

Les repas végétariens sont arrivés dans les cantines

La loi EGalim demande, depuis le 1^{er} novembre, aux restaurants scolaires de proposer un repas végétarien par semaine aux élèves, de la maternelle au lycée. Un mois après, nous faisons le point.

Depuis le 1^{er} novembre, toute la restauration scolaire (de la maternelle au lycée) doit proposer au moins un menu végétarien par semaine. La loi EGalim, adoptée en octobre 2018, demande aux collectivités de limiter viande, poisson, crustacés et fruits de mer, pour favoriser les protéines végétales. Cette mesure, menée à titre expérimental pendant deux ans, change les habitudes dans les cantines, comme à [Bayeux](#).

L'intercommunalité n'a pas attendu la loi pour proposer des alternatives à ses élèves. « **Nous faisons un travail de fond depuis des années**, explique Guillaume Roy, responsable de la restauration à [Bayeux Intercom](#). **Trop souvent, la loi nous interdit ou nous impose des choses.** » Dans les cantines, les plats végétariens sont expérimentés depuis quelques mois déjà. « **On a commencé à en proposer l'année dernière, pour tester** », avouent les deux cuisinières de l'école Letot-La-Poterie.

Des repas équilibrés

À la rentrée, elles ont aussi suivi une formation de deux jours à la cuisine centrale, « **pour nous habituer aux légumineuses. L'objectif est de remplacer les protéines animales par des protéines végétales.** » Pour le premier mois, elles ont proposé deux repas entièrement végétariens. « **Il faut apprendre à cuisiner autrement.** » Cela ne semble pas les perturber plus que ça. « **Il y a de plus en plus de régimes spéciaux. On essaye toujours de s'adapter.** » Et ces nouveaux plats passent plutôt bien auprès des enfants. « **Les petits ne se rendent pas compte quand ils mangent un steak de soja.** »

« **Ce sont des produits qu'on n'a pas l'habitude d'utiliser**, avoue [Arnaud Tanquerel](#), vice-président de [Bayeux Intercom](#). **Nous avons aussi changé la conception des menus.** » Une diététicienne est même intervenue auprès de Guillaume Roy. « **C'est important pour les enfants de bien manger**, estime l' élu. **Au-delà des plats végétariens, le vrai sujet, ce sont des repas équilibrés sur toute la semaine.** »

La création de la cuisine centrale, en 2014, a été une première étape vers cette évolution des repas servis dans les cantines. « **C'est un acte fort. Avant, un prestataire fournissait certaines écoles et distribuait des produits industriels** », indique le responsable de la restauration. « **Le choix de [Bayeux Intercom](#) de professionnaliser ce service a apporté de la qualité dans les repas**, estime [Arnaud Tanquerel](#). **On fait nos recettes nous-mêmes. C'est une contrainte, mais aussi un atout. On élargit la qualité de l'offre avec de nouvelles recettes.** »

Cette cuisine centrale fournit aujourd'hui quinze établissements et sert 1 100 repas par jour. Seules trois écoles ont encore leur propre cuisine (Letot-La-Poterie, Reine-Mathilde et à [Sommervieu](#)), tout en proposant les mêmes menus. Au-delà des plats végétariens, les produits bios et locaux sont aussi présents. Un autre gage de qualité.

Anthony MOISSON.

