



L'offre de menus végétariens s'étend dans les cantines mais se heurte toujours à des freins

Selon une étude menée par Greenpeace France, 71 % des élèves de primaire se voient proposer un menu végétarien hebdomadaire, conformément aux dispositions de la loi EGalim. Couscous de légumes, risotto aux épinards... Des repas végétariens, la métropole de Chartres en proposait régulièrement à ses élèves de primaire, mais depuis qu'elle est passée, en novembre 2019, à un menu hebdomadaire sans viande ni poisson, ses services de restauration ont enregistré une hausse de 3 à 4 % des inscriptions à la cantine ces jours-là. Poussée par ces résultats encourageants, la métropole, qui sert environ 5 000 repas aux scolaires chaque jour, propose, depuis septembre, les trois autres jours de la semaine, une alternative systématique aux plats carnés.

A l'instar de Chartres, une grande majorité des communes ont élargi leur offre végétarienne dans les cantines, certaines par conviction, et d'autres sous la contrainte de la loi EGalim (Agriculture et Alimentation). Entrée en vigueur au 1^{er} novembre 2019, celle-ci prévoit, dans le cadre d'une expérimentation de deux ans, que tous les établissements publics et privés proposent un menu végétarien par semaine à leurs élèves. Selon une cartographie publiée par Greenpeace France mardi 22 septembre, les repas végétariens se sont largement diffusés en France, notamment dans le primaire. Alors qu'en 2018, seuls 10 % des écoliers se voyaient proposer un menu sans viande ou poisson hebdomadaire, ils sont désormais 71 % dans ce cas. Pour aboutir à ces résultats, l'association a recueilli de janvier à mars 2020 près de 8 000 contributions couvrant les menus de 2 820 communes et complété avec des questionnaires envoyés à certaines villes. « Mettre en place un menu végétarien par semaine, c'est un premier pas », souligne Laure Ducos, chargée de campagne Agriculture et Alimentation à Greenpeace France. Ce n'est pas assez mais ça a débloqué tout un secteur. »

Dans le secondaire, les données collectées sont moins exhaustives, l'enquête contributive portant essentiellement sur le premier degré, mais les résultats obtenus laissent augurer un bilan plus mitigé : un peu moins des deux tiers des 415 collèges étudiés respecteraient la loi, et à peine 52 % des 493 lycées analysés. Une moindre application qui s'explique notamment par une imbrication d'acteurs plus complexe – conseils départementaux pour les collèges, et régionaux pour les lycées, ainsi que directeurs d'établissements.

Des applications hétérogènes

A Saint-Denis (Seine-Saint-Denis), le repas hebdomadaire sans viande ou poisson existe depuis 2017 dans les écoles maternelles et primaires et il a su trouver son public. « On avait peur des retours négatifs sur le fait de priver les enfants défavorisés d'un repas avec de la viande mais c'est tout le contraire qui s'est produit. La demande des familles pour le végétarien était forte, que ce soit pour des raisons religieuses, de santé ou par engagement écologique », affirme Leyla Temel, adjointe au maire de Saint-Denis, chargée de la restauration scolaire. Le succès est tel que la ville a décidé de passer à deux menus végétariens par semaine, à compter d'octobre prochain. « Pour nous, ça fait partie de l'éducation de savoir manger sans viande et surtout bien manger », commente Leyla Temel.

A l'instar des écoliers dyonisiens, les élèves des maternelles et primaires bordelaises ont pris le pli du menu végétarien. « On a réussi à trouver des plats qui plaisent aux enfants, comme des nuggets de boulgour ou des pizzas aux légumes. Il y a vraiment de quoi faire en termes de goûts et d'apports nutritionnels », soutient Delphine Jamet, adjointe au maire de Bordeaux en charge de l'administration générale et présidente du SIVU, la cuisine centrale de Bordeaux-Mérignac.

La progression de l'offre végétarienne masque toutefois des disparités, principalement liées à la taille des communes : si 83 % des grandes villes (comptant plus de 1 000 élèves du primaire) ont mis en place un menu végétarien hebdomadaire, ce n'est le cas que pour 53 % des communes comptant moins de 100 écoliers, notamment par manque de moyens et de formation.

A La Ville-aux-Clercs (Loir-et-Cher), la cantine de l'unique école est approvisionnée par les

cuisines de la maison de retraite. Quand la loi EGalim est passée, les premiers repas végétariens y ont été élaborés « à tâtons, avec les trois cuisiniers et une diététicienne », raconte Isabelle Maincion, ancienne maire de la commune et coprésidente du groupe de travail sur la restauration collective de l'Association des maires de France (AMF). « Ça n'a pas plu, beaucoup d'assiettes ont fini à la poubelle car les enfants n'ont pas l'habitude », ajoute-t-elle.

« La formation des chefs est un gage de réussite »

A eux seuls, les écoles, les collèges et les lycées servent plus d'un milliard de repas par an. Proposer un menu végétarien hebdomadaire en telle quantité ne s'improvise pas et nécessite de revoir ses standards. « Le problème, c'est que la loi n'a pas du tout été accompagnée dans son application », regrette Elyne Etienne, membre de l'Association végétarienne de France (AVF). De nombreux cuisiniers ont dû apprendre seuls à remplacer les protéines animales de la viande et du poisson par d'autres éléments. « Outre l'aspect purement technique de l'équilibre alimentaire, il faut satisfaire le palais des enfants. La formation des chefs est un gage de réussite évident », affirme Stéphanie Anfray, administratrice nationale de la Fédération des conseils de parents d'élèves (FCPE).

Le gouvernement a publié en juillet son guide de recommandations autour du menu végétarien, issu d'un groupe de travail du conseil national de la restauration collective, qui préconise, entre autres, de limiter les produits ultra-transformés. Une publication que les associations jugent tardive, plusieurs mois après l'entrée en vigueur de la loi.

Comme l'AVF, qui dispense des formations, plusieurs associations sont montées au créneau pour accompagner les collectivités. « La cuisine végétarienne, ce n'est pas juste proposer une blanquette de veau sans viande. C'est une cuisine à part entière », insiste Loïc Fayet, vice-président du Mouvement des cuisines nourricières. Ce collectif de chefs et professionnels de l'alimentation a notamment signé un contrat avec le département du Doubs pour former le personnel de cantines et les élus locaux. « Pour provoquer le changement, poursuit M. Fayet, il faut embarquer l'ensemble de la communauté éducative, et notamment le personnel de salle. »

« Le terme végétarien crisper »

Quelques collectivités ont toutefois manifesté une vive opposition à la mise en place des menus végétariens. Dans un courrier envoyé à la mi-novembre 2019, Bruno Faure, président du conseil départemental du Cantal, avait demandé aux chefs cuisiniers et principaux des collèges de sa circonscription de ne pas instaurer de menu végétarien hebdomadaire obligatoire. « Je ne veux pas imposer ce menu à des élèves qui, peut-être, ne mangent pas de viande à la maison. Cette mesure est acceptable quand on peut laisser le choix aux enfants de manger ce qu'ils veulent. Mais nos petits établissements ruraux n'ont pas les capacités de proposer des menus alternatifs », justifie aujourd'hui Bruno Faure.

Dans les faits, les choix des principaux des collèges du Cantal sont plus nuancés. « Il y a des établissements qui font du végétarien de temps en temps mais ils préfèrent parler de "menu vert" », explique Laurent Fabregue, conseiller technique en charge de la restauration au Conseil départemental du Cantal. « Le choix de notre président est politique. Ce qui crisper, c'est vraiment le terme même de végétarien, peu apprécié dans un territoire rural et agricole », argumente-t-il. « Le terme est clivant car c'est un mot identitaire, reconnaît Elyne Etienne, de l'AVF. On est végétarien ou on ne l'est pas. Seulement cette mesure ne vise pas à faire plaisir à ceux qui le sont mais à normaliser les repas sans viande, c'est différent. »

Certains territoires ont cherché à dépasser les clivages et conjuguer défense de l'élevage et végétalisation des menus. Stéphane Veyrat, directeur de l'association Un plus bio, cite l'exemple des Pyrénées-Atlantiques : « Il y a quatre ans, ce département, terre d'élevage, a fait le constat que la viande servie dans les collèges n'était pas locale. Il a alors entamé un travail sur les protéines servies », végétales et animales, et opéré une relocalisation des approvisionnements. Les légumineuses et céréales étant moins chères que les produits carnés, les menus végétariens ont permis de faire des économies et d'acheter une viande de meilleure qualité. « C'est du gagnant gagnant », plaide Laure Ducos de Greenpeace, dont l'étude montre que plus d'un quart des menus végétariens comportent au moins une composante bio.

L'enquête de l'association s'est également attachée à la composition des menus, constatant que l'offre proposée est dans l'ensemble plutôt diversifiée : plus de la moitié des menus végétariens contient des protéines végétales, et seulement un menu sur cinq est composé d'omelettes ou d'œufs durs. L'étude ne permet toutefois pas de distinguer les plats industriels, un des reproches adressés à une partie des cantines qui, comme alternative à la viande, se tournent vers des galettes et saucisses végétales ultra-transformées, de plats cuisinés directement sur place.

Prévue sur deux ans, l'expérimentation de la loi EGalim devra faire l'objet d'une évaluation dans les prochains mois. « Maintenant, c'est à peu près acquis qu'un menu végétarien par semaine ne perturbera pas l'équilibre nutritionnel des enfants. Mais il faut que le gouvernement mette les bouchées doubles pour mieux informer et accompagner les collectivités », soutient Laure Ducos. Pour les associations, les freins encore observés s'expliquent aussi par l'absence de sanction et de message politique fort. « Ce serait déjà bien d'avoir une simple déclaration du ministre de l'agriculture pour dire qu'il faut s'y mettre », avance Elyne Étienne.

La nécessaire diversification des plats servis en restauration scolaire

Pour évaluer la qualité nutritionnelle des différents types de plats proposés dans les cantines des chercheurs et professionnels de la restauration scolaire, regroupés au sein du collectif Enscol, ont étudié la composition de plusieurs centaines de plats servis aux élèves. Les résultats, publiés le 28 juillet dans la revue *Nutrients*, montrent, dans l'ensemble, un bon profil nutritionnel, que les plats soient végétariens ou non, avec cependant des teneurs en protéines élevées dans les deux cas. Nicole Darmon, directrice de recherche à l'Inrae qui a conduit l'étude, appelle à la vigilance sur deux types de plats : ceux totalement végétaliens, auxquels il manque des nutriments essentiels comme les vitamines B12, D, ou les acides gras omega 3 à longue chaîne, et les plats végétariens à base de fromage, trop chargés en acides gras saturés – pour le collectif Enscol, il ne faudrait pas dépasser 12 g à 15 g de fromage pour 100 g de plat. Des déséquilibres qui peuvent toutefois être corrigés en tenant compte de l'ensemble du repas, et qui mettent en évidence l'importance de diversifier les plats servis aux enfants.

Mathilde Gérard et Maëlle Benisty