

**LOI CLIMAT 2021**



**VRAI  
OU FAUX?**

**DISCERNER LE VRAI DU FAUX  
À PROPOS DE L'OPTION VÉGÉTARIENNE  
DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE**

**Organisations cosignataires : AVF | Cantine sans plastique | CAP | CIWF  
CSF | FCPE | Jeunes médecins | Greenpeace | RAC | RES | WECF | WWF**

## PUBLICATION

Février 2021

## ORGANISATIONS COSIGNATAIRES DE LA PRÉSENTE BROCHURE:



# CONTEXTE

Parmi ses 149 propositions, la Convention citoyenne pour le climat a voté l'introduction d'une option végétarienne quotidienne dans toute la restauration collective publique à partir de 2022. En parallèle, l'expérimentation d'un menu végétarien obligatoire une fois par semaine dans la restauration collective scolaire publique et privée, dans le cadre de la loi n° 2018-938, arrivera à son terme en octobre 2021. Elle fait l'objet d'une évaluation par le Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER), qui rendra ses conclusions en mars 2021.

## Pourquoi l'introduction de menus végétariens dans les cantines publiques est-elle une nécessité ?

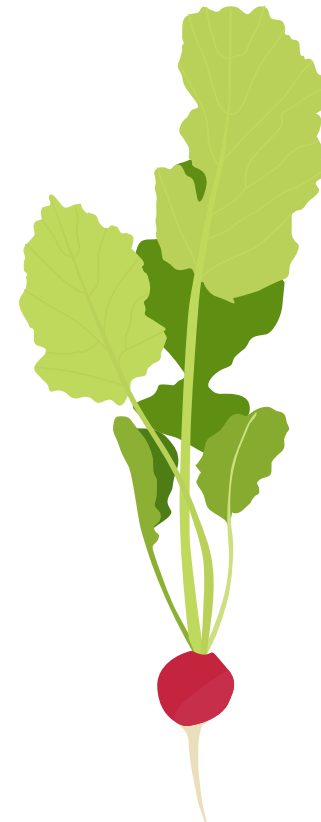
Tout d'abord, parce que la végétalisation de notre alimentation et la transition écologique de l'élevage sont plébiscitées par des milliers de scientifiques dans le monde en réponse à l'urgence climatique. Dans cette optique, les menus sans viande ni poisson constituent une solution efficace pour lutter contre le réchauffement planétaire, davantage encore que le recours à des produits locaux, bio ou de saison. **La diversification des sources de protéines est également bénéfique pour la santé – elle constitue un levier massif de lutte contre l'épidémie d'obésité et l'explosion des maladies cardio-vasculaires.** Enfin, cela répond à une forte attente sociétale : une large majorité des Français-es (60 %) soutient la mesure proposée par la Convention citoyenne pour le climat qui vise à introduire une option végétarienne quotidienne dans la restauration collective publique et ce dès janvier 2022.

Le sujet soulevant de nombreuses questions et parfois des inquiétudes, il a paru important à nos douze organisations d'y répondre, en apportant des éléments fiables, sourcés et issus des dernières publications scientifiques autant que de notre expérience de terrain.

# VRAI OU FAUX ?

- 6 N°1** – Une option végétarienne en restauration collective, c'est bon pour le climat.
- 10 N°2** – Pour certains enfants, le repas de midi est le seul repas équilibré de la journée ; la viande ou le poisson sont donc absolument indispensables.
- 12 N°3** – L'introduction de menus végétariens dans les cantines cause du tort aux éleveurs et aux éleveuses français-es.
- 14 N°4** – Dans la plupart des cas, les collectivités territoriales sont décisionnaires quant à l'organisation de la restauration collective publique.
- 16 N°5** – Le gouvernement a repris la proposition de la CCC sur l'option végétarienne.
- 18 N°6** – Il faut d'abord faire une expérimentation sur la base du volontariat.
- 20 N°7** – La mise en place d'une option quotidienne peut provoquer une baisse de la fréquentation dans les cantines.
- 22 N°8** – Une option végétarienne dans toute la restauration collective dès 2022, c'est trop tôt.

- 24 N°9** – L'option végétarienne représente un risque en matière de santé.
- 28 N°10** – Les menus végétariens coûtent plus cher.
- 32 N°11** – Les élu-es locaux sont majoritairement contre l'option végétarienne.
- 36 N°12** – L'option végétarienne est techniquement compliquée à mettre en œuvre.
- 40 N°13** – Le menu végétarien favorise le communautarisme.
- 42 N°14** – Ce n'est pas une demande de la société, seulement des plus jeunes.
- 44 N°15** – L'option végétarienne aggrave le gaspillage alimentaire.
- 46 N°16** – L'option obligatoire va aggraver l'importation des produits.
- 50 RÉFÉRENCES**
- 52 CONTACTS**



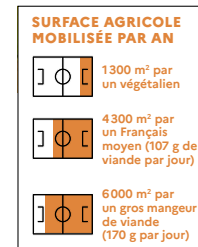
N°1

“  
UNE OPTION  
VÉGÉTARIENNE  
EN RESTAURATION  
COLLECTIVE,  
C'EST BON  
POUR LE CLIMAT.”

# VRAI ET PAS QUE

En France, l'alimentation représente 24 % de l'empreinte carbone des ménages. Cette empreinte est dominée par la phase de production agricole, dont les émissions proviennent à 85 % de la consommation et de la production de viande et de produits laitiers (du fait des fermentations entériques, des déjections et des cultures consacrées à l'alimentation animale). La végétalisation (partielle) du régime alimentaire des Français-es est une nécessité et a été identifiée comme telle par le Sénat dans son rapport sur l'alimentation durable. Au-delà de sa pertinence en matière de climat, cette végétalisation de l'alimentation au profit d'une viande de meilleure qualité présente également de nombreux bénéfices pour la biodiversité terrestre et marine, la préservation de l'eau et la lutte contre la déforestation. Elle ne pourra advenir que grâce à la mise en œuvre de politiques publiques ambitieuses.

En France, la Stratégie Nationale Bas Carbone préconise un rééquilibrage des apports en protéines animales et végétales, plus précisément la réduction de la consommation de viande et l'augmentation de celle de légumes secs, pour diminuer les émissions de gaz à effet de serre de la France.



L'ADEME préconise également de renverser notre rapport en protéines (aujourd'hui composé de produits d'origine animale pour les 2/3) afin de préserver les écosystèmes et libérer des surfaces agricoles au profit d'élevages plus extensifs et d'une relocalisation de notre alimentation<sup>1</sup>.

# N°1

L'introduction d'une option végétarienne dans la restauration collective s'inscrit dans la droite ligne de ces recommandations et se traduirait par une réduction significative des émissions de gaz à effet de serre.

Dans une étude parue en septembre 2020 et commandée par Greenpeace, le bureau d'étude le BASIC a démontré que l'introduction d'une option végétarienne dans les cantines scolaires publiques et privées, **si elle était choisie par un quart des élèves, permettrait de réduire de 14 % à 19 % les gaz à effet de serre (GES) de l'alimentation des cantines.**

## CONCERNANT LES BÉNÉFICES ENVIRONNEMENTAUX AUTRES QUE CLIMATIQUES ET TOUJOURS D'APRÈS CETTE MÊME ÉTUDE, CELA ENTRAÎNERAIT UNE RÉDUCTION :



**de 16 à 19 %** du coût de dépollution de l'eau liée à la production agricole de cette alimentation,



**de 8 à 11 %** de la consommation d'eau associée – un effet non négligeable, en particulier dans les régions qui voient s'accroître le nombre d'épisodes de sécheresse,



**de 22 à 27 %** des importations d'aliments pour les animaux d'élevage (et des risques de déforestation associés),



**de 16 à 18 %** des surfaces agricoles nécessaires à cette production ; ceci est essentiel dans un contexte où l'on souhaite tendre vers plus d'autonomie dans la production de nos aliments et vers davantage d'élevages extensifs.



## DÉFORESTATION & DÉGRADATION DES TERRES

Ces bénéfices sont d'autant plus essentiels à considérer que l'élevage est l'une des principales causes de la déforestation et de la dégradation des terres, faisant de ce secteur l'un des moteurs de la perte de biodiversité<sup>2</sup>.

La surpêche de poissons sauvages, pour notre alimentation ou pour celle des élevages terrestres et aquacoles<sup>3</sup>, a quant à elle des impacts désastreux sur la biodiversité marine et la structure des habitats<sup>4</sup>.

“  
POUR CERTAINS  
ENFANTS, LE REPAS  
DE MIDI EST LE SEUL  
REPAS ÉQUILIBRÉ DE  
LA JOURNÉE ; LA VIANDE  
OU LE POISSON SONT  
DONC ABSOLUMENT  
INDISPENSABLES.”

## FAUX

Le repas à la cantine est pour de nombreux enfants la seule occasion de manger équilibré au cours de la journée. Cependant, 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 ouvriers<sup>5</sup>.

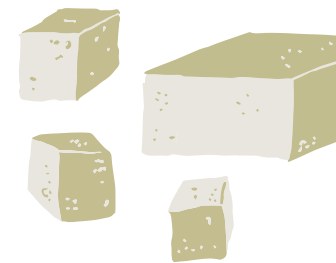
En France, la fréquentation des cantines est élevée mais socialement inégalitaire. Il est donc essentiel d’en faciliter l’accès. L’expérience montre que lors de la mise en place de menus végétariens, hebdomadaires ou en option quotidienne, cette fréquentation augmente<sup>6</sup>. Du fait de cette augmentation et parce qu’ils sont sources de fibres, de vitamines et de minéraux, l’introduction dans les cantines de menus sans viande ni poisson, équilibrés et de qualité est un levier majeur vers plus d’équité dans l’accès à une alimentation saine et durable. Ils sont d’autant plus importants qu’ils permettent également de dégager du budget pour proposer des viandes de meilleure qualité.

N°3

“  
L'INTRODUCTION  
DE MENUS  
VÉGÉTARIENS  
DANS LES CANTINES  
CAUSE DU TORT  
AUX ÉLEVEURS  
ET AUX ÉLEVEUSES  
FRANÇAIS·ES.”

**FAUX**

**BIEN AU CONTRAIRE!**



Contrairement aux apparences, l'introduction de menus sans viande ni poisson est une opportunité pour les éleveurs et les éleveuses français-es. En effet, l'introduction de menus végétariens permet de dégager du budget qui peut être réinvesti dans de la viande locale et de meilleure qualité.

D'après l'Observatoire de la restauration collective bio et durable, sur une cohorte de 6 000 cantines dont 78 % en régie directe proposant 35 % de bio en moyenne, **les cantines qui proposent le plus de menus végétariens sont également celles qui proposent le plus de viande bio et locale** : 20% des cantines sans menu végétarien proposent de la viande bio locale contre 38% pour celles qui proposent un menu végétarien hebdomadaire et 50% pour les cantines avec un menu végétarien quotidien !

Ceci est d'autant plus important qu'en restauration collective, les viandes sont souvent importées. Selon les sources et le type de viande, entre 40 et 70 % des volumes ne seraient pas français'.

La région Auvergne Rhône-Alpes, connue pour son soutien constant à ses filières d'élevage, a lancé un site pour aider les cantines à cuisiner végé avec des produits locaux :  
→ [www.vegelocal.fr](http://www.vegelocal.fr)



“  
**DANS LA PLUPART  
 DES CAS,  
 LES COLLECTIVITÉS  
 TERRITORIALES  
 SONT DÉCISIONNAIRES  
 QUANT À  
 L'ORGANISATION  
 DE LA RESTAURATION  
 COLLECTIVE PUBLIQUE.**”

## **GLOBALEMENT FAUX**

L'État est le plus gros donneur d'ordre de la restauration collective publique, bien avant les collectivités locales. La compétence “cantines” lui revient dans les hôpitaux, les restaurants universitaires, les prisons, les armées et une partie des restaurants de l'administration. En ce qui concerne les cantines des écoles publiques du premier degré, la compétence revient aux communes<sup>8</sup>. Mais attention, pour les collèges et lycées, si la compétence est partagée entre les collectivités territoriales (respectivement départements et régions) et l'État, au final le choix des denrées et la responsabilité de l'élaboration des menus reviennent au gestionnaire, qui est sous la responsabilité du ministère de l'Éducation nationale, donc de l'État.

La restauration collective propose des repas à un prix modéré et se distingue de la restauration commerciale par son caractère social. Elle se divise principalement en trois grands secteurs : les entreprises (14 %), les établissements d'enseignement (39 %) et les établissements de santé (39 %)<sup>9</sup>. La restauration collective “publique” désigne les cantines sous la responsabilité de l'État ou des collectivités territoriales, y compris les cantines qui délèguent ce service à un prestataire privé (40 % du total). Ainsi, la restauration collective représente **plus de 3 milliards de repas annuels** (sans compter les petits déjeuners) : 59 % pour l'enseignement, 68 % pour le secteur de la santé, 22 % pour les restaurants d'entreprise et administratifs. Au total, en incluant les collèges et les lycées, **l'État élabore les menus des deux tiers de ces 3 milliards de repas** proposés chaque année<sup>10</sup>.



“  
**LE GOUVERNEMENT  
A REPRIS  
LA PROPOSITION  
DE LA CCC  
SUR L'OPTION  
VÉGÉTARIENNE.”**

# FAUX

**La proposition du gouvernement rend facultatif ce qui aurait dû être obligatoire. De plus, elle diminue fortement le périmètre d'application de cette mesure : ce qui devait s'appliquer à toute la restauration collective concernerait finalement moins d'un tiers des 3 milliards de repas initialement ciblés par la CCC. Le gouvernement se défait à nouveau sur les collectivités, refusant ainsi d'assumer ses responsabilités et de montrer l'exemple dans ses propres cantines.**

Ce qui aurait dû s'appliquer à toute la restauration collective publique (mesure proposée par la CCC) devient la responsabilité des collectivités territoriales uniquement. Or, l'État élabore les menus pour deux tiers des 3 milliards de repas servis chaque année en restauration collective publique. De plus, dans la mesure proposée par le gouvernement dans le projet de loi Climat, les départements et les régions sont désignés à tort comme les donneurs d'ordre en matière de menus dans les collèges et les lycées respectivement. Ces derniers, qui représentent 500 millions de repas par an, sont en fait sous la responsabilité de l'Éducation nationale, et donc de l'État. Plus de 2 milliards de repas sont donc exclus du projet de loi.

Le projet de loi retenu écarte ainsi un levier d'action puissant pour remédier aux enjeux sanitaires et environnementaux. Cela crée également une inégalité d'une cantine et d'un territoire à l'autre, instaurant de fait une discrimination entre usagers sur un type de repas pourtant très plébiscité.

“  
IL FAUT D'ABORD  
FAIRE UNE  
EXPÉRIMENTATION  
SUR LA BASE  
DU VOLONTARIAT.”

# VRAI

## MAIS C'EST DÉJÀ FAIT!

Le gouvernement explique ne pas vouloir rendre obligatoire l'option quotidienne car il veut prendre le temps de l'expérimenter et d'en connaître les impacts. Cette volonté de passer par une phase d'expérimentation est tout à fait légitime. Mais celle-ci a déjà eu lieu, et plusieurs évaluations sont déjà disponibles.

Les premières options ont été mises en place dès 2014. En 2018, 14 villes et restaurants universitaires proposant une option tous les jours avaient été identifiés par l'AVF<sup>11</sup>. Aujourd'hui, **plus de 200 villes et des dizaines de structures comme les CROUS, hôpitaux, lycées, etc. ont rejoint la dynamique**<sup>12</sup>. L'enquête réalisée par Greenpeace France et l'AVF en décembre 2020 et janvier 2021<sup>13</sup> a révélé que si les enjeux de faisabilité, de coût et d'acceptation sociale avaient d'abord posé question aux gestionnaires et aux décideurs locaux souhaitant mettre en place cette option, des solutions avaient été trouvées. Parmi ces structures, beaucoup ont désormais acquis une expertise qui peut être partagée à d'autres structures. L'enquête révèle également que les taux moyens d'inscription sont élevés. Dans les écoles du premier degré : 17%. Dans les collèges et lycées (taux de prise) : 9%. Dans les restaurants universitaires (taux de prise) : 17,5%. Par ailleurs, l'étude menée par l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable réalisée auprès de 6000 cantines répond aussi à de nombreuses questions soulevées par l'option végétarienne et souligne ses impacts. On retiendra notamment que le coût de matière première est 25% moins cher et que les économies réalisées permettent de favoriser le bio, le local et les produits de qualité.



N°7

“  
LA MISE EN PLACE  
D'UNE OPTION  
QUOTIDIENNE  
PEUT PROVOQUER  
UNE BAISSSE DE LA  
FRÉQUENTATION  
DANS LES CANTINES.”

# FAUX

## AU CONTRAIRE!

Dans la majorité des cas, l'introduction d'une option végétarienne quotidienne entraîne une hausse de la fréquentation de la cantine. Cette hausse peut être modérée, mais elle est parfois très importante : à Montereau, par exemple, +57 %<sup>14</sup> d'élèves se sont inscrits à la cantine, +5,2% pour les 9 communes du Siresco entre 2018 et 2019<sup>15</sup>.

Comment expliquer cette dynamique ? L'étude du Le Centre national d'étude des systèmes scolaires (CNESCO – 2017) et le rapport du défenseur des droits (2019) dénoncent le même phénomène dans les cantines scolaires : les élèves issus de familles défavorisées s'inscrivent moins à la cantine que les autres. Le CNESCO affirme également que la variété de choix des plats est le meilleur moyen de s'adapter aux habitudes alimentaires des élèves. D'ailleurs, 65% des responsables d'établissement interrogés déclarent que “la variété des repas servis a une influence positive sur la fréquentation du service de restauration”. Le défenseur des droits va plus loin et préconise la généralisation du repas végétarien de substitution car il s'adapte à la grande majorité des habitudes alimentaires. On peut donc affirmer que l'option végétarienne est un levier important de justice sociale : elle permet à de nombreux usagers jusqu'alors exclus de la cantine, faute de menus adaptés, de bénéficier de ce service si important en matière de santé, de socialisation et de réussite scolaire.

Rappelons un point essentiel : avec l'option végétarienne, **on n'impose rien, on propose. L'utilisateur est libre de continuer à manger de la viande ou du poisson.** La nouveauté, c'est qu'il n'est plus obligé d'en manger, ou pire de ne rien manger faute d'alternative.

“  
UNE OPTION  
VÉGÉTARIENNE  
DANS TOUTE  
LA RESTAURATION  
COLLECTIVE  
DÈS 2022,  
C'EST TROP TÔT.”

# VRAI

Les structures de restauration collective ont effectivement un agenda chargé jusqu'en 2022, date à laquelle les 50 % de produits “de qualité et durables” prévus par la loi EGalim devront avoir été atteints. Il est donc légitime de laisser passer cette période sans ajouter de nouvelles contraintes. Pour autant, il ne nous semble pas pertinent d'abandonner l'ambition de la CCC d'inscrire dans la loi l'option végétarienne quotidienne obligatoire en restauration collective, sous prétexte que 2022 n'est pas la bonne échéance.

D'après son expérience de terrain, l'AVF a évalué qu'entre le moment de la prise de décision et le démarrage effectif de l'option, il s'écoule en moyenne un an. Ce temps est nécessaire pour que les acteurs de terrain puissent sensibiliser leurs usagers et personnels, consulter leurs prestataires et fournisseurs, tester de nouvelles recettes et réajuster si nécessaire la chaîne de production.

Un scénario qui serait à la fois pragmatique et qui permettrait de répondre aux enjeux climatiques et sanitaires de notre époque serait de rendre obligatoire l'introduction d'une option végétarienne quotidienne dans toute la restauration collective dès 2023 pour les cantines qui proposent déjà plusieurs options, et de laisser un délai supplémentaire pour les autres.

Cette option quotidienne pourrait être proposée dans toute la restauration collective et sans phase d'expérimentation, puisqu'elle existe déjà dans plus de 200 villes et structures. **Il est également possible de laisser le choix aux cantines entre l'introduction d'une option végétarienne quotidienne ou de deux menus végétariens (ou journées végétariennes) hebdomadaires pour tous les convives.**



N°9

“  
L'OPTION  
VÉGÉTARIENNE  
REPRÉSENTE UN  
RISQUE EN MATIÈRE  
DE SANTÉ.”



# FAUX

**L'option végétarienne à la cantine présente de multiples bénéfices pour la santé. Si elle est choisie par des personnes qui consomment de la viande par ailleurs, elle permet alors de rééquilibrer le ratio protéines animales/végétales. Elle permet d'apporter davantage de fibres, de vitamines C et B9, dont la population est en carence. Si elle est choisie par des personnes qui ne consomment pas de viande, l'option leur permet d'avoir des repas équilibrés et non des repas où la viande est simplement retirée de l'assiette. Elle garantit donc l'accès pour toutes et tous à une alimentation plus équilibrée.**

L'alimentation française est trop riche en protéines d'origine animale et trop pauvre en fruits, légumes et légumineuses. Ainsi que le préconise le Programme National Nutrition Santé, il est important de s'orienter vers une alimentation plus diversifiée et plus végétale. En effet, une carence en fibres, courante dans la population française, peut avoir un impact négatif sur la santé.

Une alimentation plus végétale permet aussi d'avoir plus de vitamines. Les différents avis de l'Agence nationale de santé environnementale (ANSES) et du Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP) rappellent l'importance de végétaliser notre alimentation et soulignent qu'il n'est pas nécessaire de manger de la viande tous les jours, même pour les enfants.

Une synthèse des données disponibles sur les enfants végétariens dans un ouvrage dirigé par le Professeur Mariotti (président du comité expert nutrition de l'ANSES) rappelle que *“ce sont souvent les enfants végétariens qui ont un meilleur état nutritionnel et que leur alimentation semble plus conforme aux directives que ce qui est observé chez les omnivores”*<sup>16</sup>.

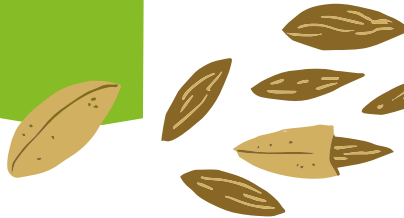
De plus, d'après l'Académie américaine de nutrition et diététique, une alimentation végétarienne bien conçue est saine et peut être bénéfique à tous les âges de la vie. Tous les acides aminés dont nous avons besoin sont présents dans le monde végétal. Cette alimentation peut également apporter tout le fer nécessaire, et il n'est pas observé plus d'anémie ferriprive chez les personnes végétariennes que dans la population générale. En revanche, une alimentation végétale peut avoir un impact positif sur les maladies cardio-vasculaires, le diabète et certains cancers. L'étude Nutrinet-Santé a montré que dans la population adulte française, ce sont les végétariennes qui ont l'alimentation la plus en accord avec les objectifs nutritionnels.



## SOURCES VÉGÉTALES DE PROTÉINES, FER & CALCIUM

Les autorités de santé de nombreux pays (les États-Unis, la Grande-Bretagne, le Canada, le Royaume-Uni, le Portugal, Israël, et l'Australie) ne déconseillent nullement une alimentation végétarienne, et la plupart d'entre elles ne font pas de hiérarchie entre les sources animales et végétales de protéines, fer et calcium.

En France, l'ANSES et le HCSP reconnaissent également les sources végétales de protéines, fer et calcium.



N°10



“  
LES MENUS  
VÉGÉTARIENS  
COÛTENT  
PLUS CHER.”



## GLOBALEMENT FAUX

La question du coût est complexe et doit être traitée avec de la nuance. Il existe une multitude de profils et de contextes différents. Cependant, on retiendra que :

- le menu végétarien coûte moins cher en matières premières que le menu standard,
- sa mise en route peut occasionner des dépenses, dont la plupart sont absorbées avec le temps et l'expérience,
- l'option s'accompagne dans la plupart des cas d'une montée en gamme des menus : plus de produits bio et locaux, plus de fait maison.

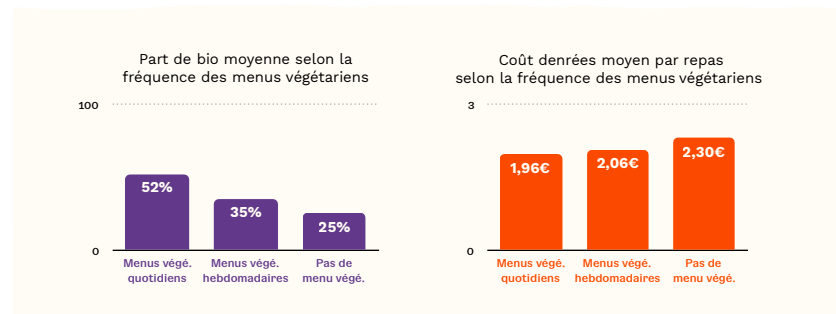
### COÛT DES DENRÉES : C'EST MOINS CHER

Sur une cohorte de 6000 cantines interrogées (dont 78 % en régie directe et proposant en moyenne 35 % de produits bio), l'Observatoire de la restauration collective bio et durable relève que si l'option est proposée sur une base quotidienne, **alors le prix du menu est inférieur de 25% par rapport au menu standard.**

# N°10

L'enquête Greenpeace-AVF<sup>N</sup> démontre que pour les cantines en gestion concédée, le menu végétarien se négocie au prix du menu standard. Mais généralement, on observe une augmentation de la part des aliments bio et de qualité durable en contrepartie. Les cantines de Paris 2<sup>ème</sup> arrondissement et d'Alès agglomération sont deux cas d'école en la matière.

Concernant le coût lié aux substituts de viande : leur coût moyen relevé est équivalent à celui du bœuf rapporté au kilo, raison pour laquelle les cantines s'efforcent de limiter leur utilisation en développant des recettes à partir de protéines brutes.



↑ **Le menu végétarien permet d'introduire plus de bio en maîtrisant son budget.**  
Source : Résultats de l'enquête *À table!* 2020, Observatoire national de la restauration collective bio et durable. Échantillon de 6000 communes très avancées sur l'introduction de bio.

## CONCERNANT LE COÛT D'INVESTISSEMENT MATÉRIEL : IL EST MARGINAL

L'enquête Greenpeace-AVF révèle **que globalement les structures proposant l'option végétarienne fonctionnent à moyens matériels**

**constants, en aménageant leurs lignes de production et en ajustant la répartition des équipes.** 91 % des structures affirment n'avoir fait aucun achat de matériel de cuisine spécifique. L'enquête n'a pas non plus identifié de tendance à l'agrandissement de locaux.

## CONCERNANT LE COÛT DE LA MAIN-D'ŒUVRE : L'OPTION N'EST PAS PLUS CÔUTEUSE

Certes, la loi EGalim a conduit les très grosses cuisines centrales à revoir leur processus de fabrication pour plus de qualité, augmentant parfois le temps de travail. Mais globalement, aucun élément ne vient soutenir l'idée qu'une option végétarienne serait coûteuse en main-d'œuvre.

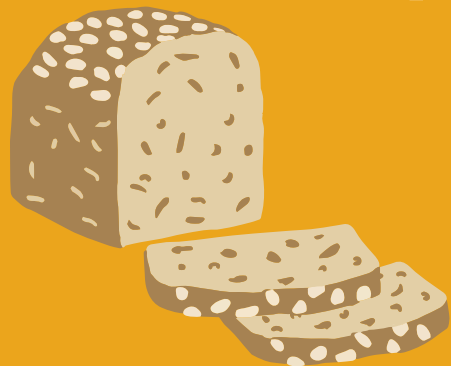
## COÛT LIÉ À LA HAUSSE DE FRÉQUENTATION DANS LES ÉCOLES DU PREMIER DEGRÉ : ÇA DÉPEND

Dans les écoles du premier degré, la proposition d'un menu végétarien s'accompagne dans la plupart des cas d'une hausse de la fréquentation, marginale ou significative. Elle a par exemple été massive en 2015 à Montereau : +37 % d'inscrits. En fonction de la répartition des coûts, cette hausse peut impacter durablement le budget des communes.

D'après [l'Observatoire de la restauration bio et durable](#), les trois premiers leviers d'économies cités par les 6000 cantines interrogées dans l'enquête *À Table!* sont : la lutte contre le gaspillage, les menus végétariens (pour 73% d'entre elles) et la saisonnalité des produits. → [lire le rapport](#)



N°11



“  
**LES ÉLU·ES  
LOCAUX SONT  
MAJORITAIREMENT  
CONTRE L'OPTION  
VÉGÉTARIENNE.**”

**GLOBALEMENT**

**FAUX**

**SAUF DANS LES ZONES**

**TRÈS RURALES**

Oui, il y a du mécontentement chez les élu·es, notamment parce qu'avec EGAlim, l'État s'est majoritairement défaussé sur les communes et a proposé un plan de financement extrêmement tardif par rapport aux échéances imposées. Or l'État a une responsabilité massive dans l'accompagnement, et un devoir d'exemplarité dans ses propres cantines. Est-ce que l'on assiste pour autant à une fronde massive des élus contre l'option végétarienne ? Non. Les villes sont de plus en plus nombreuses à la mettre spontanément en place. Cependant, les petites communes rurales rencontrent de vrais freins.

Dans l'ensemble, on constate une très forte adhésion des élu·es au menu végétarien. Selon une enquête de l'Association des Maires de France, 89% des communes ayant répondu appliquent la règle du menu végétarien hebdomadaire imposée par EGAlim. Selon la même enquête, **avant EGAlim, 45% des communes interrogées proposaient déjà une offre de menus végétariens.**

# N°11

## **La situation est différente dans les petites communes rurales.**

Selon cette même enquête, les communes de moins de 2000 habitants ayant répondu au questionnaire sont majoritairement réticentes au menu végétarien. L'enquête de terrain menée par Greenpeace-AVF<sup>17</sup> montre quant à elle que très peu de communes de moins de 2000 habitants proposent spontanément une option végétarienne. Il y a donc bien un effet de seuil en-deçà duquel le principe du menu végétarien ne va pas de soi.

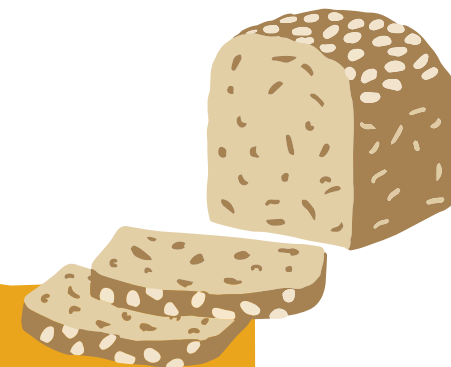
## **Pourquoi ces difficultés dans les petites communes ?**

**Le manque de moyens est pénalisant.** Les petites communes souffrent plus que toutes les autres de la multiplication des injonctions de l'État dans un contexte de baisse des dotations. En zone très rurale, les communes font souvent d'énormes sacrifices pour maintenir leur école et leur cantine.

## **Passer du menu unique à un double menu est une vraie difficulté.**

Dans les très petites communes, nombreuses en France, le menu unique reste la règle. Les repas sont souvent préparés dans des locaux exigus avec des moyens limités. Il n'est pas rare que le fonctionnement de la cantine soit assuré par une seule personne (la "cantinière" ou le "cantinier") qui doit s'occuper de tout, des commandes jusqu'au service.

**Pour toutes ces raisons, les cantines de très petites tailles devraient faire l'objet d'un traitement à part.** Pour toutes les autres, on constate que les élu-es adhèrent largement au principe de l'option quotidienne déjà mise en œuvre par plus de 200 villes en France. peut être proposée dans toute la restauration collective et sans phase d'expérimentation, puisqu'elle existe déjà dans plus de 200 villes.



**POUR MÉMOIRE, L'ÉTAT EST  
DE TRÈS LOIN LE PREMIER DONNEUR  
D'ORDRES DE LA RESTAURATION  
COLLECTIVE PUBLIQUE**

Donc avant de dire "les élu-es sont contre",  
il faudrait que le gouvernement dise  
"l'État est pour et va faire sa part".



N°12

“  
**L'OPTION  
VÉGÉTARIENNE  
EST TECHNIQUEMENT  
COMPLIQUÉE À  
METTRE EN ŒUVRE.”**

# VRAI & FAUX


Une seule réponse pourrait être faite à ce sujet : aujourd'hui en France, on comptabilise plus de 200 villes et des dizaines de structures proposant l'option végétarienne. Parmi elles : des hôpitaux, des écoles, des CROUS, des prisons, des cuisines centrales, des cuisines autonomes, des liaisons chaudes, des liaisons froides, des régies directes, des délégations de service publique, de très grosses structures servant plusieurs dizaines de milliers de repas par jour, de petites cantines avec quelques centaines de couverts, etc. Quels que soient les freins éventuellement rencontrés et malgré des profils très différents, toutes ces cantines ont réussi à passer le cap de l'option végétarienne.

Quand on interroge les gestionnaires et les cuisiniers et cuisinières, on identifie malgré tout certains freins récurrents :

- **Le manque de recettes adaptées** est le premier frein cité par les cuisiniers. D'une structure à l'autre, les besoins en recettes sont très différents, et malheureusement les sources adaptées sont encore rares. Un frein dépassé par de nombreux cuisiniers grâce à de l'entraide entre pairs et des ressources en ligne.

# N°12

- **Des locaux très petits** qui ne permettent pas d'ajout de matériel et nécessitent donc un changement de process. Un frein dépassé par le Resto U de Strasbourg et la cuisine centrale de Valence Agglomération qui ont revu l'organisation du travail.
- **Une production en liaison chaude** qui oblige à travailler le jour même, sur une plage horaire réduite. Un frein dépassé par la ville de Bègles, en réorganisant la ligne de production.
- **La culture du "menu unique"** : marginal en termes de volumes à l'échelle de la France, le menu unique est la règle dans les très petites communes rurales. Elles doivent être accompagnées et soutenues en conséquence.
- **Un surplus de travail au démarrage** : selon l'enquête Greenpeace-AVF<sup>18</sup>, 80 % des structures interrogées reconnaissent que la mise en place des règles EGAlim, dont l'option quotidienne, leur a demandé un surplus de travail au démarrage. Mais 77 % disent également avoir absorbé ce surplus avec le temps.
- **De la complexité pour les très grosses structures** : selon la même enquête, le démarrage de l'option s'avère complexe surtout pour les très grosses cantines centrales qui servent des dizaines de milliers de repas par jour. Un changement de process même minime affecte la totalité d'une chaîne de production déjà complexe. C'est d'autant plus vrai que l'option végétarienne s'accompagne très souvent d'une augmentation globale de la qualité avec plus de produits bio et locaux, et plus de "fait maison".



**IL Y A DONC DES FREINS  
SPÉCIFIQUES À CHAQUE  
SITUATION, MAIS AUCUN  
D'ENTRE EUX N'EST  
INSURMONTABLE**

Les cuisiniers et gestionnaires conseillent de monter en charge progressivement, de faire preuve de patience et de bien consulter tous les acteurs en amont du projet.

N°13

# “ LE MENU VÉGÉTARIEN FAVORISE LE COMMUNAUTARISME.”

## FAUX

**Un certain nombre de décisionnaires hésitent encore à soutenir le principe de l'option végétarienne : ils reconnaissent que c'est un levier inégalable en matière de lutte contre le réchauffement climatique, mais ils ne veulent pas être accusés de favoriser le communautarisme.**

Il se trouve que les menus végétariens sont compatibles avec les prescriptions alimentaires des principales religions pratiquées en France. C'est d'ailleurs la raison historique pour laquelle l'option végétarienne est arrivée sur le terrain : par la volonté d'élus locaux qui ne voulaient plus servir de repas "ritualisés" mais tenaient à garantir l'accès à la cantine pour tous les enfants.

- *“À Montereau où le fait religieux est important, les 16% [d'inscriptions à l'option végétarienne] du début, c'était le fait religieux. Les 33% d'aujourd'hui c'est pour d'autres raisons”. Yves Jégo, ancien député, ancien maire de Montereau.*
- *Dans la ville de Valence, le maire Nicolas Daragon considère que la proposition d'une option végétarienne quotidienne “est une façon de sortir par le haut d'une problématique qui dépasse très largement la question des pratiques religieuses”<sup>19</sup>.*

De nos jours, les citoyen·nes sont de plus en plus sensibles aux questions environnementales et les confessions ne sont pas forcément les raisons premières invoquées pour demander des menus végétariens. Dans un rapport paru en juin 2019, le Défenseur des droits relève *“l'augmentation significative de réclamations ayant trait à l'éviction de la viande et en général des protéines animales au sein des menus servis dans les restaurants scolaires. Plusieurs réclamations font état d'une attention particulière portée à l'écologie, au développement durable, à la préoccupation liée à la réduction nécessaire de la consommation de viande, afin de préserver les ressources naturelles”<sup>20</sup>.*

N°14

“  
CE N'EST PAS  
UNE DEMANDE  
DE LA SOCIÉTÉ,  
SEULEMENT  
DES PLUS JEUNES.”

# FAUX

**En France, si le nombre de personnes végétariennes est encore marginal, le flexitarisme est quant à lui en plein essor : un quart de la population affirme ne plus manger de viande qu'occasionnellement.**

Les menus végétariens et l'alimentation végétarienne sont plébiscités par les jeunes : selon une étude Diplomeo, 8 % des 16-25 ans sont végétariennes ou végétaliennes. Au total, **plus d'un quart des jeunes qui ne sont ni végétariens ni végétaliens pensent qu'ils pourraient le devenir un jour.**

Concernant la population toutes tranches d'âges confondues, selon une enquête menée en 2018 par le CREDOC pour France Agrimer, 5 % des personnes se déclarent végétariennes ou végétaliennes. Cela représente encore une portion marginale de la population. **Mais l'enquête révèle par ailleurs que 28 % des Français-es se déclarent flexitariennes (ils-elles mangent occasionnellement de la viande), ce qui représente plus d'un quart de la population.** Si on dépasse les déclarations d'intention pour se concentrer sur la consommation réelle, les chiffres révèlent que nous sommes face à un changement sociétal de fond. L'étude du Credoc révèle en effet que la consommation de viande a baissé de 12% entre 2007 et 2016.

**De plus, le rôle de l'État, qui vient d'être jugé coupable d'inaction climatique (3 février 2021), est d'impulser un changement en profondeur de notre modèle agricole et alimentaire de telle sorte que nous respections l'accord de Paris.** Pour cela, la végétalisation de l'alimentation et la diversification des sources de protéines sont une nécessité indiscutable. L'État doit donc assumer son rôle et contribuer au changement des mentalités en ce sens. La restauration collective est un formidable levier d'action en la matière.



N°15

“  
L'OPTION  
VÉGÉTARIENNE  
AGGRAVE  
LE GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE.”

# FAUX

**AUJOURD'HUI, LE DRAME CLIMATIQUE ET FINANCIER, C'EST LE GÂCHIS DE VIANDE.**

Il est très important de comprendre qu'il y a plusieurs façons d'évaluer le gaspillage : en volume, en euros et en impact carbone. Et cela change tout. Selon une étude menée par l'ADEME en 2016 sur une cohorte de 12 établissements, voici les grandes tendances du gaspillage :

- Les légumes et les céréales constituent 54 % des volumes gaspillés, mais 30 % du coût total lié au gaspillage, et seulement 6% des émissions de gaz à effet de serre induites par ces pertes.
- La viande, le poisson et les œufs constituent 21 % des volumes gaspillés, 46 % du coût total et **77 % des émissions de gaz à effet de serre** induites par ces pertes.

Avant l'option sans viande, une ville comme Toulouse jetait l'équivalent de 300 000 euros de viande par an<sup>21</sup>.

Grâce aux nombreux témoignages de cuisinières et cuisiniers, on sait qu'il existe un sentiment de hausse des volumes gaspillés pendant les premières semaines de mise en place de l'option, **particulièrement dans les écoles du premier degré**. Le gaspillage est réduit à mesure que les recettes sont ajustées aux goûts des usagers. Et rappelons ici encore que l'option végétarienne est citée par 73 % des cantines comme un levier d'économie par l'Observatoire national de la restauration collective bio et durable<sup>22</sup>.

“  
L’OPTION  
OBLIGATOIRE  
VA AGGRAVER  
L’IMPORTATION  
DES PRODUITS.”



# FAUX

La question de la dépendance aux importations dans la restauration collective n’est pas spécifique aux protéines végétales. Selon Interbev, “60 % des viandes vendues en restauration, notamment collective, proviennent d’autres pays que la France”. L’élevage français est quant à lui massivement dépendant des importations de soja pour l’alimentation des animaux. Par ailleurs, la filière céréales et légumineuses bio, notamment via la mesure “protéines végétales” et via les financements pour des Projets Alimentaires Territoriaux du plan de relance 2020, se met actuellement en ordre de bataille pour répondre aux besoins futurs de la restauration collective. Enfin, l’un des freins majeurs à l’approvisionnement local en France n’est pas la disponibilité des produits, mais le fonctionnement des marchés publics.

Dans le cadre du volet agricole du plan de relance présenté en septembre 2020, la mesure “protéines végétales” vise, à brève échéance, à développer la production de protéines végétales en France. L’un des objectifs est de réduire la dépendance aux importations tout en offrant de nouveaux débouchés aux agriculteurs et agricultrices. Une première étape vise la **progression de 40 % de ces surfaces d’ici trois ans**, soit 400 000 ha de plus.



# N°16

Cette mesure doit permettre de **développer une offre de produits locaux en matière de légumes secs (lentilles, pois chiches, haricots, fèves, etc.)**, notamment pour la restauration collective. Les nouveaux financements en faveur de la structuration des filières, notamment via les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), devraient également améliorer notre autonomie en fruits, légumes et légumineuses, et prévoient qu'une partie des débouchés soit consacrée aux cantines.

Quant aux professionnels de la filière céréales-légumineuses bio, ils croient à la capacité du secteur à répondre aux futurs besoins de la restauration collective. Pascal Gury, président du groupe bio Intercéréales – Terres Univia, est très clair à ce sujet. Les décisionnaires *“n'ont pas l'air de comprendre le fonctionnement du marché. Il y a des importations aujourd'hui, mais c'est momentané. La filière se convertit encore”*. Une vision confortée par la capacité de croissance du secteur : les surfaces de légumineuses plantées ont été multipliées par 6 en vingt ans<sup>23</sup>.

Quant au fonctionnement des marchés publics : malgré l'introduction de critères de plus en plus précis afin de favoriser indirectement des produits locaux, ces derniers **ne sortent pas toujours gagnants des commissions d'appel d'offres**. Pour faire tomber ce frein, l'État doit travailler à l'amélioration des règles de la commande publique afin de favoriser les circuits courts et les approvisionnements locaux, comme cela a été réclamé durant les États généraux de l'alimentation<sup>24</sup>.



## DÉFORESTATION IMPORTÉE & CONSOMMATION DE VIANDE

Ne fermons pas les yeux sur la déforestation importée liée à la consommation de viande. En restauration scolaire, une option végétarienne prise par 25 % des usagers réduit de 22 à 27 % l'importation d'aliments pour les animaux d'élevage.

Les risques de déforestation associés en sont d'autant limités.

# RÉFÉRENCES

- 1 Ademe magazine #142, janvier 2021. <https://bit.ly/3baZLwA>
- 2 *L'ombre portée de l'élevage*, FAO, 2006. <https://bit.ly/2nrrQaN>
- 3 *De la confiture aux cochons. L'envers du décor de l'aquaculture*, BLOOM, 2017. <https://bit.ly/2mfyYEz>
- 4 *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture - Possibilités et défis*, FAO, 2014. <https://bit.ly/2ulPQ0V>
- 5 *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>
- 6 Résultats de la consultation menée par l'AVF de novembre 2017 à juin 2018 auprès des acteurs de la restauration collective en France.
- 7 Le flou demeure quant aux quantités exactes concernées. LCI, 2019. <https://bit.ly/3tPltxK>
- 8 À Paris, cette compétence est partagée entre la mairie de Paris et les mairies d'arrondissement, mais c'est l'élu-e chargé-e de la caisse des écoles qui a la compétence de l'élaboration des menus.
- 9 <https://restauco.fr/>
- 10 Rapport CGAAER 2017 *Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité*.
- 11 Étude Végécantines 2018-2019. [www.vegecantines.fr](http://www.vegecantines.fr)
- 12 Rien que dans le primaire, Greenpeace et l'AVF ont recensé 200 communes regroupées en 35 structures donneuses d'ordre (étude à paraître prochainement).
- 13 À paraître.
- 14 Colloque sur les menus végétariens, 2 février 2019.
- 15 Bègles et Rennes proposent une option "sans viande", c'est-à-dire incluant parfois du poisson.
- 16 François Mariotti. *Vegetarian and Plant-Based Diets in Health and Disease Prevention*. François Mariotti. Academic Press, pp.922, 2017, 9780128039687.
- 17 À paraître.
- 18 À paraître (mars 2021).
- 19 Enquête AVF 2018.
- 20 Un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants, Intérêt supérieur de l'enfant, égalité des droits et nondiscrimination. Défenseur des droits, 2019 (p 39-40).
- 21 Enquête Greenpeace-AVF de décembre 2020 à janvier 2021.
- 22 <https://observatoire-restauration-biodurable.fr/sites/default/files/OBSERVATOIRE-Principaux%20r%C3%A9sultats-2020.pdf>
- 23 *Vers une alimentation durable*. Sénat, 2021. <http://www.senat.fr/rap/r19-476/r19-47616.html>
- 24 <http://www.senat.fr/questions/base/2018/qSEQ18110546S.html>



## **CONTACTS**

**Greenpeace France**

**Laure Ducos**

laure.ducos@greenpeace.org

**Association Végétarienne de France**

**Elyne Etienne**

e.etienne@vegetarisme.fr

**Réseau Action Climat**

**Benoît Granier**

benoit.granier@reseauactionclimat.org