

Cantine verte:

J'AGIS!

**KIT DE MOBILISATION
POUR PLUS DE VÉGÉ
ET DE BIO
À LA CANTINE**



Partout en France, des responsables d'établissement et des élu.e.s se démènent pour servir dans leurs cantines des produits bons pour la santé et la planète. Malheureusement, ce n'est pas le cas partout. De plus en plus, **la qualité des produits servis chute**, en même temps que la passion des cuisiniers qui ne cuisinent plus mais "assemblent".

En parallèle, **la surconsommation de viande et de produits laitiers – le plus souvent industriels – continue**. C'est un véritable gâchis humain, animal, sanitaire et environnemental.

Une loi, votée en octobre 2018, rend obligatoire l'introduction de menus sans viande ni poisson dans les cantines scolaires d'ici le 1er novembre 2019. Elle rend également obligatoire l'introduction de 20% de produits bio. C'est un premier pas, mais cela ne suffit pas. **Les scientifiques du monde entier ne cessent de le rappeler** : au vu de l'urgence climatique et environnementale, il est urgent de réduire drastiquement la part de produits animaux dans notre assiette. **Cette transformation doit se faire au niveau local**, sous l'impulsion des lycéen.ne.s, des étudiant.e.s, des parent.e.s et de toute personne sensible à ces questions.

→ Ce kit est là pour soutenir toutes celles et ceux qui veulent changer les choses.

REJOIGNEZ L'AVENTURE !

01. AVANT

DE ME LANCER

04

Pourquoi me mobiliser pour plus de menus végétariens dans ma cantine? 05

Comprendre la situation 07

Concrètement, qu'est-ce que je cherche à obtenir? 10

02. JE PASSE

À L'ACTION!

13

Étape 01: Je m'organise 14

Étape 02: Je lance une pétition sur Cantineverte.fr 16

Étape 03: Je fais du bruit 18

Étape 04: Je garde le cap! 21

Exemples de Parcours 23

notes et annexes 26

01.

AVANT DE ME LANCER

Contexte,
problématique,
objectifs...



POURQUOI ME MOBILISER POUR PLUS DE MENUS VÉGÉTARIENS DANS MA CANTINE ?

→ sans viande
ni poisson

C'est bon pour la planète

L'élevage est l'une des principales causes de la déforestation et de la dégradation des terres. Les deux tiers de la déforestation en Amazonie brésilienne, par exemple, sont dus à l'élevage¹.

La viande, l'aquaculture, les œufs et les produits laitiers sont responsables de plus de la moitié des émissions de gaz à effet de serre de l'ensemble de la chaîne alimentaire.

Pourtant, **seules 37 % de nos protéines** et 18 % de nos calories proviennent de ces produits !

De plus, la surpêche de poissons sauvages, pour notre alimentation ou pour celle des élevages², a des impacts désastreux sur la biodiversité marine³. **Une nette diminution de la part des protéines animales au profit des protéines végétales dans les menus peut changer considérablement la donne pour notre planète.**

C'est bon pour la santé

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) ne cesse de **nous alerter** sur l'inquiétante augmentation des affections cardiovasculaires, du cancer et du diabète. Comme le préconisent l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES)⁴ ainsi que le Haut Conseil à la Santé Publique (HCSP)⁵ **l'adoption d'une alimentation plus végétale constitue une action de prévention majeure pour la santé de nos enfants et des générations à venir.**

Cela rend plus équitable l'accès à une alimentation de qualité

Le repas à la cantine est pour de nombreux enfants la seule occasion de manger équilibré au cours de la journée. Contrairement à une croyance largement répandue, les produits carnés sont aujourd'hui davantage consommés dans les milieux modestes que dans les milieux aisés, et il s'agit souvent de produits industriels de mauvaise qualité nutritionnelle. À l'inverse, la consommation de fruits et de légumes est bien plus importante chez les cadres que chez les ouvriers⁶.

De plus, l'expérience montre que lors de la mise en place de menus végétariens la fréquentation des cantines augmente⁷.

L'introduction dans les cantines de menus sans viande ni poisson, équilibrés et de qualité est ainsi un levier majeur vers plus d'équité dans l'accès à une alimentation saine et durable.

C'est bon pour l'économie locale

Dans les structures ayant fait le choix des menus végétariens, les économies réalisées sont systématiquement réinvesties dans des produits issus de filières qualité⁸.

viande bio
et locale
par exemple

Cela permet donc de renforcer l'activité économique du territoire et les initiatives locales.

Pour en savoir plus sur l'impact de l'élevage industriel sur notre santé et sur la planète, voir le rapport «*Moins mais mieux*» publié par Greenpeace en 2018.

→ [Lire le rapport](#)

COMPRENDRE LA SITUATION

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, la plupart des maires sont favorables à l'introduction de repas végétariens. Pour diverses raisons pourtant, souvent rien n'est encore mis en place.

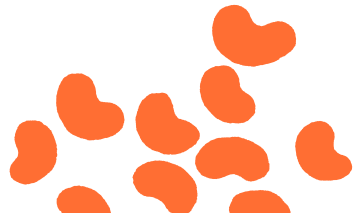
Pour identifier ce qui va convaincre la personne en charge des menus de votre cantine d'agir, il est donc nécessaire de commencer par identifier les blocages: sont-ils internes (réticence de l'équipe en charge de la restauration, des cuisiniers...), techniques (manque de recettes adaptées, incapacité de cuisiner pour un site qui ne fait que de l'assemblage...), logistiques, financiers... ?

Parfois, l'élu.e en charge de la restauration collective est convaincu.e mais c'est le-la maire qui n'approuve pas la démarche, ou bien les deux sont d'accord mais le-la diététicien.ne ne l'est pas, ou encore les gestionnaires sont inquiets de la réaction des parents. Tout l'enjeu est d'arriver à identifier ces éventuels blocages et à trouver des moyens de les lever!

Avant d'entamer toute démarche de mobilisation, j'ai besoin de bien comprendre la situation de ma cantine:

Qui prend les décisions? La ville a-t-elle déjà pris des mesures en faveur de plus de bio, de local, de végétal à la cantine?

Je trouverai [ici](#) une liste de questions qui m'aideront à bien comprendre mon environnement.



Fonctionnement de la restauration scolaire :

La restauration scolaire dans le premier degré (maternelles et primaire) n'est pas un service obligatoire. Il l'est en revanche pour les collèges et les lycées. Le privé n'est pas concerné par ce fonctionnement : c'est l'organisme gestionnaire de l'école qui est en charge de la question des menus.

- **Dans les universités**, ce sont les Centres Régionaux des Œuvres Universitaires Scolaires (CROUS), et donc l'État, qui décident du menu des restaurants universitaires.
- **Dans les lycées**, c'est le conseil régional.
- **Dans les collèges**, c'est le conseil départemental.

Attention cependant : dans les faits, **souvent ce sont les directeurs et directrices des collèges et des lycées qui prennent en main ces questions. C'est donc à eux qu'il vaut mieux adresser mes demandes.**

- **Dans le primaire**, c'est la collectivité qui est en charge de la restauration de ses écoles (ou les maires d'arrondissement à Paris, Marseille, Lyon...). Mais les menus peuvent être élaborés directement par les cuisiniers, un.e diététicien.ne ou une commission des menus .

Pour en savoir plus sur les interlocuteurs à privilégier et pour mieux comprendre le fonctionnement de la restauration scolaire, voir le site Végécantines.fr, [ici](#) et [là](#).

Lire également *le Livre noir de la restauration scolaire*, de Sandra Franrenet (éditions Leduc.s, 2018).

Quelles obligations légales pour les cantines en matière de menus végétariens ?

Les gestionnaires⁹ d'école publique ou privée ont jusqu'au 1^{er} Novembre 2019 pour mettre en place un menu végétarien par semaine dans les cantines (loi 2018-938)¹⁰.

Cette obligation est une expérimentation qui durera deux ans. Le gouvernement devrait en préciser les détails d'application d'ici la fin de l'année 2019. Concrètement, d'après nous cela signifie que même lorsqu'il y a un double choix, toutes les options proposées aux élèves le jour en question doivent être végétariennes.

Ces menus peuvent être composés de protéines animales (fromage, œuf) ou exclusivement végétales¹¹ (légumineuses : pois chiches, lentilles etc., et céréales : blé, riz, etc.). Attention, les CROUS n'entrant pas dans le cadre des établissements scolaires, ils pourraient ne pas être concernés par cette expérimentation.

Par ailleurs, **la loi oblige également les établissements et les collectivités à fournir 50% de produits dits « durables »** où se trouvent des produits réellement durables, comme les 20% de bio, et d'autres moins, comme le Label Rouge, qui n'inclut à ce jour aucun critère environnemental dans ses cahiers des charges.

Pour obtenir plus d'informations sur ce que dit la Loi et ses implications :

→ [Voir Vegecantine.fr](http://Vegecantine.fr)

CONCRÈTEMENT, QU'EST-CE QUE JE CHERCHE À OBTENIR ?

La loi votée en octobre 2018 et qui rend obligatoire l'instauration de menus végétariens hebdomadaires à la cantine est un premier pas positif. Cette loi reste cependant trop peu ambitieuse au regard des urgences environnementale, climatique et sanitaire auxquelles nous faisons face. **De nombreuses villes vont déjà bien plus loin, pourquoi pas la mienne ?**

Voici ce que je peux demander au responsable de ma cantine d'introduire pour répondre à ces urgences :

- **Deux menus sans viande ni poisson pour tou.te.s par semaine**, dont un exclusivement végétal (composé de céréales, légumineuses...mais sans fromage ni oeuf).
- **1 option ou alternative quotidienne sans viande ni poisson** les autres jours.
- **Une majorité de produits frais, locaux et bio** (au moins 50% à court ou moyen terme, et 80% d'ici 3 ou 5 ans par exemple).

Je pense bien à effectuer toutes ces demandes, ensemble, sans en prioriser l'une au détriment de l'autre car elles sont toutes aussi importantes les unes que les autres : les menus obligatoires et les produits de qualité pour répondre à l'urgence sanitaire et environnementale liée à la surconsommation de produits animaux industriels, l'option pour permettre aux enfants d'avoir le choix tous les autres jours s'ils ne veulent pas de viande.

Si elle n'existe pas déjà, je peux également demander la création d'une "commission des menus": cela permet d'aborder ces sujets collectivement, avec des convives, des parents, le ou la nutritionniste, les cuisinier.e.s et d'amorcer ainsi un travail collaboratif entre les citoyen.ne.s et les responsables.

Pour affiner mes demandes, je peux également m'inspirer de la certification **ECOCERT "En cuisine"**, ou bien demander directement au responsable à qui je m'adresse d'obtenir le label associé. ECOCERT "En cuisine" est en effet spécialisé dans la restauration collective et tient compte de nombreux paramètres tels que la part de produits bio, locaux et de saison, la lutte anti-gaspillage, l'interdiction des OGM et des graisses hydrogénées.

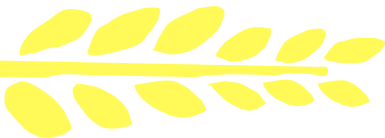
Le saviez-vous ?

Du fait de la réglementation européenne, il est interdit d'inscrire le critère "local" dans un appel d'offres ou un cahier des charges. Il existe cependant de nombreuses façons de contourner cette interdiction, comme la boîte à outil **Localim**. Le ministère de l'Agriculture a lui-même publié en 2014 un **guide pratique** pour favoriser l'approvisionnement local et de qualité en restauration collective.

Attention! Pour que les menus végétariens soient pleinement adoptés par les enfants, il faut savoir les préparer... et les servir. **Il est nécessaire pour cela de former le personnel de cuisine et de cantine.** Il peut également s'avérer nécessaire d'adapter les chaînes d'approvisionnement, de construire une légumerie... Sans cela, l'introduction de menus sans viande pourrait s'avérer être un véritable fiasco nutritionnel comme gustatif!

La bonne nouvelle, c'est qu'il existe de nombreux acteurs existents pour accompagner ma collectivité dans ces démarches :

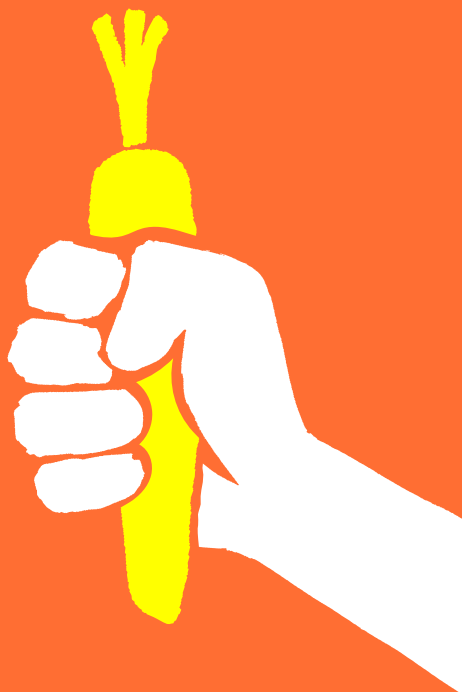
- Le réseau national des cantines 1+Bio :
www.unplusbio.org
- Les Groupements d'Agriculture Biologique (GAB):
www.fnab.org/images/CONTACTS_RESEAU_FNAB.pdf
- Les formateurs diététiciens-nutritionnistes et cuisiniers Les pieds dans le plat :
www.collectifespiedsdansleplat.fr
- La démarche Mon Restau Responsable, de la Fondation pour la Nature et l'Homme et du réseau Restau'Co :
www.restauration-collective-responsable.org
- L'Association Végétarienne de France :
www.vegecantines.fr



02.

JE PASSE À L'ACTION!

Organiser,
se mobiliser,
agir...



ÉTAPE 01

JE M'ORGANISE

Mener une campagne pour convaincre un élu ou un responsable de cantine peut s'avérer chronophage et fatigant. **Pour durer dans le temps, j'ai besoin de m'entourer d'un petit groupe de personnes (entre 6 et 10 idéalement pour constituer un "noyau dur"** : au-delà, le groupe est moins réactif, moins agile).

Pour cela, je discute avec mes ami.e.s, ma famille, avec d'autres étudiant.e.s ou parents... il existe forcément d'autres personnes qui pensent comme moi et qui ont envie d'agir !

Greenwire ?

Greenwire est la plateforme en ligne qui sert de réseau social pour tou.te.s les participant.e.s d'une campagne Cantine Verte.

Je vérifie donc [sur ce site](#) s'il existe déjà ou non un groupe auquel je pourrais me greffer. S'il n'existe pas, je poste un message sur le [groupe Greenwire national](#) pour créer un groupe propre à ma campagne. Des modérateurs seront là pour m'aider à créer cet espace de discussion. Cela permettra aux habitant.e.s de ma commune de facilement m'identifier et de rejoindre mon équipe. Je pourrai interagir facilement avec les autres militants et organiser ainsi au mieux le déroulé de ma campagne !

Une fois mon groupe constitué, je n'hésite pas à lui donner un nom. Même si le groupe reste informel, le fait d'avoir une identité nous rendra immédiatement plus crédibles et plus visibles¹².

L'union fait la force!

Une fois mon groupe ou collectif constitué, nous pouvons également nous allier à d'autres groupes déjà existants (associations de parents ou étudiantes, mouvements écolo, experts santé, producteurs locaux...).

A Nice par exemple, quatre structures ont fait alliance: la Fédération des Conseils de Parents d'Elèves, Jeudi vert, l'Association Végétarienne de France et le groupe local de Greenpeace. Les différentes structures partagent ainsi leurs connaissances et leurs savoir-faire en matière de mobilisation. Elles ont rencontré la mairie de leur ville et préparent des événements pour faire signer leur pétition commune et interpellier le maire de Nice ensemble.

Pour identifier ces potentiels alliés, je peux parler de ma campagne autour de moi, fouiller les journaux, les sites internet et les pages Facebook existantes et me rendre à des conférences sur les sujets qui me préoccupent.

Je peux également trouver des alliés directement au sein des collectivités: certains élu.e.s sont sensibles à cette question et se battent peut-être déjà même en interne sur le sujet depuis un moment. Je n'hésite pas à solliciter par email ou par téléphone ceux ou celles qui se sont positionné.e.s en faveur du sujet publiquement (sur leur compte Twitter par exemple) ou qui travaillent sur des sujets proches de celui de la restauration scolaire (éducation, développement durable...).

De même, pour un lycée ou un CROUS par exemple, je n'hésite pas à échanger avec les cuisiniers, les professeurs...

Certains pourront se révéler être de précieux alliés!

ÉTAPE 02

JE LANCE UNE CAMPAGNE SUR CANTINEVERTE.FR ET JE RENCONTRE LA PERSONNE RESPONSABLE DE MA CANTINE

**Une fois mon groupe constitué,
j'ai deux options :**

Option A :

**Je connais le positionnement
de mon établissement ou de ma ville :**

→ **Je lance une campagne sur [Cantineverte.fr](https://cantineverte.fr)**

Cantineverte.fr est une plateforme en ligne sur laquelle je peux créer une campagne locale dont la partie visible sera une pétition (avec un ton revendicateur ou au contraire très positif en fonction de mon contexte). Pas d'inquiétude pour la rédaction, la plateforme me propose un texte générique que je n'aurai plus qu'à adapter.

Cette pétition est le point central de ma mobilisation : elle me permettra de faire savoir aux autres personnes sensibles à ce sujet que j'existe (et vice-versa). Nous pourrons alors unir nos forces pour organiser des événements, faire parler du sujet dans les médias et sensibiliser plus de personnes encore. Et surtout, plus le nombre de signatures sera important, plus le responsable de ma cantine sera sensible à ma demande !

Option B:

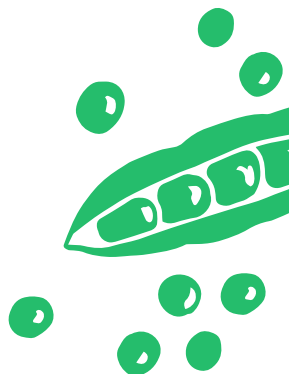
Je ne connais pas le positionnement de mon établissement ou de ma ville ou je n'en suis pas tout à fait certain-e :

→ **Je demande un rendez-vous au responsable de ma cantine** (élu.e en charge de la restauration scolaire, directeur.rice d'établissement...)

Cette étape est essentielle pour comprendre les éventuels points de blocages à l'introduction de menus végétariens. Parfois, un seul rendez-vous suffit pour établir une relation de confiance et enclencher une dynamique de « végétalisation » des menus.

Pour effectuer ma demande d'entretien et m'y préparer, je peux m'appuyer sur ces deux outils :

- **Exemple de lettre de demande de rendez-vous à un.e élu.e** (à adapter en fonction du profil du responsable de ma propre cantine)
- **Document de préparation à un entretien “Tout ce qu'il faut savoir pour préparer son rendez-vous”** avec un responsable politique ou un gestionnaire (qui contient, entre autres, un contre-argumentaire aux réponses souvent données par les plus réticents...).



ÉTAPE 03

JE FAIS DU BRUIT !

Si mon responsable politique ou gestionnaire de cantine ne s'engage pas après deux ou trois rencontres, ou qu'il ne répond pas à mes demandes de rendez-vous, **cela signifie qu'il va falloir monter d'un cran en matière de mobilisation. Comment puis-je m'y prendre ?**

Je rends ma campagne (ma pétition) visible sur internet.

- **Je la partage à un maximum de monde**, via email, Facebook et Whatsapp en particulier. Je commence par la faire circuler à mes proches afin de récolter un nombre minimum de signatures, avant de la communiquer plus largement au reste de mes connaissances. Je n'hésite pas pour cela à utiliser des photos, des vidéos, à faire de l'humour...
- **J'interpelle les décideurs** directement en ligne, sur leur compte Twitter en particulier s'ils en ont un. Les élu.e.s en particulier sont très sensibles à l'opinion de leurs électeurs. rice.s, et donc à leur image. Remarque : interpeller ne veut pas forcément dire critiquer, le ton peut être positif.
- **Je n'hésite pas à contacter des "influenceurs du web"** populaires dans ma ville (sportif.ve.s, cuisinier.ère.s, youtubeur.se.s suivis par plusieurs dizaines ou centaines de personnes, auteur.e d'un blog qui a la cote, ...) afin de leur proposer de relayer ma campagne. Qui sait, ils pourraient bien accepter ?!

J'utilise le hastag #CantineVerte pour faire monter le sujet!

Comment les contacter ? Voir page suivante →

→ **Comment contacter des influenceurs ?**

Ne soyez pas timide : contactez-les directement en message privé sur leurs réseaux sociaux (Page Facebook ou profil Instagram). Vous trouverez potentiellement une adresse email contact sur leur site internet ou leur chaîne Youtube. Écrivez un message personnalisé avec une demande simple car ils sont très sollicités. Vous pourrez ensuite enrichir vos demandes si la réponse s'avère favorable.

Je rends ma campagne visible dans les médias locaux.

Il est important au préalable de bien identifier où s'informent les personnes auprès de qui nous souhaitons communiquer.

Si nous choisissons les parents : quel journal lisent-ils au niveau local ? Peut-être y a-t-il une émission qui parle des aspects éducation sur le France Bleu local, ou encore un journal de quartier très lu par les parents ? Si je cherche à augmenter la pression sur un.e élu.e ou un.e responsable directement, alors tout article dans un journal y contribuera.

Comment contacter les médias ?

Je peux passer par [l'annuaire de Vox public](#). Je peux également interpeller les journalistes en leur envoyant un tweet mentionnant la pétition (ou en les taggant). Au Mans, cette technique a suffi à faire obtenir au groupe local de Greenpeace plusieurs articles dans [la presse](#).

Je rends ma campagne visible dans l'espace public.

Il existe de nombreuses façons de rendre ma campagne visible dans l'espace public. Les plus classiques, et toujours efficaces, sont la tenue de stands sur des marchés, des festivals ou des kermesses et l'intervention à la sortie des établissements.

Je peux y distribuer de l'information et y faire signer ma pétition. Un autre grand classique est l'organisation d'un pique-nique dans un parc ou directement devant la mairie, le collège, le lycée ou l'université concernée. Je peux aussi aller plus loin et réaliser des activités plus visuelles et plus percutantes.

ÉTAPE 04

JE GARDE LE CAP !

Une fois ma campagne lancée sur [Cantineverte.fr](https://www.cantineverte.fr), je communique régulièrement sur les avancées de ma campagne à tous les signataires de ma pétition.

Cela va me permettre de donner une forte visibilité à ma mobilisation d'une part, et de rassembler d'autre part.

Les mobilisations prennent souvent du temps, et je rencontrerai probablement des difficultés, internes et externes. Il est donc essentiel que je prenne soin de mon groupe. Pour cela, j'organise régulièrement des moments collectifs de détente ou de partage, et je fête chaque avancée de mon projet, même si elle ne constitue qu'une étape.

En parallèle, je n'hésite pas à consulter les cours en ligne et les outils des [Colibris](https://www.colibris.fr) et de l'[Université du Nous](https://www.universitedunous.fr) sur la gouvernance partagée : cela me soutiendra dans l'évolution de mon groupe, qui constitue une aventure à part entière !

Je n'hésite pas à me rendre sur [Greenwire](https://www.greenwire.fr) pour échanger sur ces difficultés et sur des solutions avec les personnes mobilisées sur mon territoire et partout en France.

“Ne doutez jamais qu’un petit groupe de citoyens conscients et engagés **puisse changer le monde.**”

Car il n’y a qu’ainsi que le changement s’est toujours produit.”

→ Quelques exemples sur les pages suivantes



MARGARET MEAD

Anthropologue Américaine
1901 - 1978

VOICI QUELQUES EXEMPLES DE PARCOURS QUI POURRONT M'INSPIRER :



En Alsace

Les militants du collectif Assiettes Végétales se sont présentés devant les restos U le midi, vêtus de tabliers de cuisine ou costumés en légumes. Ils ont fait signer des milliers de cartes-pétitions aux étudiant.e.s. En cherchant directement à contacter les directions des CROUS, leurs appels étaient restés lettre morte.

Mais quand ils ont déposé des tas de 500 cartes-pétitions sur leur bureau, alors ils ont commencé à se faire entendre! Ils ont également publié une lettre ouverte médiatisée, soutenue par la majorité des associations étudiantes de la région. Assiettes végétales a fini par rencontrer la direction du CROUS et celle du RU Paul Appell (800 couverts) qui propose aujourd'hui un menu «100 % végétal» choisi par 25% des usagers.

Vous pouvez vous aussi, contacter Assiettes Végétales [ici](#).

Ce que j'en retiens :

- **Mobiliser en grand nombre** les premiers concernés par les menus, ici les étudiant.e.s, a été essentiel pour interpeller les responsables de la restauration universitaire.
- **Le plaidoyer** a également joué un rôle important.

À Bagnolet

Île-de-France

Plusieurs mamans ont créé le collectif «Ensemble pour les Enfants de Bagnolet». Leurs demandes au maire pour plus de végétal à la cantine n'aboutissaient pas et elles se faisaient accusées de "communautarisme".

Elles ont lancé un sondage auprès des parents puis organisé un pique-nique végétarien public pour en présenter les résultats. **Le lendemain le journal Le Parisien publiait un article sur leur mobilisation** et quelques temps après, le maire acceptait enfin de rencontrer le collectif.

Aujourd'hui, il y a plus de menus végétariens qu'avant et la qualité des produits s'est améliorée. Un parcours de mobilisation exemplaire!

Ce que j'en retiens :

- **Le collectif fait la force.** Avoir un nom permet de souder les personnes mobilisées et de donner plus de crédibilité à mon action.
- Les responsables politiques peuvent parfois m'ignorer et rejeter mes demandes. Cela prend beaucoup de temps et d'énergie... **je ne lâche rien!**
- Les journalistes sont friands **d'images ou visuels marquants** et de chiffres clés, comme ceux du sondage.

VOICI QUELQUES EXEMPLES DE PARCOURS QUI POURRONT M'INSPIRER :



À Lille

Dans cette ville, qui sert plus de 14 000 repas par jour dans ses écoles primaires, des élus comme Michel Ifri ont organisé des séances de co-construction des menus directement avec les enfants. Ils ont également mis en place des pesées d'assiette (restes alimentaires) par les enfants à la fin de leur repas.

La ville s'est ainsi rendue compte que le gaspillage passait de 45 à 10% lorsque le plat ne comportait pas de viande ou de poisson...! Ils ont également constaté une économie d'environ 30 centimes par repas.

Fort de ce succès, la ville a décidé de mettre en place un second menu végétarien chaque semaine.

Ce que j'en retiens :

- Les élu.e.s peuvent être **moteur de la transition vers plus de végétal**. Les enfants peuvent également être des alliés puissants!
- **Y aller progressivement** avec un menu par semaine et mesurer l'impact de cette évolution peut convaincre les responsables d'aller plus loin.

Dans le Val-de-Marne et en Seine St-Denis

Île-de-France

Trois collectifs de parents (à **Arcueil**, **Aubervilliers** et **Romainville**) se mobilisent contre le Siresco, un gigantesque syndicat qui fournit près de 40 000 repas par jour. Certains organisent des manifestations et lancent des pétitions ou investissent les conseils municipaux.

Grâce à eux, le Siresco a entamé une révision de ses modes d'approvisionnements et introduit des menus végétariens pour l'ensemble de ses convives.

Non loin de là, le Collectif mieux manger à Gentilly a réalisé **une étude** sur les additifs présents dans la nourriture servie aux enfants par un autre syndicat.

Ce que j'en retiens :

- **Il ne faut rien lâcher!** C'est lorsque le Siresco a compris l'ampleur de la mobilisation que ses membres ont fini par accepter les discussions.
- De nombreux parents se sont formés aux questions de fond : nutrition, environnement, santé... cela leur a permis de **renforcer leur crédibilité auprès de leurs interlocuteurs**.
- Les **actions "coup de poing"** et les études menées par les parents intéressent les journalistes...!

Partout en France et dans le monde, des collectifs de citoyen.ne.s ne cessent d'émerger.

Ils sont étudiant.e.s, parents, professeur.e.s, chômeur.se.s...
Certains ont du temps et de l'expérience, d'autres n'en ont pas.
Ce ne sont pas des professionnels. Tou.te.s ont décidé d'agir.

Nous ne sommes jamais certains de là où nous allons,
ni ce que nous allons obtenir. **Une chose est sûre cependant:
en agissant, nous participons à la transformation du monde!**

Remerciements

Ce kit est l'aboutissement d'une longue période de tests réalisés avec les groupes locaux de Greenpeace.

Merci à eux pour leur engagement et leur ténacité sans faille! Merci également à Isabelle Bretegnier, du collectif Pas d'Usine On Cuisine, pour ses précieux conseils.

Merci enfin aux relectrices de ce kit: Lucie Fortenier, du lycée Guist'hau à Nantes, à Anna Six, du Groupement des Agriculteurs Biologiques d'Île-de-France et à Muriel Bouquet enfin, infirmière et maman de deux filles.

NOTES

[1] L'ombre portée de l'élevage, FAO, 2006 : <https://bit.ly/2nrrQaN>

[2] De la confiture aux cochons. L'envers du décor de l'aquaculture, BLOOM, 2017 : <https://bit.ly/2mfyYEz>.

[3] La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture - Possibilités et défis, FAO, 2014 : <https://bit.ly/2uIPQ0V>.

[4] Actualisation des repères nutritionnels pour la population française, ANSES, 2017 : <https://bit.ly/2jO9RbL>.

[5] "Révision des repères alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021", HCSP, 2017 : <https://bit.ly/2H130LS>.

[6] Les différences sociales en matière d'alimentation", Centre d'Étude et de Prospective, ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, in Analyse, n° 64, octobre 2013 : <https://bit.ly/2DZYaLr>.

[7] Résultats de la consultation menée par l'AVF de novembre 2017 à juin 2018 auprès des acteurs de la restauration collective en France.

[8] Résultats de la consultation menée par l'AVF de novembre 2017 à juin 2018 auprès des acteurs de la restauration collective en France.

[9] Le texte de loi ne précise pas qui sont "les gestionnaires d'écoles". Selon nous, les gestionnaires sont les personnes qui ont la charge et qui définissent les menus scolaires, à savoir les mairies, les conseils départementaux et régionaux, les directeurs d'établissements, etc.

[10] Loi "pour l'équilibre des relations commerciales et une alimentation saine et durable" issue des Etats Généraux de l'Alimentation : <https://bit.ly/2Uih59S>.

[11] Ceci est une véritable révolution car jusque là, l'arrêté de 2011 rendait obligatoire l'utilisation de protéines animales dans le plat principal dit "plat protidique", donc avec *a minima* du fromage ou de l'oeuf. Ceci n'est plus vrai depuis le vote de cette loi EGAlim.

[12] Si la dynamique prend, je pourrai également envisager de créer une association. Le site officiel suivant fournit des éléments à ce sujet : <https://bit.ly/2nvaMAv>.

GUIDE DE MOBILISATION POUR PLUS DE VÉGÉ ET DE BIO À LA CANTINE

**Devenons acteurs et actrices
du changement** et rejoignons
ainsi ce mouvement mondial qui
ne cesse de croître!

Rendez-vous sur
www.cantineverte.fr



GREENPEACE



Ne pas jeter sur la voie publique
Imprimé sur papier 100 % recyclé
Greenpeace France, 13 rue d'Enghien, 75010 Paris