « Pour l'instant, j'improvise. » Si elle a suivi une formation avec une diététicienne, pour apprendre à composer ses menus, elle s'avoue quelque peu démunie face à l'équilibre nutritionnel d'un repas végétarien. « Un complément d'information serait bon à prendre » », acquiesce-t-elle.



Pour la responsable du restaurant scolaire d'Agneaux, des conseils nutritionnels sur les repas végétariens seraient « bons à prendre ». - Crédit: Ouest-France

Après les pizzas végétales, la semaine dernière, place aux pâtes aux protéines de soja et à la sauce tomate. Pour certains élèves, c'est une surprise. Au goût comme au visuel, l'illusion est parfaite. Et ce n'est pas toujours pour leur déplaire. « J'adore

la viande, mais j'essaie de ne pas en manger à tous les repas car je ne peux pas m'empêcher de penser que ce sont des animaux qu'on **tue** » ” , explique Rose, 10 ans, qui ambitionne déjà de devenir vétérinaire. Austin, 5 ans, a l'habitude : à la maison, on mange souvent végétarien.

Menus inclusifs

“ Les menus végétariens arrangent aussi les familles, dont les enfants suivent un régime spécial, pour des raisons médicales ou religieuses , ajoute Martine Girard. Le jour où la cantine ne sert pas de viande, pas besoin d'apporter le repas de leurs enfants : c'est **inclusif**. » ”

Pour éviter la désertion des plus réfractaires, le repas sans viande hebdomadaire n'est jamais proposé le même jour. “ Côté parents, c'est silence **radio** , assure Annick Lamazure, adjointe en charge des affaires scolaires à la mairie d'Agneaux. Le changement est bien accueilli. ”

Dans la salle bleue et jaune du restaurant scolaire, le brouhaha sonore s'apaise à mesure que les assiettes se vident. La cantinière remarque avec un sourire : “ En général, s'il y a moins de bruit, c'est **bon signe** » ” .

Marion DUGRENIER.