

# Avant, pendant et après un entretien : **préparer ses échanges avec la personne en charge de cantines scolaires.**

## 01. QUESTIONS À SE POSER EN AMONT DU RENDEZ-VOUS

Avant tout rendez-vous avec des décideurs, il est important de prendre un temps de préparation si l'on veut mettre toutes les chances de son côté. Les questions qui suivent constituent une base non exhaustive de questions à se poser en amont de tout rendez-vous.

### **1. Qui est la personne que vous allez rencontrer?**

Quel est son rôle? Quels sont ses pouvoirs d'action, d'influence?

Quel(s) intérêt(s) a-t-elle à faire ce que vous lui suggérez de faire et, au contraire, à ne pas le faire?

### **2. Quel est votre objectif pour cette réunion spécifiquement?**

Que voulez-vous que la personne fasse suite à cette réunion? Exemple: qu'elle mette en place une commission des menus ou une formation des cuisiniers de la ville, qu'elle modifie le cahier des charges établi pour le prestataire (Sodexo, Elior...)? À la fin de la réunion, n'hésitez pas à reposer clairement vos demandes, avec des délais précis.

### **3. Les messages pour cette réunion**

Quelles sont les informations et les arguments qui paraissent les plus adaptés à la personne que vous allez rencontrer, et les plus à même de la convaincre?

### **4. Quel matériel prévoyez-vous d'emmener?**

Vous pouvez par exemple amener [le résumé](#) du rapport de Greenpeace 2017 sur [les lobbies et les cantines](#), qui montre à quel point trop de protéines animales sont servies aux enfants. Téléchargez également nos [«6 arguments clés»](#), conçus spécialement pour ce type de rendez-vous.

### **5. Le suivi**

Pensez à faire un point entre personnes présentes au rendez-vous: comment la réunion s'est-elle déroulée? Les objectifs ont-ils été atteints? N'oubliez pas non plus d'envoyer tous les éléments promis pendant l'entretien. Enfin, n'oubliez pas de communiquer tout cela au reste de votre collectif, afin que tout le monde ait le même niveau d'information.

## 02. ARGUMENTAIRE ET CONTRE-ARGUMENTAIRE

Lorsque nous discutons de l'introduction de menus sans viande ni poisson avec un.e responsable de la restauration collective, voici les réponses les plus courantes qui sont données.

### 1. « Pour certains enfants, la cantine est le seul lieu de prise d'un repas équilibré. Il est donc impératif que ce repas comporte des protéines animales. »

**Réponse :** Contrairement à certaines idées reçues, les populations les plus défavorisées consomment plus de viande que les classes les plus aisées, en particulier en ce qui concerne le bœuf et le porc (les classes les plus aisées consomment davantage de volaille). Le problème est la qualité : les produits consommés dans les milieux défavorisés sont souvent industriels, ce qui a des conséquences dramatiques sur la santé. Le vrai marqueur social en matière d'alimentation, ce sont en fait les légumes<sup>1</sup>. Réduire les quantités de viande et de poisson servies au profit de la qualité (plus de bio, plus de local et moins de transformé) est donc extrêmement pertinent en matière de santé et d'équité sociale.

De plus, de nombreux témoignages le confirment : lorsqu'une ville met en place des options végétariennes, la fréquentation de la cantine augmente. Sans entrer dans le débat de la laïcité, le repas végétarien est donc un excellent moyen d'aller vers plus de justice sociale.

### 2. « Proposer un repas végétarien n'est pas en accord avec les besoins nutritionnels d'un enfant, il pourrait être carencé. »

**Réponse :** Avant toute chose, que l'on soit bien clair : en France, nous ne souffrons pas de nos carences mais bien de nos excès : 37 % des adultes et 13 % des enfants présentent des problèmes de surpoids, sans compter l'obésité<sup>2</sup>. Ceci est dû à une alimentation trop riche en produits carnés, ultra transformés, trop gras, trop sucrés et trop salés – ainsi qu'au manque d'activité physique.

Un plat de pâtes duquel nous aurions retiré le steak haché serait effectivement faible sur le plan nutritionnel. En revanche, des menus constitués de céréales (blé, riz...), de légumineuses (lentilles, pois chiches...) et de légumes, peuvent apporter tout ce qu'il faut aux enfants en matière de protéines (les enfants en consomment de toute façon trop en France – le double des recommandations scientifiques), mais également de fer, de calcium, etc.

→ L'important est que les enfants aient accès à une alimentation diversifiée.

### 3. « Les parents ne sont pas prêts à accepter un tel changement. Si je mets en place des menus végétariens, ils vont protester. »

**Réponse :** Aujourd'hui, 67 % de la population française est prête à réduire sa consommation de protéines animales au profit de plus de qualité<sup>3</sup>. Lorsque les parents se plaignent, c'est le plus souvent parce que la qualité n'est pas au rendez-vous – pas parce que le menu ne contient pas de viande. Il faut y aller progressivement, avec des ateliers pédagogiques auprès des enfants (qui en discutent ensuite avec leurs parents) et des temps d'information aux parents par exemple.

#### **4. « Ça coûte trop cher. »**

**Réponse:** La viande et le poisson coûtent en général assez cher. Un menu végétarien, même si ce dernier est plus complet et diversifié qu'un plat avec viande ou poisson, permet généralement de réaliser des économies sur le prix du menu ([comme à Lille](#), où la ville économise jusqu'à 30 centimes par repas). Associer à une réduction du gaspillage, cela permet d'acheter des produits de meilleure qualité.

Attention en revanche : lors de la mise en place de menus végétariens, de nombreuses communes ont pu constater une augmentation de la fréquentation de leurs cantines : le coût total des repas peut alors revenir plus cher ! De plus, il est nécessaire de se rappeler les coûts imputables aux industries agricoles et alimentaires en amont. Si l'on considère tous les impacts sociétaux et environnementaux de l'industrie laitière par exemple (dépollution de l'eau, réchauffement climatique..), les coûts associés s'élèvent [plus de sept milliards d'euros par an...](#)!

#### **5. « C'est compliqué : les cuisiniers n'ont pas l'habitude, ça demande une logistique particulière... »**

**Réponse:** Ce n'est pas toujours évident... mais c'est faisable ! Les cuisiniers ont besoin d'idées de recettes et de formations. Ça tombe bien, de nombreuses structures sont spécialisées sur le sujet, comme le collectif [les Pieds dans le plat](#) ou encore des cuisiniers indépendants, comme le très réputé [Gilles Daveau](#). Il existe également des structures pour accompagner les gestionnaires des cantines dans leur démarche globale, comme l'[Association Végétarienne de France](#) et le [réseau national 1+bio](#). Et quand le goût est là, les enfants apprécient ! Cela permet également de redonner du sens au travail réalisé par les salariés.

#### **6. « Les enfants n'aiment pas les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots, etc.), qu'allons-nous leur donner?! »**

**Réponse:** Les enfants aiment « ce qui est bon » : un steak haché aussi dur qu'une semelle car réchauffé trois jours après sa première cuisson ne sera pas plus apprécié qu'un riz-lentilles sec et sans accompagnement ! Pour s'inspirer, il ne faut pas hésiter à aller consulter les menus des villes comme Grenoble, Bègles ou encore Mouans-Sartoux, qui sert à ses élèves des lasagnes aux légumes, avec en dessert un gâteau au chocolat fait avec de la farine de pois chiche... un menu que les enfants adorent ! De plus, l'accompagnement pédagogique des élèves joue un rôle essentiel. La mise en place d'ateliers sur les légumes servis, les visites aux agriculteurs voisins ou encore l'inclusion des enfants dans l'élaboration des menus renversent le rapport que les enfants ont avec leur alimentation – et cela se voit en matière de réduction du gaspillage alimentaire. À Lille par exemple, la ville a pu constater qu'il y avait 40% de gaspillage en moins le jour du menu végétarien.

#### **7. « L'instauration de repas végétariens dans les cantines représenterait un vrai danger pour la filière viande française et pour nos éleveurs locaux, déjà très en difficulté. »**

**Réponse:** Impossible de savoir à quelle hauteur précisément (les chiffres vont du simple au double et personne n'a su trancher à ce jour<sup>4</sup>), mais les proportions de viande importée sont conséquentes. Aller vers du moins pour du mieux revient ainsi à limiter l'import de viande industrielle et à bas prix, pour au contraire renforcer les filières locales et de qualité. Les éleveurs français ont tout à y gagner et les territoires aussi : c'est du gagnant-gagnant !



## **8. « Je n'ai pas le droit d'instaurer plus d'un menu végétarien par semaine, c'est interdit par la loi » (ou « les textes officiels recommandent de servir de la viande aux enfants tous les jours »).**

**Réponse:** C'est là un point de discussion essentiel, car la confusion qui règne sur le sujet est grande. Pour résumer, il existe trois textes majeurs en ce qui concerne la nutrition dans les cantines :

- **Les recommandations du Groupement d'étude des marchés de la restauration collective et nutrition (GEM-RCN)**. C'est grâce à ce texte qu'il existe aujourd'hui une limitation des produits trop gras, trop sucrés et trop salés servis aux enfants. Il déconseille d'introduire plus d'un repas végétarien par semaine. Rien d'étonnant, lorsqu'on l'on constate que parmi ses auteurs se trouvent des industriels et des représentants des filières viande et produits laitiers (voir **le rapport** « Viandes et produits laitiers: l'État laisserait-il les lobbies contrôler l'assiette de nos enfants ? », Greenpeace 2017). Quoiqu'il en soit, ses recommandations ne sont en aucun cas obligatoires, sauf lorsqu'elles sont citées dans un contrat ou un cahier des charges. Les villes les plus engagées le savent et ne suivent plus ces recommandations depuis longtemps, en particulier parce qu'elles ont constaté que les quantités recommandées conduisaient à un gaspillage alimentaire élevé.
- **L'arrêté et le décret de 2011**. Ces textes sont ceux qui font foi en matière d'obligation légale. Ils ont été construits à partir des recommandations du GEM-RCN. Telle qu'ils sont rédigés, ces textes permettent d'introduire jusqu'à 12 repas sans viande ni poisson sur 20 (3 par semaine si elle est de 5 jours). Les preuves officielles qui rassurent les responsables de l'alimentation des cantines sur ce point est le "questions-réponses" rédigé par le ministère de l'Agriculture<sup>5</sup> ainsi que **la réponse du gouvernement** à la question du député Bastien Lachaud sur le sujet.
- Quoiqu'il en soit, le 1<sup>er</sup> novembre 2018 a été promulguée **la loi « pour l'équilibre des relations commerciales et une alimentation saine et durable »**. Celle-ci impose à tous les gestionnaires de cantines, publiques et privées, de mettre en place un menu végétarien par semaine (composé de protéines animales comme l'œuf et le fromage, ou de protéines végétales). Ils ont jusqu'au 1<sup>er</sup> novembre 2019 pour le faire. La Loi primant sur les arrêtés, c'est ce texte qui fait foi concernant la possibilité d'introduire un repas exclusivement composé de protéines végétales (auparavant, l'arrêté rendait obligatoire la présence de protéines animales. Grâce à la loi, ce n'est plus le cas). Cette mesure est une expérimentation qui durera deux ans. Pour en savoir plus et suivre les évolutions à ce sujet (des décrets sont en cours d'écriture), voir **www.vegecantines.fr**.

## 03. PENDANT LE RENDEZ-VOUS

**Venez à plusieurs**, et si possible avec des représentant.e.s de différentes structures et secteurs.

**Entamez la première réunion de façon ouverte, positive et constructive.** Inutile de créer un rapport de force ou des tensions dès les premiers échanges : cela serait contre-productif.

**N'oubliez pas que le-la gestionnaire avec qui vous discutez fait face à de très nombreuses contraintes** logistiques (présence de producteurs locaux qui ont des volumes suffisants à proposer, absence de légumerie pour transformer les produits frais ...), financières et sanitaires – ces dernières étant particulièrement contraignantes.

**Restez humble :** la personne en face de vous connaît mieux son travail que vous ! Pour autant, elle n'est pas une experte sur tous les sujets et il peut être essentiel de rappeler les arguments et chiffres clés sur les impacts de la viande industrielle, des additifs, du plastique, etc. Autrement dit, vous n'allez pas lui apprendre comment bien faire son métier, mais vous pouvez lui apporter des informations qui lui permettront de s'améliorer.

**Montrez que vous êtes à la fois réaliste, pragmatique et ambitieux.se :** entre votre monde idéal et la situation actuelle, il y a probablement des compromis ou du moins des étapes intermédiaires à envisager.

**Bossez votre sujet :** renseignez-vous sur le fonctionnement de la cuisine, allez consulter les menus de ces dernières semaines, discutez avec les autres collectifs qui travaillent sur les cantines, regardez les actualités concernant la ville et la mairie. Plus vous comprendrez la situation, plus vos questions seront précises et plus vous serez crédible.

**Soyez précis :** si vous demandez à votre ville « des repas de meilleure qualité », vos interlocuteurs pourraient se vexer (« Vous insinuez que nous ne faisons pas de la qualité ? »). Est-ce que vous voulez du fait-maison, du bio et local, du végété, l'interdiction de certains additifs/de produits ultra-transformés ? et si votre interlocuteur s'engage, demandez-lui également d'être précis : à partir de quand ? quel pourcentage de produits ?

**Pour autant, vous avez le droit de ne pas savoir !** Il est important d'être crédible, mais vous n'êtes pas censé.e tout connaître et surtout, vous pouvez vous tromper. Il est important de le reconnaître, quitte à répondre que vous reviendrez vers la personne avec les bonnes réponses par email.



### **Insistez un peu, mais pas trop.**

Il ne faut pas vous attendre à ce que votre interlocuteur s'engage le jour même. Une fois que vous avez posé toutes vos questions et répondu aux siennes, remerciez la personne qui vous a reçu.e et partez. Il faut laisser les idées faire leur chemin. Si vous sentez la situation vraiment bloquée, alors il ne vous reste plus qu'à établir un rapport de force en mobilisant autour de vous et en faisant parler le plus possible du sujet !

### **À la fin du rendez-vous, vérifiez que vous avez bien obtenu ce que vous vouliez** (ou du moins essayé) et faites le point sur les engagements des deux parties: « J'ai donc noté que vous nous enverrez la semaine prochaine les informations sur l'origine des viandes, quant à nous, nous vous enverrons le contact des formateurs de cuisine végétarienne en restauration collective ».

Retrouvez  
l'intégralité du Kit  
de mobilisation  
**“Cantine Verte:  
j'agis!”**  
et menez votre  
propre campagne  
locale.

## **NOTES**

**[1]** « 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>.

**[2]** Etude INCA 3, ANSES 2017 : <https://bit.ly/2tdIKsq>

**[3]** Sondage IFOP-WWF 2017 : <https://bit.ly/2LkoRPA>

**[4]** D'après les données [Interbev](#) et FNSEA par exemple, 67% de la viande bovine serait importée en restauration collective (et non scolaire: il n'existe pas de chiffres spécifiques à la restauration scolaire).

**[5]** Voir la réponse n°50: « ...huit repas sur 20 doivent comporter du poisson, de la viande ou des abats (...). Concernant les autres repas, aucune disposition particulière quant à la nature du plat protidique n'est fixée » : <https://bit.ly/2MGgePc>