

Avranches

À Avranches, les écoles se mettent aux repas végétariens



La cuisine centrale Convivio sert 550 repas chaque jour aux scolaires d'Avranches. - Crédit: DR.

À partir de début décembre, les écoles maternelles et primaires d'Avranches serviront un repas végétarien par semaine. La cuisine centrale Convivio doit s'adapter.

À Avranches, Convivio, la cuisine centrale ne chôme pas. Elle fournit en repas, entre autres, les crèches, les scolaires, les entreprises. Au total, elle comptabilise 9 000 couverts chaque jour et doit s'adapter aux volontés des uns et des autres. Elle cuisine à partir de produits frais, de surgelés et de conserves.

La loi Egalim, votée en octobre 2018, stipule que les cantines scolaires doivent servir un repas végétarien au moins une fois une par semaine. Et ce à compter du 1^{er} novembre 2019. « **Nous n'imposons rien aux communes. Nous ne faisons que reprendre le cahier des charges de chaque client. Nous proposons un menu qui est validé par la diététicienne de la Ville. C'est donc aux communes de nous demander si elle souhaite un repas végétarien chaque semaine** », indique Stéphanie Bréhune, directrice nutrition et qualité au sein du groupe Convivio.

Un flou dans la loi ?

Toutefois, la cuisine centrale a envoyé un courrier à tous ses clients pour leur proposer d'instaurer ces repas végétariens car « **des clients nous ont répondu aussitôt, d'autres ont refusé. Et**

nous attendons des réponses qui ont sûrement pris du retard à cause des vacances scolaires et les écoles veulent probablement en parler avec les parents d'élèves. »

Pour la Ville d'Avranches, cette loi n'est pas vue comme une contrainte : « **Ça fait trois ans que nous travaillons avec Convivio pour remplacer les protéines animales par des protéines végétales** », indique Annie Parent, adjointe déléguée à la culture et à l'éducation.

Des habitudes à modifier

D'autant plus que les habitudes alimentaires ne se changent pas du jour au lendemain. Surtout pour les enfants. « **Nous pouvons aussi y aller petit à petit et augmenter la régularité de ces repas dans le temps. Un enfant doit voir un plat huit fois et qu'il soit présenté de la même manière pour qu'il soit rassuré.** »

Dans les écoles maternelles et primaires d'Avranches, à partir de début décembre, il y aura un repas végétarien par semaine. Ainsi, les 40 cuistots de la cuisine centrale vont devoir s'adapter pour servir les 550 scolaires chaque jour. « **Nos chefs ont été formés et nous avons travaillé sur des recettes végétariennes maison et semi-industriels.** »

Contrairement à ce qu'on pourrait penser, ces repas ne sont pas moins onéreux. « **Il faut compenser l'absence de viande en ajoutant des légumes secs, en proposant d'avantage de laitage. En primaire, nous comptons 70 grammes de viande par enfant, ça correspond à 200 grammes de légumes secs.** » Annie Parent précise que dans un premier temps, il n'y aura pas d'économie mais peut-être plus tard : « **Dans ce cas, nous réinjecterons ces économies pour proposer une viande de meilleure qualité et si possible labellisée.** »

Ce menu végétarien s'ajoute à l'exigence de la Ville d'Avranches d'avoir 25 % de produits biologiques servis dans les assiettes des élèves.

Marie-Axelle RICHARD.