



LES CANTINES À LA LOUPE

CARTOGRAPHIE
DES MENUS VÉGÉTARIENS

GREENPEACE

Réalisé en juillet 2020 par Greenpeace France
PUBLIÉ EN SEPTEMBRE 2020

Greenpeace France
13 rue d'Enghien
75010 Paris — France

GREENPEACE.FR

Contact : laure.ducos@greenpeace.org

Auteurs : Laure Ducos et Chloé Le Floch

Graphisme : Marie Fabre (atelierfika.fr)/Greenpeace

www.greenpeace.fr/aumenudescantines

Greenpeace avait publié en 2018 une cartographie de la présence de menus sans viande ni poisson dans les cantines. À l'époque, 69 % des élèves n'avaient pas d'autre choix que de consommer de la viande ou du poisson tous les jours.

La mise à jour de cette cartographie est l'occasion de faire le point sur l'évolution de la présence de menus végétariens mais également du niveau d'application de la loi n° 2018-938 dite «loi EGAlim». Celle-ci a en effet rendu obligatoire l'offre d'un menu végétarien par semaine, identique pour tous les élèves ou en option lorsqu'il y a un double choix.

Par souci de clarté, la cartographie publiée en ligne concerne uniquement les écoles primaires (maternelles et élémentaires). Dans ce dossier, nous donnons également des éléments sur les collèges et les lycées.



PRINCIPAUX RÉSULTATS

- **Depuis l'état des lieux réalisé par Greenpeace en mai 2018, l'offre de menus végétariens s'est démultipliée.** 69% des élèves n'avaient alors d'autre choix que de consommer de la viande ou du poisson tous les jours ou presque, sans aucune alternative végétarienne. Ce chiffre est tombé à 6% en 2020.
- **Près de ¾ des villes (73%) appliquent la loi dans les cantines du primaire.**
- **Le taux de non-application de la loi est plus élevé dans les petites villes** (comptant moins de 100 élèves en primaire) : seuls 53% d'entre elles respectent la loi, contre 81% des grandes villes (plus de 1 000 élèves dans le primaire).
- **Le taux de non-application de la loi EGAlim est également plus élevé dans les DOM-TOM :** sur 42 villes dont les menus ont été analysés, 46% proposent moins d'un menu végétarien par semaine dans les cantines.
- **Dans le secondaire, le bilan semble plus mitigé :** moins des deux-tiers des collèges appliqueraient la loi (sur les 415 établissements¹ dont les menus ont été analysés) et à peine plus de la moitié des lycées (52% des 493 établissements² dont les menus ont été analysés).
- **Plus d'un quart des menus végétariens en école primaire contiennent au moins une composante bio,** contre 11% seulement pour les collèges et les lycées (comparaison limitée du fait de la moindre représentativité des résultats pour le secondaire).
- **Dans les écoles primaires, les menus végétariens sont diversifiés :** seul 1 menu sur 5 est composé d'omelettes ou d'œufs durs, un quart des menus seulement comportent des produits de type galettes de soja, falafels et autres produits a priori transformés³, et plus de la moitié est composée de protéines végétales (dhal lentilles-coco, couscous végétarien...).
- **À l'inverse, dans les collèges et les lycées,** les menus végétariens contiennent peu de plats composés de protéines végétales et la moitié sont des omelettes.

¹ Cela représente environ 8% des collèges publics en France.

² Cela représente près de 20% des lycées publics en France.

³ Ils peuvent avoir été faits maison dans certains cas : l'étude des menus seuls ne permet pas d'effectuer la distinction.

INTRODUCTION

L'agriculture et le changement d'affectation des terres sont la première cause d'érosion de la biodiversité dans le monde⁴.

Si l'on considère l'ensemble de notre alimentation, celle-ci est à l'origine de 24 % des gaz à effet de serre des Français-es⁵. L'élevage est le secteur le plus émetteur, en particulier parce qu'il est associé à l'importation de soja pour l'alimentation animale issu de pays à hauts risques de déforestation et de dégradation des terres⁶. Pour réduire l'impact de l'humain sur le climat et sur la biodiversité, il est urgent de revoir nos modes de production d'une part, et de végétaliser notre alimentation d'autre part. Cela signifie apprendre à consommer moins et mieux, au profit de produits d'origine animale de qualité.

La diversification des protéines dans les cantines est un levier d'action majeur pour de multiples raisons.

Tout d'abord parce que chaque année, environ 80 000 tonnes de viande et 120 000 tonnes de produits laitiers sont servies chaque année aux élèves. Au total, sur le seul déjeuner, les enfants consomment entre 2 et 4 fois leurs besoins en protéines⁷. Cette surconsommation de protéines animales est néfaste pour la planète. Ensuite, parce qu'avec 12 millions d'élèves concernés de la maternelle au lycée, les cantines constituent un lieu absolument essentiel d'éducation au goût, à la diversité et aux enjeux environnementaux. La cantine est également un vecteur d'accessibilité à une alimentation de qualité et à une meilleure santé⁸, et contribue ainsi à réduire les inégalités sociales.

Une alimentation végétale est bénéfique pour la santé, le climat et l'environnement. Pour autant, il ne s'agit pas dans ce rapport de mettre en avant une alimentation entièrement végétale. Greenpeace soutient l'élevage écologique et reconnaît sa place au sein de systèmes alimentaires durables⁹.

L'Observatoire de la restauration collective bio et durable a d'ailleurs montré que les cantines qui proposent des menus végétariens sont aussi celles qui investissent le plus dans de la viande bio et locale¹⁰. Ainsi, la réduction de la consommation de viande ne s'oppose pas au soutien à un élevage respectueux du vivant, bien au contraire.

⁴ IPBES, 2019, *The assessment report on land degradation and restoration*.

⁵ Barbier C., Couturier C., Pourouchottamin P., Cayla J-m, Sylvestre M., Pharabod I., 2019, *L'empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France*, Club Ingénierie Prospective Energie et Environnement, IDDRI.

⁶ <https://ipbes.net/news/Media-Release-Global-Assessment-Fr>

⁷ https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2017/12/rapport_greenpeace_viability_et_produits_laitiers_a_la_cantine-1.pdf

⁸ Florin, A., Guimard, P., 2017, *La qualité de vie à l'école*, Cnesco.

⁹ <https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2017/02/Agriculture-Ecologique-7ppes.pdf?ga=2.68806097.1145214856.1591779619-1911005646.1540548749>

¹⁰ 50% des cantines avec des menus végétariens ont au moins une des viandes (souvent bœuf ou volaille) systématiquement en bio, contre 14% dans les cantines sans menu végétarien. <http://observatoire-restauration-biodurable.fr/sites/default/files/R%C3%89SULTATS%202019%20-%20Observatoire%20national%20de%20la%20restauration%20collective%20bio%20durable.pdf>

1

MÉTHODOLOGIE DE L'ÉTUDE

GREENPEACE

DÉFINITIONS

— Menu/repas végétarien :

dans cette étude, nous avons considéré la présence de menus végétariens, c'est-à-dire sans viande ni poisson ou fruits de mer dans l'entrée ou le plat du menu, mais pouvant contenir des produits laitiers ou des œufs.

— Menu/repas végétalien :

ne contient aucun produit d'origine animale (produits laitiers incluant le fromage, œufs, miel, viande, poisson ou produits de la mer).

— Option ou «alternative» végétarienne :

menu sans viande ni poisson proposé en plus d'un menu avec viande ou poisson (l'élève a alors le choix). Nous n'avons considéré ici que les menus végétariens, c'est-à-dire ceux dont ni l'entrée ni le plat ne contient de la viande ou du poisson.

ont répondu et les ensembles de menus de 12 villes supplémentaires ont pu être analysés en sus des contributions apportées par les citoyen·nes.

Plus précisément, 15 387 menus végétariens d'écoles maternelles et élémentaires ont été passés au crible pour 2 820 villes au total. Ils concernent environ 3,8 millions d'élève·s¹². Selon les chiffres¹³ fournis par le ministère de l'Éducation nationale, à la rentrée 2019, la France comptait environ 6,7 millions d'enfants scolarisés dans le premier degré. Notre étude couvre donc plus de la moitié de l'ensemble des élèves français des écoles primaires.

L'enquête contributive avait également pour objectif secondaire d'analyser les repas d'une partie des collèges et lycées. Les résultats sont moins représentatifs que pour les écoles primaires (il y a eu moins de contributions pour ces établissements, l'accent ayant été mis sur le premier degré) : les menus de 415 collèges et de 493 lycées ont été analysés. Cela représente près de 8 % des collèges et près de 20 % des lycées publics du pays¹⁴.

DONNÉES PRINCIPALES

Greenpeace France a lancé en janvier 2020 une grande enquête contributive à destination de tous les parents et citoyen·nes désireux de contribuer à l'amélioration de l'alimentation dans les cantines. Plus de 10 000 contributions¹¹ ont été reçues. Les données incomplètes ont été écartées, et l'analyse a finalement porté sur un total de 7 855 contributions.

80 % des villes de plus de 3 000 habitantes ont ainsi été couvertes. Les 20 % qui n'ont pu être étudiés concernent des collectivités qui ne présentaient pas de menus accessibles ou à jour. Des emails spécifiques ont été envoyés aux 50 villes de plus de 20 000 habitantes dont les menus n'étaient pas accessibles ou non mis à jour. Une dizaine de mairies

Concernant la répartition sur le territoire, l'étude couvre l'ensemble des départements de métropole et d'outre-mer. Une légère surreprésentation est observée pour quelques départements où Greenpeace France présente des militantes très impliquées sur le sujet de l'alimentation dans les cantines. Il s'agit des départements Nord, Pas-de-Calais, Rhône, Moselle et Indre-et-Loire.

¹¹ Une contribution correspond à l'entrée des menus sans viande ni poisson pour une école primaire (sachant que tous les menus des écoles primaires sont identiques ou presque au sein d'une même ville, ils peuvent ensuite être généralisés pour la collectivité concernée), un collège ou un lycée (les menus des collèges semblent différer d'un établissement à l'autre au sein d'un même département).

¹² Le recensement de 2014 selon le sexe et l'âge quinquennal de l'Insee fournit les populations par tranche d'âge et par commune, dont les deux tranches suivantes : 5 à 9 ans, et 10 à 14 ans. En prenant l'hypothèse simplificatrice d'une répartition homogène de la population sur chacun de ces âges, alors nous pouvons considérer que la tranche 6-11 ans est constituée de 4 des 5 années de la tranche des 5-9 ans, et de 2 des 5 années de la tranche des 10-14 ans. Ainsi, pour chaque commune, la population des enfants de 6-11 ans a été obtenue avec la formule suivante : [pop 6-11 ans = 4 * pop 5-9 ans / 5 + 2 * pop 10-14 ans / 5]

¹³ <https://www.education.gouv.fr/les-chiffres-cles-du-systeme-educatif-6515>

¹⁴ D'après les données INSEE 2018, il existe environ 5290 collèges publics et 2509 lycées publics
<https://www.insee.fr/fr/statistiques/4277757?sommaire=4318291>

QUALITÉ DES MENUS

La qualité des menus végétariens peut être définie selon différents critères : qualité nutritionnelle, appréciation des enfants (en lien avec le gaspillage alimentaire), part de produits frais, part de produits bio et locaux, plats issus d'une liaison chaude ou d'une liaison froide (plats réchauffés ou non, dans des barquettes en plastique ou non), etc.

La méthodologie employée pour créer cette cartographie ne permet pas d'analyser la plupart de ces critères. Il a cependant été possible de considérer l'un d'entre eux : la **présence de produits bio**. La question était «le plat principal du menu contient-il au moins une composante bio?». Cela n'inclut donc pas le pain, l'entrée ni le dessert. Nous avons considéré la présence d'une composante bio uniquement car la lecture des menus ne permet pas de définir la part en volume ou en valeur concernée. Ce critère est pertinent du point de vue sanitaire, dans le sens où la consommation de produits bio réduit l'exposition aux pesticides. Du point de vue environnemental, l'agriculture biologique permet de préserver la biodiversité, et ce d'autant plus que plus une cantine investit dans le bio, plus elle investit également dans le local (et le bio-local en particulier)¹⁵.

Le consortium français de recherche Bionutrinet (dont Inserm, Inra, Solagro), a publié récemment un article scientifique inédit, avec les données de près de 30 000 adultes de la cohorte Nutrinet-Santé. Cet article montre que le respect des dernières recommandations alimentaires (PNNS 4) – à savoir consommer moins de produits d'origine animale, plus de végétal et de bio, et moins de produits raffinés – diminuerait la mortalité du fait d'une moindre exposition aux pesticides et réduirait la pression sur l'environnement¹⁶. Pour plus d'informations sur les bénéfices environnementaux liés à l'introduction de menus végétariens dans les cantines, voir *Menus végétariens à la cantine : quels impacts pour la planète*, Greenpeace 2020.

ÉTABLISSEMENT DE CATÉGORIES SELON LA FRÉQUENCE DES MENUS VÉGÉTARIENS

L'objectif de cette classification est de mettre en exergue les pratiques les plus vertueuses en matière d'environnement d'après Greenpeace. À ce titre, des catégories ont été créées selon la fréquence des menus sans viande ni poisson :

- **La catégorie «2 fois par semaine ou plus»** fait référence à la part d'enfants à qui sont servis deux menus sans viande ni poisson par semaine (menus obligatoires pour tous les élèves). Cela correspond aux demandes¹⁷ de Greenpeace France en matière d'alimentation dans les cantines.
- **La catégorie «1 fois par semaine»** correspond à la part d'enfants à qui est servi un repas sans viande ni poisson par semaine (menu obligatoire pour tous les élèves) ou à qui est proposée une alternative quotidienne sans viande ni poisson. Dans la mesure où moins de 40% des élèves en moyenne prennent l'option quotidienne lorsqu'elle est proposée, l'offre d'une alternative quotidienne est considérée comme moins intéressante en termes de volumes de viande consommés et de changement des mentalités que deux menus obligatoires pour tous les élèves (première catégorie)¹⁸.
- **La catégorie «De temps en temps»** correspond à la part d'enfants à qui est servi un repas sans viande ni poisson toutes les deux semaines ou à une alternative végétarienne un jour sur deux.
- **La catégorie «Jamais»** correspond à la part d'enfants n'ayant quasiment jamais accès à des menus sans viande ni poisson : menu obligatoire au mieux une fois par mois ou une alternative une fois par semaine tout au plus.

¹⁵ <http://observatoire-restauration-biodurable.fr/sites/default/files/R%C3%89SULTATS%202019%20-%20Observatoire%20national%20de%20la%20restauration%20collective%20bio%20durable.pdf>

¹⁶ Kesse-Guyot, E., Chaltiel, D., Wang, J. et al. Sustainability analysis of French dietary guidelines using multiple criteria. Nat Sustain 3, 377-385 (2020). <https://doi.org/10.1038/s41893-020-0495-8>

¹⁷ <https://www.greenpeace.fr/deux-de-viande-a-cantine/>

¹⁸ Cette considération n'est pas forcément vraie du point de vue politique. L'instauration de menus végétariens pour tous les élèves est en effet plus difficilement acceptée par certains parents, élus et professionnels du secteur que l'instauration d'une alternative végétarienne quotidienne, dans la mesure où cette dernière laisse le choix aux élèves de leur alimentation. L'alternative peut cependant présenter, dans certains cas, des difficultés par rapport au menu obligatoire pour tous (difficultés logistiques pour proposer un double choix lorsque celui-ci n'existe pas encore - ce qui est le cas dans la plupart des écoles primaires -, différence de repas entre les enfants qui n'est pas toujours facile à vivre pour les plus minoritaires, etc.).

ÉTUDE EnScol

Le collectif EnScol a publié en 2020¹⁹ une analyse portant sur la qualité des menus végétariens et non végétariens servis dans les écoles. Cette étude montre que les plats servis sont globalement bons du point de vue nutritionnel, avec cependant des densités énergétiques et des teneurs en protéines trop élevées (tant pour les menus végétariens que non végétariens). Ceci correspond aux résultats des études nationales qui montrent que les Françaises, enfants comme adultes, consomment deux fois plus de protéines que ce dont ils ont besoin²⁰. Cette mention est importante car le mythe selon lequel la réduction de notre consommation de viande pourrait entraîner des carences en protéines a la vie très dure, en particulier en ce qui concerne les enfants.

Le collectif EnScol a également analysé trois catégories de repas végétariens : avec fromage et potentiellement des produits laitiers ou de l'œuf, avec produits laitiers ou œuf mais sans fromage, et entièrement végétal, c'est-à-dire sans aucun produit d'origine animale. La teneur en nutriments «protecteurs» est dite convenable dans les trois catégories de plats végétariens pour la plupart des nutriments considérés, et notamment pour les fibres, les vitamines B1, B3, B6, B9, A et E, le fer, le magnésium, le cuivre, l'iode et le sélénium. Les plats entièrement végétaliens contiennent globalement autant de protéines que les deux autres catégories de plats végétariens, et ce malgré l'absence de produits d'origine animale.

Pour le reste, les catégories «végétal» et «avec fromage» ont chacune leurs avantages et leurs inconvénients du point de vue nutritionnel :

- **Les plats végétaliens** contiennent beaucoup de fibres et peu d'acides gras saturés mais peu de vitamines B2 et B12, et de calcium. Ils n'ont pas de vitamine D et de DHA. Ces nutriments peuvent cependant être présents dans les autres composantes du menu, qui sont obligatoires²¹ à chaque repas : entrée et/ou dessert et produit laitier (l'étude ne considère ici que le plat principal, et non l'ensemble du menu).
- **Les plats végétariens avec fromage** sont ceux qui contiennent le plus de calcium mais ils ont davantage d'acides gras saturés que les deux autres catégories.
- **La catégorie «avec œuf ou produits laitiers mais sans fromage»** présente des teneurs intermédiaires, entre ces deux catégories.

Les auteures de l'étude concluent qu'il est important de diversifier les catégories de plats végétariens servis, tout en limitant les apports en fromage (une limitation à 10-12g/100g de plat est proposée pour ceux qui en contiennent).

¹⁹ http://www1.montpellier.inra.fr/bartoli/moisa/bartoli/download/moisa2020_pdf/WP_3_2020.pdf

²⁰ <https://www.anses.fr/fr/content/inca-3-evolution-des-habitudes-et-modes-de-consommation-de-nouveaux-enjeux-en-mati%C3%A8re-de>

²¹ <https://www.legifrance.gouv.fr/affichTexte.do?cidTexte=JORFTEXT000024614763>

ÉTABLISSEMENT DE CATÉGORIES SELON LEUR COMPOSITION

Du fait des résultats du collectif scientifique EnScol, il aurait été intéressant de noter la présence des plats contenant plus de 12g de fromage/100g de plat puisque c'est à partir de cette limite que la qualité nutritionnelle des plats se détériore. Cela n'a pas été possible cependant du fait de l'absence d'accès aux fiches techniques.

De plus, de nombreux scientifiques ainsi que nombre de parents s'inquiètent de la qualité globale et de la présence d'additifs, en particulier dans les plats transformés servis aux enfants, qu'ils soient végétariens ou non. Il nous a donc paru important de mettre en exergue la part de produits transformés servis. Cela reste une analyse générale et ne saurait se substituer à une analyse fine à partir des fiches techniques. En effet, nous ne pouvons nous baser que sur les appellations des plats pour leur assigner une catégorie (à titre d'exemple, les falafels et les galettes ont été classées dans la catégorie des produits transformés, mais ils pourraient, dans certains cas, avoir été faits maison).

D'autre part, une étude INRA parue en 2017²² avait analysé la composition de 53 menus végétariens : plus de la moitié était constituée d'omelettes. Cela n'est pas souhaitable lorsque l'on considère la durabilité de l'alimentation en matière d'environnement²³ et de santé, dans la mesure où cela laisse peu de place aux repas composés de légumes, légumes secs et céréales complètes (aliments dont la consommation est fortement recommandée par le Programme National Nutrition Santé²⁴). Une catégorie «Plats à base d'œufs» a donc été établie pour constater leur niveau de présence actuel.

Enfin, il est clair que si l'on considère l'ensemble des menus servis dans les cantines françaises, les produits d'origine animale ont la part belle. Non seulement les plats principaux contenant de la

viande ou du poisson sont toujours majoritairement servis dans les cantines, mais les produits laitiers sont obligatoires à chaque repas (en plus du plat) et l'on peut également trouver des produits laitiers, des œufs, de la viande ou du poisson dans les entrées. Compte-tenu de l'impact environnemental fort de ces produits, il conviendrait de favoriser la proportion de plats composés de protéines végétales. Nous avons donc établi une catégorie à part pour ces produits.

Ainsi, les catégories suivantes ont été définies :

— Catégorie «Plats à base d'œufs» :

SOUS-CATÉGORIE Omelettes

SOUS-CATÉGORIE Œufs durs

— Catégorie «Plats avec produits laitiers (dont fromage) et/ou de l'œuf» :

SOUS-CATÉGORIE Plats a priori riches en fromage et/ou en œuf : tartiflette, croziflette, gratins, quiches, tartes, pizzas...

SOUS-CATÉGORIE Autres plats : pâtes farcies, raviolis ricotta-épinards, lasagnes aux légumes...

— Catégorie «Plats avec produits transformés» :

SOUS-CATÉGORIE Plats avec protéines animales (fromage, œuf) : steaks et pavés fromagés, nuggets de fromage...

SOUS-CATÉGORIE Plats a priori sans protéines animales : falafels, galettes de soja, nuggets de blé...

— Catégorie «Plats végétaliens sans produits transformés» :

SOUS-CATÉGORIE Plats avec légumes secs (haricots, lentilles...) : dhal, couscous végétarien, pâtes bolognaises aux lentilles...

SOUS-CATÉGORIE Plats sans légumes secs : raviolis à la tomate, pâtes bolognaises au soja...

²² <https://umr-moisa.cirad.fr/content/download/6600/46353/version/2/file/Rapport+Etude+Restauration+Scolaire+2018+avec+resume.pdf>

²³ Greenpeace, 2018, *Moins mais mieux*. <https://www.greenpeace.fr/mieux-de-viande-de-produits-laitiers-planete-bonne-sante/>

²⁴ <https://www.santepubliquefrance.fr/determinants-de-sante/nutrition-et-activite-physique/documents/infographie/les-recommandations-sur-l-alimentation-l-activite-physique-et-la-sedentarite-en-un-coup-d-oeil>

2

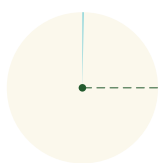
RÉSULTATS

GREENPEACE

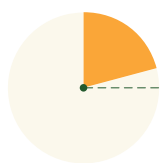
ÉCOLES PRIMAIRES

Dans la grande majorité des cas, les menus des écoles maternelles et élémentaires sont identiques au sein d'une même ville. Lors de cette enquête, les menus de 2 820 villes ont été analysés. Cela représente entre la moitié et les deux-tiers de l'ensemble des élèves en école primaire.

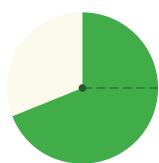
OFFRE DE MENUS VÉGÉTARIENS EN POURCENTAGE DES VILLES CONSIDÉRÉES

**0,3%****2 fois par semaine ou plus**

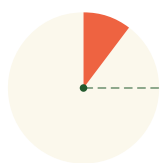
0,3% des villes soit 3% des enfants ont la chance d'être dans une ville qui sert deux menus végétariens par semaine à l'ensemble des élèves : ils font partie des pionniers en matière d'alimentation durable ! Ce sont les écolier·ères des villes de Grenoble (38), Lille (59), Mouans-Sartoux (06), Sainte-Savine (10), les 2^e, 10^e et 19^e arrondissements parisiens.

**20,4%****De temps en temps**

20,4% des villes soit 20% des enfants ont accès de temps en temps à un menu végétarien, c'est-à-dire qu'un repas sans viande ni poisson est servi à tous les élèves une semaine sur deux, ou bien une option sans viande ni poisson leur est proposée un jour sur deux en moyenne.

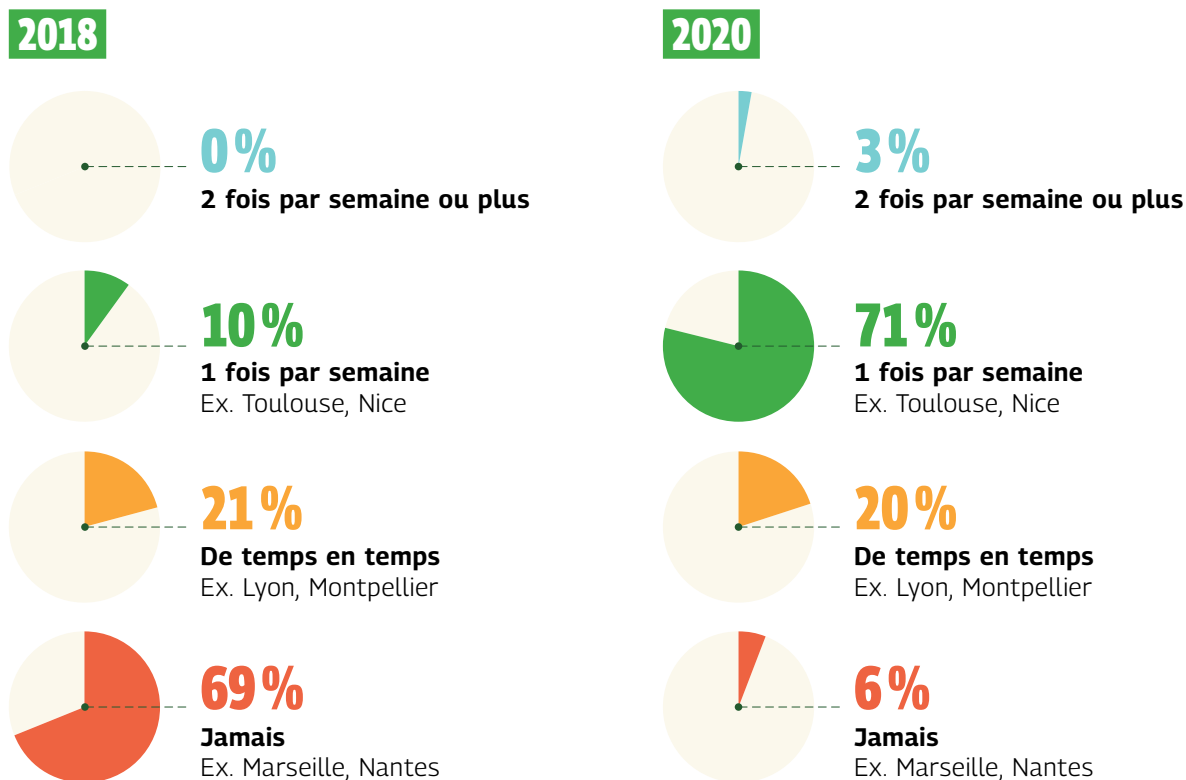
**69%****1 fois par semaine**

69% de villes soit 71% des enfants ont droit chaque semaine à un menu végétarien servi à l'ensemble d'entre eux, ou bien à une option sans viande ni poisson proposée quotidiennement. Parmi les rares villes à proposer des options sans viande ni poisson quotidiennement se trouvent Pau et son agglomération (64), Troyes (10) et Valence (26).

**10,3%****Jamais**

10,3% des villes soit 6% des enfants n'ont presque jamais accès à des menus sans viande ni poisson (au mieux, un menu végétarien est servi une fois par mois à tous les enfants ou bien une alternative leur est proposée en option une fois par semaine).

ÉVOLUTION DE L'OFFRE DE MENUS VÉGÉTARIENS PAR POURCENTAGE D'ÉLÈVES CONCERNÉS ENTRE 2018 ET 2020



Il est indéniable que depuis le vote de la loi EGAlim en novembre 2018 (et son application en ce qui concerne les menus végétariens depuis le 1^{er} novembre 2019), l'offre de menus végétariens s'est démultipliée. En 2018, 69% des élèves n'avaient d'autre choix que de consommer de la viande ou du poisson tous les jours ou presque, sans aucune alternative végétarienne. Ce chiffre est tombé à 6%. La proportion d'enfants qui y avaient accès «de temps en temps» (c'est-à-dire qu'un repas végétarien était servi à tous les écoliers une semaine sur deux ou qu'une alternative sans viande ni poisson leur était proposée un jour sur deux en moyenne) est restée sensiblement la même.

En revanche, et en toute logique du fait de la loi EGAlim, 71% des enfants ont droit chaque semaine à un menu végétarien servi à l'ensemble d'entre eux (menu obligatoire), ou bien à une option sans viande ni poisson proposée quotidiennement, contre seulement 10% il y a deux ans – une excellente nouvelle en termes de changement de mentalités, qui va dans le sens des demandes portées par des milliers de scientifiques²⁵ et de citoyen·nes²⁶.

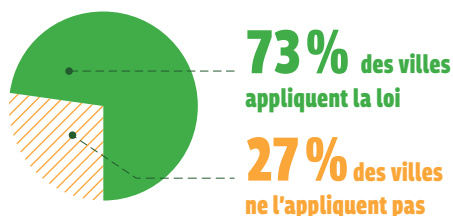
²⁵ https://www.lemonde.fr/idees/article/2020/02/20/l-appel-de-1-000-scientifiques-face-a-la-crise-ecologique-la-rebellion-est-necessaire_6030145_3232.html

²⁶ <https://www.greenpeace.fr/espace-presse/sondage-les-francais-C2%B7es-largement-favorables-a-un-changement-de-modele-economique-a-contre-courant-des-annonces-gouvernementales/>

RESPECT DE LA LOI EGAlim

Depuis le 1^{er} novembre 2019²⁷, toutes les cantines scolaires publiques et privées de France doivent proposer à leurs élèves au moins un repas sans viande ni poisson par semaine. Ce repas est le même pour tous les enfants lorsqu'un seul choix est disponible (menu végétarien obligatoire), ou bien il constitue une option parmi d'autres lorsque la collectivité propose un double choix (menu végétarien «optionnel» ou «alternatif»). Cela signifie que dans une partie des cas, un menu végétarien est proposé aux élèves mais que seule une partie d'entre eux le choisissent. D'après l'Association Végétarienne de France, dans la grande majorité des villes, entre 30 et 40% des élèves choisissent l'option végétarienne lorsqu'elle est proposée²⁸. Dans certains arrondissements parisiens (2^e et 18^e) ou des grandes villes comme Bordeaux, cela tournerait plutôt autour de 10-12% (sachant qu'à Bordeaux, ce n'est pas une option végétarienne mais une option sans viande, c'est-à-dire qui contient souvent du poisson)²⁹.

D'après notre enquête :



Le taux de non-application de la loi est plus élevé dans les petites villes (comptant moins de 100 élèves en primaire) : seules 53% d'entre elles respectent la loi, contre 81% des grandes villes (plus de 1 000 élèves dans le primaire).

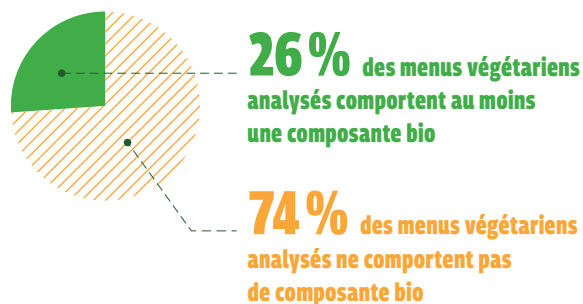
Le taux de non-application de la loi EGAlim est également plus élevé dans les DOM-TOM : sur 42 villes dont les menus ont été analysés, 46% proposent moins d'un menu végétarien dans les cantines.

Cela met en exergue plusieurs éléments : d'une part, très peu d'informations et encore moins d'accompagnement ont été développés par l'État pour soutenir les collectivités dans la mise en place de la loi EGAlim lorsqu'elle a été votée. Il n'est donc pas étonnant de constater que ce sont les villes avec le plus de moyens, à la fois financiers et humains – et donc les grandes villes de métropole – qui ont été les plus réactives.

D'autre part, concernant les DOM-TOM plus spécifiquement, cela pourrait s'expliquer par une plus grande dépendance de ces territoires aux importations, et donc une plus grande difficulté pour les entreprises en charge des menus à faire évoluer leurs pratiques. Ceci reste une hypothèse et mériterait d'être approfondi.

PRÉSENCE DE BIO

Sur les 15 387 menus sans viande ni poisson analysés, plus d'un quart (26%) comportaient au moins une composante bio. Pour les trois quarts (74%) restants, aucune mention bio n'était affichée.

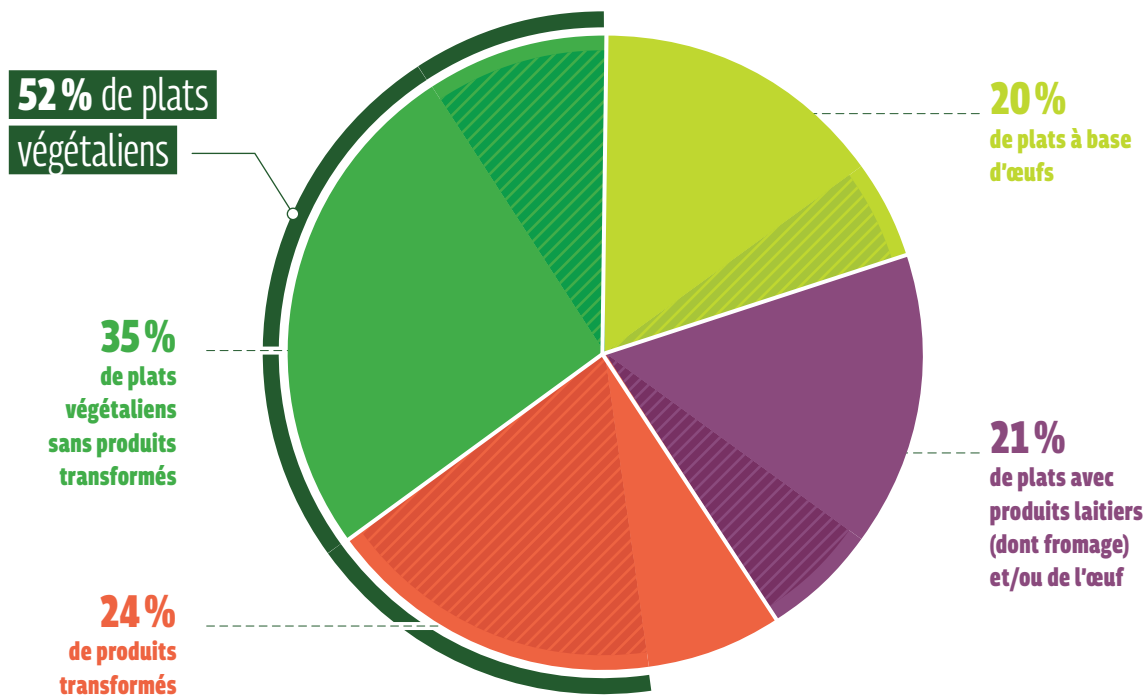


²⁷ Loi n° 2018-938 dite «EGAlim», votée en novembre 2018.

²⁸ <https://www.vegecantines.fr/influenceurs-cantines-agir-militer-comprendre-chiffres-ressources-journalistes/chiffres-clefs-menus-vege-a-la-cantine/>

²⁹ D'après nos échanges avec les responsables des menus de chaque ville et arrondissement.

COMPOSITION DES MENUS VÉGÉTARIENS



● Omelettes : 15%

● Œufs durs : 5%

● Plats a priori riches en fromage et/ou en œuf : 15%
tartiflette, croziflette, gratins, quiches, tartes, pizzas...

● Autres plats : 6%
pâtes farcies, raviolis ricotta-épinards, lasagnes aux légumes...

● Plats avec protéines animales (fromage, œuf) : 7%
steaks et pavés fromagés, nuggets de fromage...

● Plats a priori sans protéines animales : 17%
falafels, galettes de soja...

● Plats avec légumes secs (haricots, lentilles...) : 26%
dhal, couscous végétarien, pâtes bolognaises aux lentilles...

● Plats sans légumes secs : 9%
raviolis à la tomate, pâtes bolognaises au soja...

Comme le laissait présager l'étude de l'INRA (2017)³⁰, une bonne partie des plats végétariens est composée d'omelette ou d'œufs durs. Avec un plat concerné sur cinq, ils ne représentent cependant pas la majorité des plats sans viande ni poisson servis. Sans surprise, les produits transformés constituent également une part importante – un quart précisément – des menus servis (24%). Les plats a priori sans aucun produit d'origine animale représentent plus de la moitié des plats végétariens servis (52%). Un tiers est composé de produits transformés, comme les falafels ou les galettes de soja (17% du total) mais les deux tiers correspondent à des protéines végétales comme les céréales et les légumes secs (35% du total), ce qui est loin d'être négligeable. Cette proportion est vouée à augmenter dans les années qui viennent du fait de l'évolution récente des recommandations officielles en matière de santé. Ces dernières invitent en effet les Françaises à «aller vers» les céréales complètes et à «consommer plus» de légumes secs, comme les haricots et les lentilles³¹. Une telle évolution représenterait un bénéfice certain pour l'environnement et la santé, en particulier si elle s'accompagne d'une augmentation de la part de produits bio et locaux.

TOP 10 DES MENUS VÉGÉTARIENS LES PLUS SERVIS DANS LES ÉCOLES PRIMAIRES

- 1 Omelette nature
- 2 Omelette au fromage
- 3 Pizza au fromage
- 4 Lasagnes aux légumes
- 5 Crêpe au fromage
- 6 Tarte au fromage
- 7 Dahl/curry de lentilles
- 8 Couscous végétarien
- 9 Œufs durs
- 10 Boulettes de soja

EXEMPLES DE MENUS VÉGÉTARIENS SERVIS AUX ENFANTS

- **Gratin de ravioles de Royans aux dés de courge butternut**
à Rive-de-Gier (42)
- **Poêlée de haricots blancs sauce mafé, patates douces et légumes**
à Haguenau (67)
- **Fondant de patates douces, cœur chèvre émulsion cresson noisette, semoule aux épices**
à St-Martin-le-Vinoux (38)
- **Émincé de légumes croquants, risotto de riz et petit épeautre aux légumes et légumineuses**
à Castelnau d'Estrétefonds (31)
- **Parmentier de légumes petits pois et cacahuètes**
à Jurançon (64)

www.greenpeace.fr/aumenudescantines



³⁰ <https://umr-moisa.cirad.fr/content/download/6600/46353/version/2/file/Rapport+Etude+Restauration+Scolaire+2018+avec+resume.pdf>

³¹ <https://www.santepubliquefrance.fr/presse/2019/sante-publique-france-presente-les-nouvelles-recommandations-sur-l-alimentation-l-activite-physique-et-la-sedentarite>

Bénéfices environnementaux liés à l'introduction de menus végétariens

Greenpeace France a publié en septembre 2020 une étude réalisée par le BASIC pour estimer les bénéfices environnementaux de l'introduction de menus sans viande ni poisson dans les cantines. L'analyse montre que pour un menu végétarien servi à l'ensemble des élèves français toutes les semaines, ou pour une alternative végétarienne quotidienne qui serait choisie par 25% des élèves chaque jour :

- **les émissions de gaz à effet de serre de l'alimentation dans les cantines** pourraient diminuer de 14 à 19%;
- **la consommation d'eau** liée à cette alimentation serait réduite de 8 à 11%;
- il faudrait 16 à 18% de **surface en moins** pour la produire, et les **importations d'aliments pour les animaux d'élevage** (et donc les risques de déforestation associés) seraient réduits de 22 à 27%;
- les **coûts de dépollution de l'eau** liée aux activités agricoles de cette alimentation chuteraient également de 16 à 18%.

Autant de bonnes nouvelles pour la planète et le climat, qui vont croissant lorsque l'on augmente la part de menus végétariens dans les écoles.



Pour plus d'informations, voir

*Menus végétariens dans les cantines :
quels impacts pour la planète?*
Greenpeace, 2020.

COLLÈGES ET LYCÉES

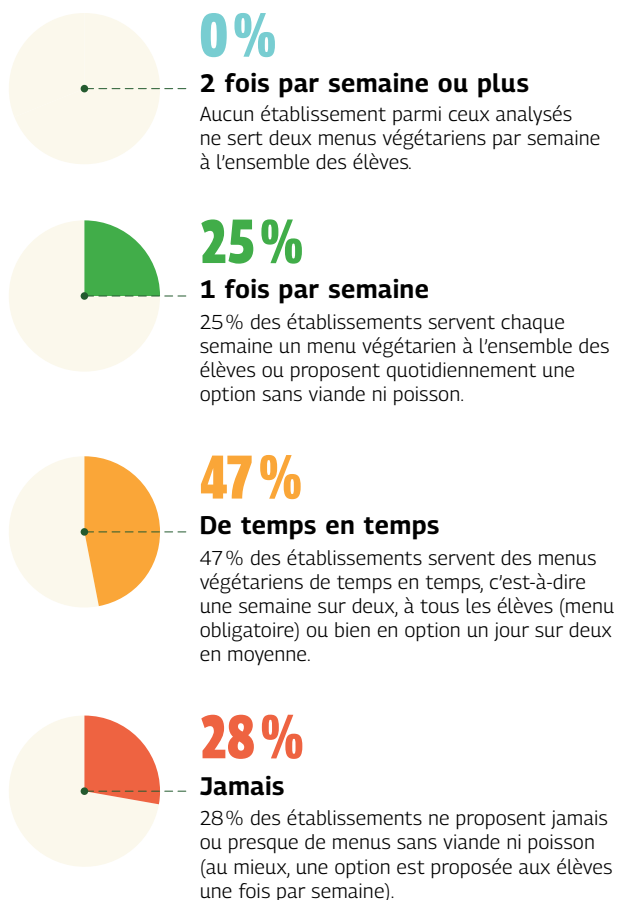
Concernant les collèges, un total de 2 013 repas végétariens issus de 415³² établissements ont été analysés. Il manque des contributions pour quatre départements (Le Cher, la Meuse, la Nièvre et le Tarn et Garonne) et 15 d'entre eux n'en ont reçu qu'une seule. Concernant les lycées, un total de 1 604 repas végétariens issus de 493 établissements ont été analysés³³.

Dix départements n'ont reçu aucune contribution et trois départements sont surreprésentés : le Rhône, la Haute-Garonne et l'Isère. Le focus ayant été mis sur les écoles du premier degré lors de l'enquête, le nombre de contributions pour ces établissements est moindre et la représentativité de ces résultats est donc moins bonne que pour les écoles primaires.

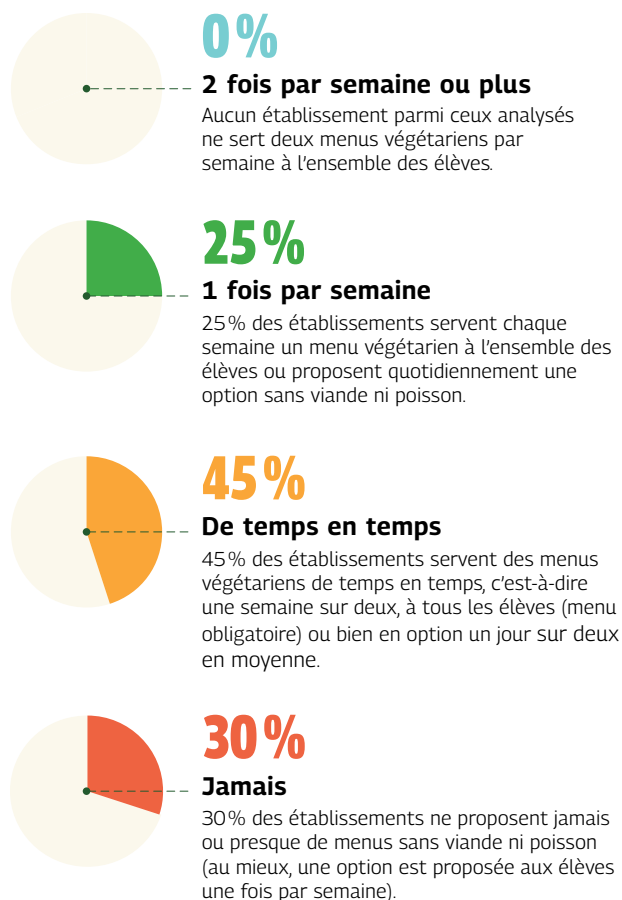
OFFRE DE MENUS VÉGÉTARIENS

EN POURCENTAGE DES ÉTABLISSEMENTS CONSIDÉRÉS

COLLÈGES



LYCÉES

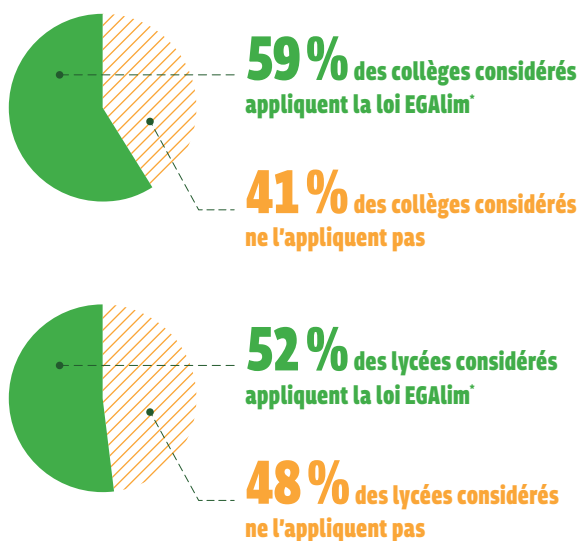


³² Cela représente près de 8% des collèges publics de France. <https://www.education.gouv.fr/les-chiffres-cles-du-systeme-educatif-6515>

³³ Cela représente près de 20% des lycées publics de France.

RESPECT DE LA LOI EGAlim

Au total, 41% des collèges et 48% des lycées dont les menus ont été analysés n'appliquent pas la loi. Plusieurs éléments peuvent expliquer cela. Tout d'abord, d'après certains professionnels du secteur de la restauration collective, **il semblerait que les collèges, comme les lycées, aient toujours été moins réactifs que les villes pour leurs écoles à appliquer les nouvelles lois et réglementations.** La gestion des établissements du secondaire serait également moins évidente que celle des écoles : alors que les mairies sont en charge des menus dans les écoles primaires, dans le secondaire les cantines sont gérées à la fois par le département (pour les collèges) ou la région (pour les lycées) et l'Éducation nationale, mais ce sont les chefs d'établissement au final qui s'occupent de la gestion des cantines, en lien avec leur(s) cuisinier(ère)s.



* Un plat sans viande ni poisson au moins est proposé chaque semaine. Ce menu peut être servi à tous les élèves (menu obligatoire pour tous) ou bien en option seulement.

Cette situation est d'autant plus complexe que dès le collège, et au lycée en particulier, **les élèves ont l'habitude de déjeuner régulièrement en dehors de l'établissement.** Or, un snack, une pizzeria ou un burger sont souvent plus appétissants, aux yeux des élèves, que les menus des cantines... Il est ainsi plus difficile de les satisfaire, et les prises de risque liées à l'introduction de nouveaux menus sont plus importantes.

Il semblerait également, toujours d'après certains professionnels du secteur, que **les parents des enfants dans le secondaire se mobilisent généralement moins que lorsque ces derniers sont en école primaire.** Or, lorsque la qualité n'est pas au rendez-vous, ce sont souvent les pressions des parents qui amènent les mairies à faire évoluer les pratiques.

Enfin, **les conseils départementaux et régionaux sont en général plus proches du monde rural** (et donc des éleveurs, des agriculteurs, des chambres d'agriculture et de certains syndicats agricoles) que les mairies des plus grandes villes. Elles sont ainsi **plus sensibles aux craintes** et aux demandes de ces acteurs et, de fait, **ont plus facilement tendance à considérer les menus végétariens, instaurés avant tout pour lutter contre le dérèglement climatique et répondre à un véritable enjeu de santé publique³⁴, comme une menace pour les élevages de leur territoire.**

34 <http://barbarapompili.fr/manger-vegetarien/>

Une levée de bouclier contre les menus végétariens a ainsi pu s'observer dans plusieurs départements, comme la Lozère³⁵ et le Cantal³⁶. Pourtant, d'après l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable, l'introduction de menus sans viande

est loin d'être opposée à l'achat de viande de qualité. Au contraire : d'après l'Observatoire, 50% des cantines avec des menus végétariens ont au moins une des viandes systématiquement en bio, contre 14% dans les cantines sans menu végétarien³⁷.

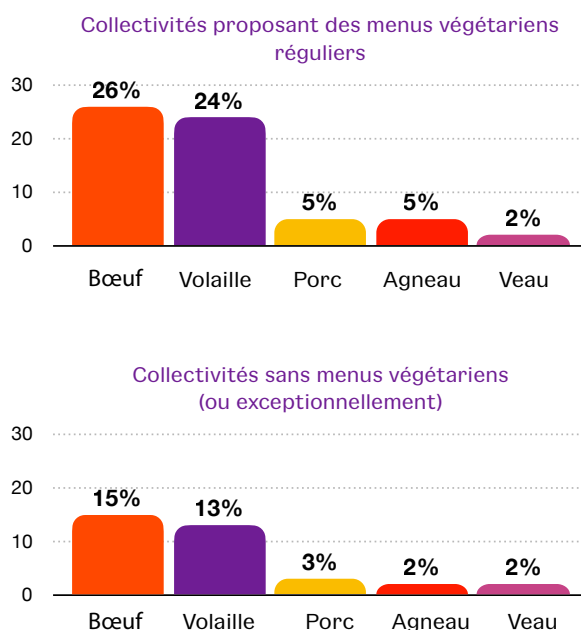
figure ci-dessous — Résultats de l'enquête annuelle, novembre 2019, Observatoire national de la restauration collective bio et durable
page 17 : bit.ly/3iHJeTX

Les collectivités proposant des menus végétariens réguliers achètent-elles plus de viande en bio que les autres ?

Réponses ci-contre selon le type de viande.

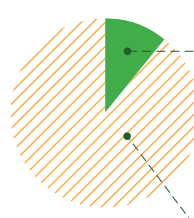
Pour les collectivités l'ayant précisé, on observe une part plus importante de collectivités qui s'approvisionnent systématiquement en bœuf et volaille bio dans les cantines où des menus végétariens sont proposés.

Un Plus Bio
Enquête 2019



PRÉSENCE DE BIO

Pour le collège comme pour le lycée, 11% des menus végétariens analysés comportent au moins une composante bio. C'est moins que pour les écoles primaires (26%). Ces résultats font échos à ceux de l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable³⁸, qui montrent que la part de bio est de 34,2% dans les écoles, de 17,7% dans les collèges et de 10,5% dans les lycées. Ces résultats mériteraient cependant d'être approfondis avant de pouvoir tirer des conclusions à l'échelle nationale.



11% des menus végétariens analysés comportent au moins une composante bio

89% des menus végétariens analysés ne comportent pas de composante bio

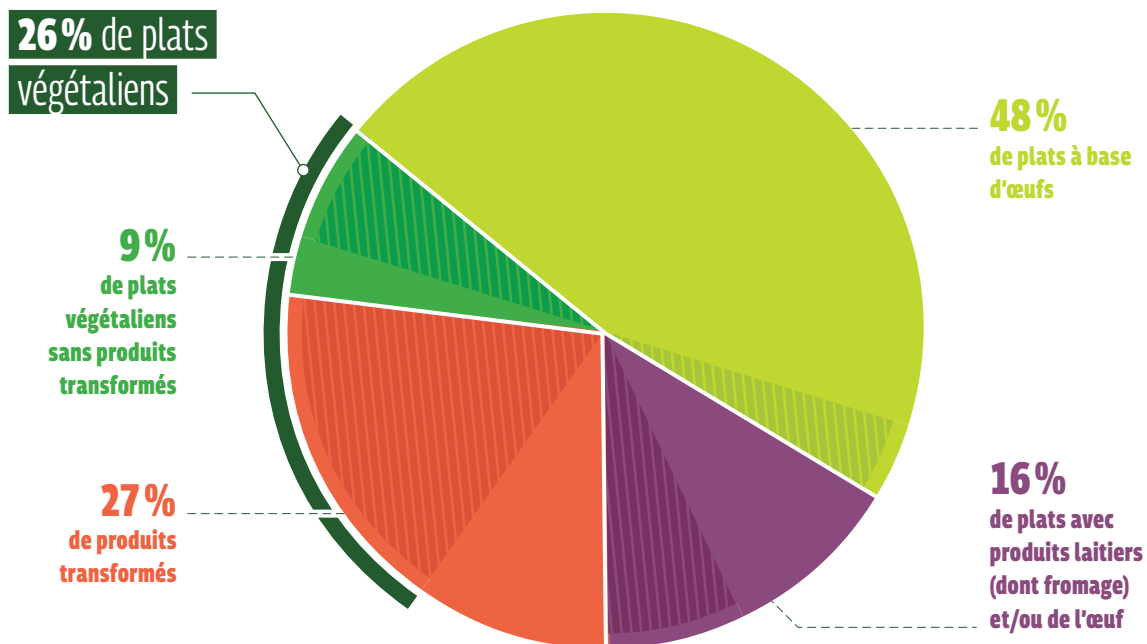
³⁵ https://www.lepoint.fr/societe/lozere-la-resistance-s-organise-contre-le-repas-vegetarien-14-01-2020-2357765_23.php#

³⁶ <https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/cantal/cantal-president-du-conseil-departemental-ne-veut-pas-menu-vegetarien-cantines-1751061.html>

³⁷ <http://observatoire-restauration-biodurable.fr/sites/default/files/R%C3%89SULTATS%202019%20-%20Observatoire%20national%20de%20la%20restauration%20collective%20bio%20durable.pdf>

³⁸ <http://observatoire-restauration-biodurable.fr/sites/default/files/R%C3%89SULTATS%202019%20-%20Observatoire%20national%20de%20la%20restauration%20collective%20bio%20durable.pdf>

COMPOSITION DES MENUS VÉGÉTARIENS DANS LES COLLÈGES



● Omelettes : 44%

● Œufs durs : 4%

● Plats a priori riches en fromage et/ou en œuf : 9%
tartiflette, croziflette, gratins, quiches, tartes, pizzas...

● Autres plats : 7%
pâtes farcies, raviolis ricotta-épinards, lasagnes aux légumes...

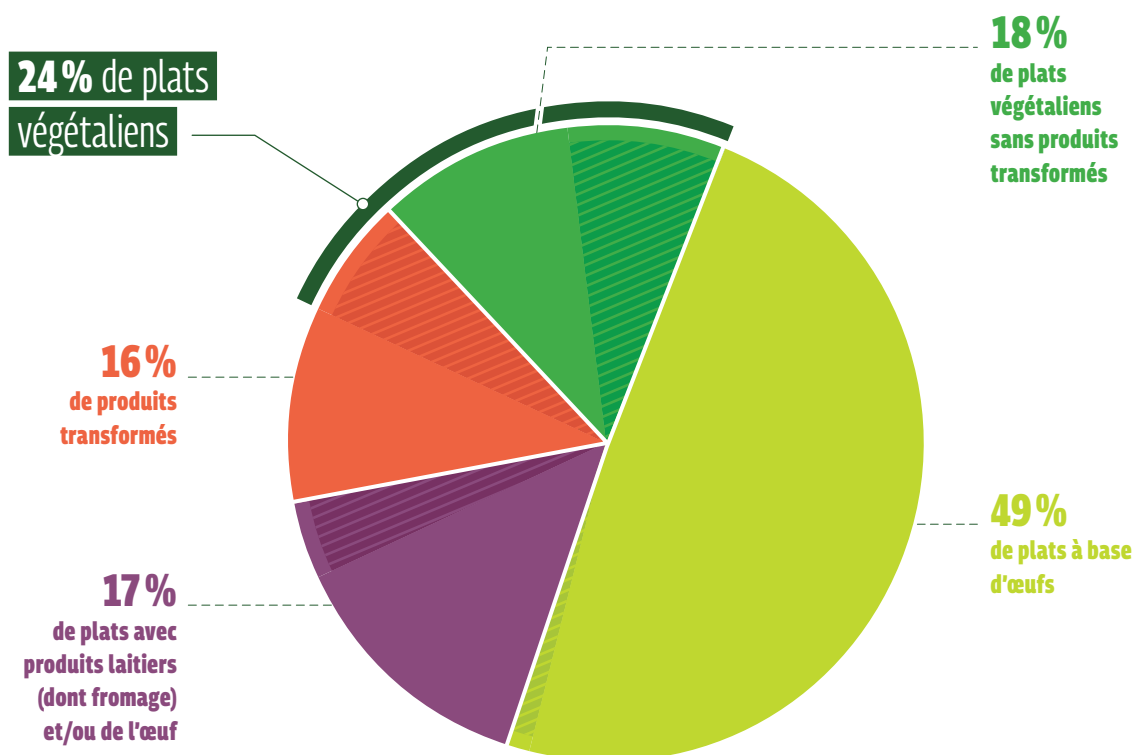
● Plats avec protéines animales (fromage, œuf) : 10%
steaks et pavés fromagés, nuggets de fromage...

● Plats a priori sans protéines animales : 17%
falafels, galettes de soja...

● Plats avec légumes secs (haricots, lentilles...) : 3%
dhal, couscous végétarien, pâtes bolognaises aux lentilles...

● Plats sans légumes secs : 6%
raviolis à la tomate, pâtes bolognaises au soja...

COMPOSITION DES MENUS VÉGÉTARIENS DANS LES LYCÉES



● Omelettes : 48%

● Œufs durs : 1%

● Plats a priori riches en fromage et/ou en œuf : 13%
tartiflette, croziflette, gratins, quiches, tartes, pizzas...

● Autres plats : 4%
pâtes farcies, raviolis ricotta-épinards, lasagnes aux légumes...

● Plats avec protéines animales (fromage, œuf) : 10%
steaks et pavés fromagés, nuggets de fromage...

● Plats a priori sans protéines animales : 6%
falafels, galettes de soja...

● Plats avec légumes secs (haricots, lentilles...) : 10%
dhal, couscous végétarien, pâtes bolognaises aux lentilles...

● Plats sans légumes secs : 8%
raviolis à la tomate, pâtes bolognaises au soja...

Dans les collèges comme dans les lycées, environ un quart des menus végétariens servis ne contiennent aucun produit d'origine animale. La part de produits transformés pour ces plats est cependant importante dans les collèges analysés, bien plus que pour les lycées (17% contre 6%). Ainsi, une minorité de plats sont entièrement végétaliens et sans produit transformé (9% dans les collèges et 18% dans les lycées, contre 35% pour les écoles primaires).

Cette étude ne permet pas d'expliquer la raison de cette surreprésentation des omelettes ou de la faible présence de légumes secs. D'après certains professionnels du secteur cependant, il semblerait que cela soit lié au fait que les élèves aient de nombreuses options de déjeuner attractives en dehors du lycée : cela ne facilite pas la prise de risque et donc l'introduction de nouveaux menus ou d'aliments que les élèves ont peu l'habitude de consommer, comme les légumes secs. Il est également très probable que cela soit dû au manque de formation et d'information des cuisinières et des gestionnaires d'établissement qui favorisent une «valeur sûre», les œufs – un point faible notable au vu des dernières recommandations nutritionnelles officielles³⁹. Un point faible également lorsque l'on considère que les produits animaux (viande, poisson, produits laitiers, œufs) ont un impact environnemental plus important que les aliments d'origine végétale (en dehors de certains fruits à coque)⁴⁰.

³⁹ <https://www.santepubliquefrance.fr/presse/2019/sante-publique-france-presente-les-nouvelles-recommandations-sur-l-alimentation-l-activite-physique-et-la-sedentarite>

⁴⁰ J. Poore & T. Nemecek, «Reducing food environmental impacts through producers and consumers», in Science, 1^{er} juin 2018, vol. 360, n° 6392, pp. 987-992. <https://bit.ly/2J2HhDu>

Attention aux œufs

Les œufs utilisés pour réaliser des omelettes et des œufs durs proviennent pour la plupart de poules en cage élevées en batterie. De par la crainte des risques sanitaires liés à la présence de salmonelle, les œufs coquilles ont d'ailleurs été peu à peu remplacés, dans la plupart des cuisines, par de la coule d'œufs (œufs liquides pré-battus et vendus dans de grands contenants de plastique)⁴¹ ou par des omelettes surgelées et réchauffées.

Que ce soit en France ou à l'étranger, l'impact des élevages industriels de poules pondeuses est majeur. D'une part, les conditions de bien-être animal y sont désastreuses⁴². D'autre part, la production d'œufs à grande échelle engendre de nombreux dégâts environnementaux. En effet, la majorité des poules pondeuses conventionnelles ont dans leur ration quotidienne du soja, et l'immense majorité du soja utilisé en France pour l'alimentation animale est importée du Brésil, d'Argentine ou des États-unis, où sa culture est presque exclusivement génétiquement modifiée. Par ailleurs, le soja est l'une des principales causes de la déforestation et de la conversion d'écosystèmes en Amérique du Sud⁴³.

⁴¹ <https://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2015/01/Fiche-technique-Oeufs-Un-Plus-Bio.pdf>

⁴² <https://www.ciwf.fr/media/7287653/2015juilletcpenquetepoulesfrance.pdf>

⁴³ <https://www.greenpeace.fr/mordue-de-viande-leurope-alimente-la-crise-climatique-par-son-addiction-au-soja/>

CONCLUSION

Lors de la mise en application de la loi EGalim en novembre 2019, de nombreux médias avaient posé la question : sera-t-elle suivie d'effet ? Moins de six mois plus tard, la réponse était déjà positive pour les écoles primaires :

la grande majorité des villes ont effectivement introduit des menus végétariens hebdomadaires dans leurs cantines. Au niveau de la qualité, le bilan est également positif : plus du quart des menus servis présentent une composante bio et les menus sont diversifiés, avec plus du tiers des plats cuisinés à partir de protéines végétales et sans produit transformé. Plusieurs villes ont également pris les devants et font figure de pionnières en matière d'alimentation durable : Grenoble, Lille, Mouans-Sartoux, Paris (2^e, 10^e, 19^e arrondissements) et Sainte-Savine offrent à l'ensemble de leurs élèves deux menus sans viande ni poisson chaque semaine.

Dans le secondaire en revanche, le bilan semble plus mitigé. Moins des deux tiers des collèges et à peine la moitié des lycées dont les menus ont été analysés appliquent la loi. Lorsque des menus végétariens sont mis en place, la majorité est constituée d'omelettes, et des menus composés de protéines végétales sont rarement proposés. Concernant la qualité de ces menus végétariens, un plat sur dix seulement contient une composante bio.

Cela n'est pas surprenant dans la mesure où la gestion des établissements par les départements et les régions est moins directe que celle des mairies, plus proches, géographiquement et politiquement, de leurs écoles. De plus, suite au vote de la loi, l'État n'a pas communiqué d'informations suffisantes aux gestionnaires d'établissement ni soutenu la formation aux cuisinier·es pour s'approprier une alimentation plus végétale avec de nouvelles recettes.

La non-application de la loi – qui, de plus, répond à des enjeux majeurs en matière de santé et d'environnement – est inadmissible.

Dans le secondaire, **le faible taux d'application de la loi est d'autant plus à déplorer qu'il est en contradiction avec les attentes des élèves concernés.** En effet, 11% d'entre eux sont végétariens⁴⁴ (contre 2 à 3% pour la population nationale) et **une grande partie des élèves, sensibles aux questions climatiques⁴⁵, sont prêts à réduire leur consommation de viande⁴⁶.** Les CROUS l'ont d'ailleurs compris et n'ont pas attendu la loi EGalim pour mettre en place des menus végétariens hebdomadaires dans leurs restaurants universitaires⁴⁷. La généralisation de l'offre d'alternatives végétariennes dans les cantines est également une demande de la Convention citoyenne pour le climat⁴⁸.

⁴⁴ https://diplomeo.com/actualite-sondage_jeunes_vegetariens

⁴⁵ https://www.francetvinfo.fr/sante/environnement-et-sante/plutot-jeunes-deja-engages-pour-l-environnement-qui-sont-les-signataires-de-la-petition-l-affaire-du-siecle_3514871.html

⁴⁶ <https://www.topsante.com/nutrition-et-recettes/regimes-alimentaires/regime-vegetarien/le-veggie-seduit-les-jeunes-generations-622500>

⁴⁷ <https://www.parismatch.com/Actu/Societe/Des-repas-vegetariens-dans-tous-les-Crous-de-France-1652129>

⁴⁸ <https://propositions.conventioncitoyennepourleclimat.fr//engager-la-restauration-collective-vers-des-pratiques-plus-vertueuses/objectif>

LES DEMANDES DE GREENPEACE

- **L'État doit assurer l'application de la loi**, en particulier au niveau des régions et des départements, en commençant par une communication spécifique rappelant les enjeux climatiques et sanitaires associés à la réduction de la consommation de produits d'origine animale.
- **L'État doit soutenir, financièrement et structurellement, la mise en place de menus végétariens savoureux, sains et durables.** Cela signifie améliorer l'offre de formation, fournir le plus rapidement possible un corpus de recettes variées, accompagner avec un budget adéquat les collectivités qui ont besoin d'investir dans du nouveau matériel, etc.
- **Les collectivités doivent veiller à la diversification des sources de protéines**, en favorisant les recettes à base de légumes secs et de céréales complètes, et mettre en place le meilleur accompagnement pédagogique et la meilleure communication possibles, que ce soit à destination des parents ou des enfants. C'est également l'occasion de revaloriser les métiers de la restauration, trop souvent relégués au rang d'«assembleurs».
- **L'expérimentation de la mise en place de menus végétariens dans les écoles doit être élargie, pérennisée et étendue à l'ensemble de la restauration collective**, avec une obligation pour toutes les cantines de proposer au moins deux repas végétariens toutes les semaines à l'ensemble de leurs convives. Les autres jours, les cantines à choix multiples devraient également proposer une alternative quotidienne sans viande ni poisson.
- **Un effort doit être fait par l'ensemble des acteurs du secteur pour rappeler que l'introduction de menus végétariens dans les cantines n'est pas opposée à la consommation de viande de qualité** – au contraire. L'État en particulier doit se pencher sur les questions d'acceptabilité de cette mesure et dialoguer avec les départements qui se sont publiquement opposés à la mise en place des menus végétariens.



Greenpeace est une organisation internationale
qui agit selon les principes de non-violence
pour protéger l'environnement et la biodiversité
et promouvoir la paix. Elle est indépendante
de tout pouvoir économique et politique
et s'appuie sur un mouvement de citoyennes
et citoyens qui s'engagent pour construire
un monde durable et équitable.

www.greenpeace.fr/aumenudescantines

GREENPEACE