

# **OPTION VÉGÉTARIENNE DANS LES CANTINES : DÉCRYPTAGE DE L'ÉTUDE D'IMPACT**

Analyse critique de l'étude d'impact réalisée par le gouvernement concernant le Projet de loi portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

**Focus sur la mesure SN1.1.6 de l'Article 56 du Chapitre I<sup>er</sup> Titre V : Expérimentation d'un choix végétarien dans la restauration collective publique.**



# SOMMAIRE

- 3 INTRODUCTION**
- 4 CONCLUSIONS PRINCIPALES**
- 5 CHAPITRE 1  
ÉTAT DES LIEUX**
- 7 CHAPITRE 2  
NÉCESSITÉ DE LÉGIFÉRER  
ET OBJECTIFS POURSUIVIS**
- 9 CHAPITRE 3  
OPTIONS ENVISAGÉES  
ET DISPOSITIF RETENU**
- 18 CHAPITRE 4  
ANALYSE DES IMPACTS  
DES DISPOSITIONS  
ENVISAGÉES**

**FÉVRIER 2021**

## **AUTRICES**

Soisic Ollion, Elyne Etienne,  
Sarah Bienaimé, Laure Ducos

## **CONTACTS**

**Elyne Etienne** : [elyne.etienne@vegecantines.fr](mailto:elyne.etienne@vegecantines.fr)  
**Laure Ducos** : [lducos@greenpeace.org](mailto:lducos@greenpeace.org)

# INTRODUCTION

Le 11 janvier 2021, le gouvernement a publié une étude d'impact<sup>1</sup> relative au Projet de loi découlant des travaux de la Convention citoyenne pour le climat (CCC). **Les manques et insuffisances de cette étude de 564 pages ont été dénoncés par les associations<sup>2</sup>, le Conseil d'État<sup>3</sup>, le Conseil économique, social et environnemental<sup>4</sup> et le Conseil national de transition écologique<sup>5</sup> ainsi que certains parlementaires particulièrement dubitatifs<sup>6</sup>.**

Les associations AVF, Greenpeace France et la FCPE reviennent ici sur les 16 pages de l'étude d'impact qui font le point sur l'un des leviers d'action fondamentaux en matière de lutte contre le changement climatique : les menus végétariens dans la restauration collective. La CCC propose en effet de rendre obligatoire l'offre d'un choix végétarien quotidien dans toute la restauration collective d'ici 2022. Réduisant cette mesure à peau de chagrin, le gouvernement se contente de créer un cadre d'expérimentation *volontaire* et ce uniquement pour les collectivités territoriales. Cela signifie que les restaurants universitaires, les hôpitaux, une partie des restaurants administratifs ou encore les établissements pénitentiaires sont éliminés du périmètre, mais également les collèges et les lycées, dont l'élaboration des menus ne relèvent pas des collectivités. **D'après les organisations autrices de cette note, les éléments apportés par le gouvernement au sein de l'étude d'impact sont au mieux insuffisants, au pire erronés. L'analyse ci-dessous reprend les uns après les autres les éléments principaux de l'étude d'impact qu'elle commente point par point.** Les corrections et les compléments apportés ici ont pour objectif d'éclairer le débat public et de montrer combien l'opposition entre "viande" et "sans viande" est stérile, la mesure proposée par la CCC visant à consommer "moins et mieux de viande" pour le climat et pour notre santé. Ce travail de contre-analyse se base sur des données scientifiques, factuelles et sourcées.

1 [https://www.legifrance.gouv.fr/contenu/Media/Files/autour-de-la-loi/legislatif-et-reglementaire/etudes-d-impact-des-lois/ei\\_art\\_39\\_2021/ei\\_-trex2100379l\\_cm\\_10.02.2021.pdf](https://www.legifrance.gouv.fr/contenu/Media/Files/autour-de-la-loi/legislatif-et-reglementaire/etudes-d-impact-des-lois/ei_art_39_2021/ei_-trex2100379l_cm_10.02.2021.pdf)

2 <https://reseauactionclimat.org/projet-loi-climat-insuffisant-objectifs-climat/>

3 <https://www.conseil-etat.fr/ressources/avis-aux-pouvoirs-publics/derniers-avis-publies/avis-sur-un-projet-de-loi-portant-lutte-contre-le-dereglement-climatique-et-ses-effets>

4 <https://www.lecese.fr/travaux-publies/climat-neutralite-carbone-et-justice-sociale-avis-du-cese-sur-le-projet-de-loi-portant-lutte-contre-le-deregleme>

5 <https://www.ecologie.gouv.fr/sites/default/files/CNTE%20-%20Avis%202021.pdf>

6 [http://matthieuorphelin.org/wp-content/uploads/2021/01/Courrier\\_PR\\_PM\\_MORpelin\\_Etude-dimpact\\_PJL-CCC.pdf](http://matthieuorphelin.org/wp-content/uploads/2021/01/Courrier_PR_PM_MORpelin_Etude-dimpact_PJL-CCC.pdf)

# CONCLUSIONS PRINCIPALES

- **La terminologie employée dans cette étude porte à confusion, la distribution des compétences entre État et collectivités est incorrecte et une partie des informations est passée sous silence.** Sous des allures d'expertise, le texte cherche à justifier ce qui semble difficilement justifiable : réduire à quasi-néant la proposition de la CCC.
- **Les auteurs de l'étude d'impact font un usage très problématique des études de santé nutritionnelle, à la limite du manque d'éthique.** Les enquêtes de l'Agence nationale de santé environnementale et de sécurité (ANSES) et du Haut conseil de la santé publique (HCSP) sont tronquées et dévoyées de façon à leur faire dire parfois exactement l'inverse de ce qu'elles démontrent, et toujours à l'encontre du menu végétarien.
- **De nombreux éléments de l'étude d'impact laissent entendre que les collectivités sont les principales donneuses d'ordres en restauration collective : c'est faux.** Le plus gros donneur d'ordres de ce secteur est l'État. En attribuant la responsabilité de l'option végétarienne aux collectivités, deux milliards de repas sur les trois milliards servis en restauration collective sont exclus du périmètre d'action proposé par le projet de loi : l'ambition de la CCC est réduite au deux tiers.
- **L'étude d'impact ignore de nombreux bénéfices liés à l'introduction d'une option végétarienne quotidienne dans les cantines :** bénéfices environnementaux en matière de lutte contre la déforestation et de préservation des ressources en eau, limitation d'un grand nombre de maladies chroniques et amélioration générale de la santé publique, inclusion de milliers d'usagers jusque-là stigmatisés, levier de retour à l'emploi pour les femmes qui assument souvent la préparation des repas de leurs enfants lorsqu'ils ne consomment pas de viande, revalorisation du métier de cuisinier·ère, éducation au goût et à la diversité alimentaire, etc.
- **L'analyse de l'étude d'impact révèle que le gouvernement lui-même considère que très peu de collectivités seraient volontaires** et donc très peu de repas seraient concernés par la mesure proposée : 15 % seulement sur un total de 2 milliards de repas de la restauration collective publique.
- **Si la mesure concernait l'ensemble de la restauration collective publique et non uniquement les collectivités territoriales** (option végétarienne obligatoire), et que l'on considère que la restauration collective publique sert 3 milliards de repas annuels et non 2 comme énoncé par l'étude impact, **alors le bénéfice en matière d'empreinte carbone pourrait être jusqu'à 5 à 10 fois supérieur à celui estimé** (0,77 à 1,35 Mt  $\text{eqCO}_2$ /an pour un taux de prise entre 17 et 30 %).

## ÉTUDE D'IMPACT — CHAPITRE 1

# ÉTAT DES LIEUX

### ÉTUDE D'IMPACT P. 566

**“Les outils d’accompagnement de cette mesure [l’expérimentation actuelle d’un menu végétarien hebdomadaire issue de la loi EGalim, ndlr] développés par le groupe de travail Nutrition du Conseil national de la restauration collective (CNRC) ont été publiés à l’été 2020, permettant une pleine mise en œuvre de l’expérimentation à partir de la rentrée 2020.”**

### CONTRE ANALYSE

S’il est vrai que le groupe Nutrition du CNRC n’a publié ses deux premiers outils qu’à l’été 2020 (guide de mise en œuvre du menu végétarien et exemples de recettes), **il est complètement faux d’affirmer que les gestionnaires de cantines concernés par la loi EGalim n’ont pu “pleinement” mettre en place le menu végétarien hebdomadaire qu’une fois ces outils publiés.** En effet, comme le montrent la cartographie réalisée par Greenpeace France<sup>7</sup> et l’étude associée<sup>8</sup>, au premier semestre 2020, près des ¾ des villes et environ la moitié des collèges et des lycées avaient déjà mis en œuvre l’expérimentation de la loi EGalim. Ainsi, les collectivités n’ont pas attendu l’État pour former leurs cuisinier·ères, inventer de nouvelles recettes, impliquer leurs élèves dans l’élaboration de leurs menus ou encore communiquer auprès des parents.

### ÉTUDE D'IMPACT P. 566

**“Les autres pays européens n’ont pas mis en place de réglementation spécifique à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective, ni à la présence ou non de menus végétariens. Seul le Portugal a voté une loi le 3 mars 2017 pour introduire l’obligation de servir au moins un menu sans produit d’origine animale chaque jour dans la restauration collective publique. Cette loi va dans le sens du respect du choix des personnes suivant un régime végétalien, et non dans le sens de la diversification des sources de protéines comme en France.”**

### CONTRE ANALYSE

C’est vrai ; à l’origine de la loi portugaise rendant obligatoire une option végétalienne dans toute la restauration collective, on trouve une alliance de plusieurs associations décidées à lutter contre la discrimination faite aux personnes végétariennes et véganes n’ayant pas accès à un repas équilibré en restauration collective.

7 <https://www.greenpeace.fr/aumenudescantines/>

8 [https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2020/09/rapport\\_2020\\_cantines\\_a\\_la\\_loupe.pdf?ga=2.214203351.1196389254.1601287090-1911005646.1540548749](https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2020/09/rapport_2020_cantines_a_la_loupe.pdf?ga=2.214203351.1196389254.1601287090-1911005646.1540548749)

**En aucune manière cet historique ne discrédite les arguments en faveur de la lutte contre le réchauffement climatique. Il s'agit simplement d'une perspective supplémentaire.**

Mais c'est l'occasion de s'intéresser au Portugal, pays éminemment précurseur en la matière. Le texte de loi a été voté en mars 2017 par une coalition de cinq partis politiques, dont le parti écologiste portugais. Le ministère de la Santé a soutenu le texte en amont en publiant fin 2016 une étude indiquant qu'un régime végétarien ou végétalien *équilibré* pouvait être suivi par n'importe quel individu quel que soit son âge (enfants et personnes âgées inclus) ou son profil (femmes enceintes et sportif-ves inclus) avec à la clef de nombreux bénéfices pour la santé<sup>9</sup>. Le ministère a ensuite publié plusieurs guides nutritionnels adaptés, avec de nombreux conseils pour la diversification des sources de protéines<sup>10, 11</sup>.

**9** Directives pour une alimentation végétarienne saine. <https://nutrimento.pt/activeapp/wp-content/uploads/2015/07/Linhas-de-Orientac3%a7c3%a3o-para-uma-Alimentac3%a7c3%a3o-Vegetariana-Saudc3%a1vel.pdf>

**10** *Alimentação vegetariana em idade escolar*; Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, Direção geral da saúde, 2016. <https://bit.ly/3snEh6C>

**11** *Planeamento de refeições vegetarianas para crianças em restauração coletiva: Princípios Base*, Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável, Direção geral da saúde, 2016. ISBN 978-972-675-253-0. <https://bit.ly/3pQvGaS>

## ÉTUDE D'IMPACT — CHAPITRE 2

# NÉCESSITÉ DE LÉGIFÉRER & OBJECTIFS POURSUIVIS

### ÉTUDE D'IMPACT P. 510

“Le présent article répond à la proposition SN 1.1.6 de la Convention citoyenne pour le climat, qui est de proposer un choix végétarien quotidien dans la restauration collective publique à partir de 2022, y compris dans la restauration collective à menu unique. Les établissements de restauration collective soumis à la nouvelle obligation sont gérés par les collectivités territoriales. Cette disposition porte atteinte au principe de libre administration des collectivités locales et nécessite donc l'intervention du législateur. Par ailleurs, l'expérimentation de l'obligation de service d'un menu végétarien par semaine est déjà prévue par la loi.”

### CONTRE ANALYSE

Ce paragraphe est peu compréhensible. À l'image de nombreux autres extraits de cette étude, les auteurs utilisent tour à tour les mot “mesure”, “expérimentation”, “obligation” sans que l'on sache s'ils font référence à l'expérimentation du menu hebdomadaire EGAlim, l'option végétarienne obligatoire voulue par la CCC pour toute la restauration collective publique, ou l'expérimentation facultative proposée par le gouvernement. Ce flou permanent entretient une grande confusion et laisse à penser que les trois dispositifs seraient similaires alors que la mesure proposée par le gouvernement a une portée extrêmement réduite.

Par ailleurs, s'il est vrai que l'option quotidienne a été votée par la CCC pour toute la restauration collective publique, **il est faux d'affirmer que cette mesure relèverait exclusivement des collectivités territoriales. Seule une partie des cantines des écoles du premier degré (80 % d'entre elles) et la moitié des maisons de retraite sont à la charge des communes.**

**Concernant les collèges et les lycées, les départements et les régions ont effectivement la responsabilité financière des cantines (locaux, matériel et masse salariale), mais pas celle des fonctionnaires de l'État (le-la gestionnaire<sup>12</sup>, sous l'autorité de la direction de l'établissement) qui élaborent les menus dans 95 % des cas.** L'État a également la charge des cantines dans les hôpitaux, les restaurants universitaires, les prisons, l'armée et la sécurité civile. Il est donc le plus gros donneur d'ordres de la restauration collective et il semble vain de pointer en permanence les collectivités, comme si l'État n'avait pas un rôle majeur à jouer.

Par ailleurs, les auteurs de l'étude suggèrent qu'il n'est pas utile de légiférer puisque le menu végétarien est déjà inscrit dans la loi EGalim. Mais il s'agit d'une expérimentation pour un menu végétarien par semaine, uniquement dans les cantines scolaires et sur une durée limitée. La fin de ce dispositif en novembre 2021 est justement une bonne raison pour prévoir dès à présent une suite et un élargissement du périmètre à l'ensemble de la restauration collective.

**12** Il est essentiel de ne pas confondre le-la "gestionnaire" d'un collège ou d'un lycée (personne dont le rôle est notamment de veiller aux conditions d'accueil et d'hébergement, d'établir les menus et d'assurer les approvisionnements) avec le-la "gestionnaire" désignant la personne morale ayant la responsabilité légale de l'organisation des repas dans un service de restauration collective (une ville, un restaurant universitaire, etc.)



## ÉTUDE D'IMPACT — CHAPITRE 3

# OPTIONS ENVISAGÉES ET DISPOSITIF RETENU

### ÉTUDE D'IMPACT P. 568

“La première option possible est celle proposée par la Convention citoyenne pour le climat (Mesure SN 1.1.6) qui envisage que la proposition d'un menu végétarien quotidien soit rendue obligatoire pour l'ensemble de la restauration collective publique dès le 1er janvier 2022. Une telle proposition fixe une ambition forte mais constitue une accélération trop importante soulevant à la fois des enjeux d'adaptation et de faisabilité, de santé publique et d'acceptation sociétale. [...] Il convient donc, d'une part d'attendre l'évaluation de l'expérimentation introduite par la loi EGalim, et d'autre part d'introduire une nouvelle expérimentation pour ce dispositif quotidien, qui nécessite, étant donné son ampleur, d'être testé dans quelques sites pilotes avant d'envisager sa généralisation.”

### CONTRE ANALYSE

L'introduction de l'option végétarienne quotidienne dans l'ensemble de la restauration collective publique nécessite effectivement une phase d'expérimentation. Mais les auteur·rices de l'étude d'impact semblent n'avoir pas conscience que **l'expérimentation a déjà eu lieu. Les premières options sont apparues dès 2014. En 2018, 14 villes et restaurants universitaires proposant une option tous les jours avaient été identifiés. Aujourd'hui, plus de 200 villes et des dizaines de structures ont rejoint la dynamique**<sup>13</sup>. L'enquête Greenpeace-AVF a révélé que concernant les questions de faisabilité, de coût et d'acceptation sociale, des solutions ont toujours été trouvées. Quant aux questions de santé publique, développées plus bas, notons ici que les dangers invoqués par l'étude d'impact sont infirmés par les autorités de santé de nombreux pays dont les États-Unis, la Grande-Bretagne, le Canada, le Royaume-Uni, le Portugal, Israël, et l'Australie<sup>14</sup>.

<sup>13</sup> Rien que dans le primaire, Greenpeace et l'AVF ont recensé 200 communes regroupées en 35 structures donneuses d'ordre (étude à paraître prochainement).

<sup>14</sup> Des organismes experts en nutrition et des recommandations nationales officielles qui prennent en compte l'alimentation végétale, par Loïc Blanchet-Mazuel 2017. <https://www.vegetarisme.fr/positions-nutrition-monde/>

## ÉTUDE D'IMPACT P. 568

**“La mise en place de ce dispositif pour les cantines à menu unique (concernant notamment la restauration scolaire des écoles primaires, soit de l'ordre de 300 millions de repas par an, ce qui représente environ 10 % des repas de la restauration collective) nécessite un effort d'organisation supplémentaire, car il implique notamment de préparer deux menus différents en cuisine, au lieu d'un menu unique. C'est un changement important, tout particulièrement pour les petites communes.”**

## CONTRE ANALYSE

Effectivement il est important de traiter la question des “petites” communes. Une enquête menée en 2020 par l'AMF<sup>15</sup> montre que les communes de moins de 2000 habitant·es ayant répondu au questionnaire sont majoritairement réticentes face au menu végétarien imposé par EGalim. L'enquête de terrain menée par Greenpeace-AVF montre quant à elle que très peu de communes de moins de 2000 habitant·es 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.

Mais attention aux conclusions hâtives. Tout d'abord **les cuisinier·ères du terrain ne citent jamais la petite taille d'une structure comme un frein à la mise en place de l'option, mais au contraire insistent sur le fait que plus la structure est petite, plus il y a de souplesse et de capacité à expérimenter.**

Par ailleurs, **le menu unique semble bien être devenu marginal** : certes les écoles du premier degré représentent 320 millions de repas annuels, mais dans la majorité des cas les enfants se voient proposer une option (sans porc, sans viande, voire végétarienne) ; plusieurs villes dont les métropoles proposent d'ailleurs une combinaison de ces possibilités<sup>16</sup>.

Malgré tout, **le menu unique reste la règle dans de nombreuses très petites communes** des zones rurales. Pour ces dernières, l'habitude de ne préparer qu'un seul plat peut constituer un frein psychologique supplémentaire dans un contexte déjà très tendu : beaucoup de nouvelles injonctions de l'État, une baisse des dotations et des contraintes logistiques dues à l'isolement. Pour toutes ces raisons, les petites structures de la restauration collective ne proposant qu'un menu unique doivent bénéficier de dispositifs d'accompagnement financiers et techniques.

<sup>15</sup> *Panorama de la restauration scolaire post EGalim*, AMF 2020. <https://bit.ly/3uuCkXZ>

<sup>16</sup> À titre d'exemple, voici une liste (non-exhaustive) de villes proposant déjà une option végétarienne : Montpellier, Paris 2<sup>ème</sup>, Paris 18<sup>ème</sup>, Valence, Saint-Étienne, Pau, Alès, Perpignan. De même, voici une liste (non-exhaustive) de villes proposant déjà d'autres options (sans viande en particulier) : Bordeaux, Toulouse, Lyon, Saint-Étienne, Strasbourg, Montpellier, Rennes, Colmar, Rouen, Villeurbanne, Bègles.

## ÉTUDE D'IMPACT P. 512

**“Pour s’assurer de la bonne qualité nutritionnelle et gustative des menus végétariens, il est nécessaire de faire évoluer la formation initiale et continue des cuisiniers et gestionnaires en amont [...] et cela nécessitera quelques années.”**

## CONTRE ANALYSE

Oui, l'évolution des formations peut prendre du temps. Cependant, d'une part un travail a déjà été entamé au sein du Conseil National de la Restauration Collective en ce sens, et d'autre part, la plupart des structures de la restauration collective n'éprouveront pas le besoin de former leur personnel de cuisine en matière d'alimentation plus végétale si la loi ne rend pas obligatoire l'introduction de davantage de repas végétariens.

Par ailleurs, d'après les retours de terrain de l'AVF et de Greenpeace, les formations du personnel de cuisine se font par étape sur une à deux années tout au plus. D'autre part, le CNFPT propose de plus en plus d'offres sur les protéines végétales ou les menus végétariens dans son catalogue de formation continue<sup>17</sup>.

**En résumé : si la loi rend obligatoire l'introduction de menus végétariens et ce de façon pérenne, il fait peu de doutes que le secteur de la restauration collective sera en capacité de s'adapter rapidement.**

## ÉTUDE D'IMPACT P. 569

**“L’alternative végétarienne quotidienne va à l’encontre de l’objectif du Programme national nutrition santé visant à introduire les menus dirigés dans le secondaire, c’est-à-dire le choix entre des menus à qualité nutritionnelle équivalente un jour donné. En effet, n’introduire qu’une option végétarienne quotidienne laisserait la possibilité aux convives de ne jamais consommer végétarien, car l’autre option serait non-végétarienne tous les jours.”**

## CONTRE ANALYSE

Effectivement, une option végétarienne quotidienne laisserait la possibilité aux convives de ne jamais consommer végétarien. Pour éviter cet écueil, nous préconisons que l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire instauré par EGAlim soit entériné par la loi en plus d'une option végétarienne proposée tous les jours. Nous préconisons également aux cantines de ne pas fonctionner sur inscription préalable ou, si elles ne peuvent l'éviter, de laisser aux convives la possibilité de changer de type de menu sur une base régulière, à minima tous les trois mois. Cette solution permet aux cantines d'anticiper les volumes tout en apportant une flexibilité aux usagers afin de ne pas les enfermer dans un type de régime alimentaire particulier.

Par ailleurs, l'affirmation de l'étude d'impact n'est vraie que si les convives doivent s'inscrire en amont et à l'année à l'option végétarienne, un fonctionnement presque exclusivement lié aux écoles du premier degré. Partout ailleurs, lorsque les convives ont le choix au jour le jour de prendre l'option végétarienne ou non, l'expérience montre qu'ils choisissent généralement le menu le plus appétissant. Ainsi, un plat de pâtes au légumes aura peu de chance face à un burger à la viande, de la même façon qu'un steak trop cuit avec du riz blanc ne fera pas le poids devant un plat de lasagnes végétariennes.

Pour finir, contrairement à ce qui est affirmé ici, l'introduction de menus végétariens permet précisément de répondre aux préconisations du Programme National Nutrition Santé. En effet, ce dernier recommande de consommer des légumes secs au moins deux fois par semaine<sup>18</sup> et l'on retrouve sur son site de sensibilisation l'assertion suivante : *“les féculents sont recommandés à chaque repas par le PNNS (Programme National Nutrition Santé) et [...] les légumes secs font partie de cette catégorie d'aliment. Riches en glucides complexes, principale source d'énergie du cerveau et des muscles, les légumes secs sont également riches en protéines et en fibres”*<sup>19</sup>.

#### ÉTUDE D'IMPACT P. 569

**“S'agissant du calendrier, cette mesure pourrait être perçue par les collectivités comme s'ajoutant à l'obligation d'atteindre 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique d'ici 2022.”**

#### CONTRE ANALYSE

Les structures de restauration collective ont effectivement un agenda chargé jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2022, date à laquelle les 50 % de produits “de qualité et durables” prévus par la loi EGalim devront avoir été introduits. **Il est donc légitime de laisser passer cette période sans ajouter de nouvelles contraintes. Cependant il n'est nullement besoin de réduire à quasi-néant les ambitions de la CCC sous prétexte que 2022 n'est pas la bonne échéance.**

Les relevés de terrain effectués par l'AVF depuis 2018 révèlent 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. Par ailleurs, les acteurs de la restauration collective s'accordent à dire qu'introduire des menus végétariens est un levier pour introduire plus de bio, et cela sans surcoût. Ces objectifs sont donc complémentaires.

**Un scénario à la hauteur des enjeux climatiques et sanitaires de notre époque et pragmatique à la fois 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 en 2025 pour les autres.**

18 <https://www.mangerbouger.fr/pro/sante/alimentation-19/nouvelles-recommandations-adultes/rubrique-test/les-legumes-secs-nouveau.html>

19 <https://www.mangerbouger.fr/Le-Mag/Petits-budgets/Les-legumes-secs-des-aliments-de-poids-pour-garder-la-forme>

Cette option quotidienne peut être proposée dans toute la restauration collective et sans phase d'expérimentation, puisqu'elle existe déjà le cas dans plus de 200 villes et structures telles hôpitaux, Crous, Ehpad, etc.,

**ÉTUDE D'IMPACT P. 569**

**“Au-delà de cette fréquence [d'un menu végétarien par semaine], l'Anses a été à nouveau saisie en juillet 2020 pour un avis attendu en septembre 2021. En effet, dans l'enquête Esteban (2014-2016), environ 10 % des filles de 6-17 ans présentaient une anémie ferriprive. De même, dans son avis de 2019 relatif à l'actualisation des repères alimentaires du programme national nutrition santé (PNNS) pour les enfants de 4 à 17 ans, l'Anses a évalué que 25 % des filles de 13 à 17 ans sont à risque d'inadéquation d'apport en fer et que les principaux aliments à favoriser sont la viande, le poisson et les œufs dans les proportions proches de celles des adultes.”**

**CONTRE ANALYSE**

L'étude d'impact réalisée par le gouvernement a cherché et “trouvé” de nouvelles sources d'inquiétudes, comme l'aggravation potentielle de la carence en fer chez les adolescentes. Des annonces très inquiétantes, d'autant plus qu'elles émanent d'un document “expert” qui doit servir de boussole au législateur pour prendre des décisions en conscience. Sauf que :

- **On ne peut pas faire dire à une étude ce qu'elle ne dit pas.** L'étude Esteban<sup>20</sup> réalisée par Santé Publique France dit bien qu'un quart des adolescentes présentent une anémie. Elle ne dit pas que manger végétarien cinq fois par semaine va aggraver leur anémie, et jusqu'à preuve du contraire, l'extrapolation n'est pas un outil de mesure nutritionnelle. En outre, les études scientifiques montrent que les végétariens, femmes comprises, ne sont pas plus carencées en fer que le reste de la population<sup>21</sup>.
- **On ne peut pas tronquer un paragraphe,** en laissant penser qu'il dit une chose alors qu'il en dit une autre. L'ANSES, en réponse au problème de l'anémie, n'a pas juste écrit qu'il faut valoriser “la viande”, elle a ajouté à la fin du paragraphe qu’*“il existe ainsi d'autres leviers [que la viande, le poisson et les œufs] permettant de faciliter l'atteinte de la référence nutritionnelle en fer chez les enfants, notamment les sources végétales, telles que les légumineuses (2,45 mg/100g de lentilles vertes cuites, soit environ la même quantité que dans 100g de steak haché cuit), les fruits à coque (3 mg/100g d'amandes) ou le pain complet (2,1 mg/100g)”*<sup>22</sup>. Ainsi l'ANSES présente ces végétaux comme des sources adaptées de fer.

**20** <https://www.santepubliquefrance.fr/etudes-et-enquetes/esteban>

**21** Lim H. C. K., Riddell J. L., Nowson A. C., Booth O. A., Szymlek-Gay A. E. *Iron and Zinc Nutrition in the Economically-Developed World: A Review*. *Nutrients* 2013, 5, 3184-3211; doi:10.3390/nu5083184 et Haider LM, Schwingshackl L, Hoffmann G, Ekmekcioglu C. *The effect of vegetarian diets on iron status in adults: A systematic review and meta-analysis*. *Crit Rev Food Sci Nutr*. 2018 May 24;58(8):1359-1374. doi: 10.1080/10408398.2016.1259210. Epub 2017 Jul 5. PMID: 27880062.

**22** <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT2017SA0142.pdf>

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>23</sup>. Notons pour finir que les dangers invoqués par l'étude d'impact sont infirmés par les autorités de santé de nombreux pays dont les États-Unis, la Grande-Bretagne, le Canada, le Royaume-Uni, le Portugal, Israël, et l'Australie<sup>24</sup>.

**ÉTUDE D'IMPACT P. 569**

**“Le périmètre de la restauration collective publique dans son ensemble inclut les établissements médicaux-sociaux, les Ehpad ou les crèches. Pour ces populations, il n'existe pas d'expertise scientifique évaluant le risque nutritionnel lié à un repas végétarien hebdomadaire, et encore moins quotidien. Pour la petite enfance, l'avis du Haut Conseil de Santé Publique publié le 14/10/2020 déconseille une alimentation végétarienne/végétalienne pour les enfants de 1 à 3 ans. Il semble donc que le risque nutritionnel d'une alternative quotidienne ne peut pas être exclu pour les populations spécifiques de la restauration collective publique.”**

**CONTRE ANALYSE**

Ce n'est pas ce que dit l'avis du HCSP (p.22) : *“Une alimentation végétalienne n'est pas adaptée à l'alimentation de l'enfant avant 1 an voire 3 ans”*. **Il s'agit de ne pas confondre une alimentation végétarienne et végétalienne. Le rapport du HCSP n'indique aucune préconisation concernant l'alimentation végétarienne pour cette tranche d'âge. Il indique en revanche qu'il faut faire preuve de vigilance quant à la surconsommation de protéines animales** avec des objectifs et plafonds affirmés en ce qui concerne les produits laitiers (500 ml/jour de produits laitiers ou équivalent entre un à trois ans, en baissant progressivement au profit d'aliments solides, et en ne dépassant jamais 800 ml/jour) et grammages de viande (10g/jour de 6 à 12 mois, 20 g/jour de 1 à 2 ans et 30 g/jour de 2 à 3 ans). Ces nouvelles recommandations nécessiteraient de revoir les pratiques existantes dans les crèches et écoles, où un produit laitier est régulièrement donné au goûter (plutôt qu'un fruit par exemple), ce qui peut contribuer à une surconsommation de protéines animales. La consommation de repas végétariens permettrait ainsi de pallier cette surconsommation observée. Enfin, les repas consommés dans les crèches et écoles maternelles ne sont qu'une partie des repas pris par les enfants. Pour information, les 15 villes de Valence Agglomération<sup>25</sup> ainsi que la ville de Strasbourg<sup>26</sup> proposent chaque jour une option végétarienne dans toutes leurs crèches.

**23** Mariotti F. 36 - *Plant Protein, Animal Protein, and Cardiometabolic Health. In: Vegetarian and Plant-Based Diets in Health and Disease Prevention.* Academic Press; 2017 [cité 26 déc 2017]. p. 643-65

**24** *Des organismes experts en nutrition et des recommandations nationales officielles qui prennent en compte l'alimentation végétale*, Loïc Blanchet-Mazuel 2017. <https://www.vegetarisme.fr/positions-nutrition-monde/>

**25** Menus des crèches pour Valence Agglo, <https://bit.ly/3qT82w4>

**26** Page cantines de Strasbourg, <https://bit.ly/2NqzVgu>

## ÉTUDE D'IMPACT P. 570

**“Justice sociale : la restauration collective propose un repas équilibré à l’ensemble des enfants, du fait de fréquences réglementaires à respecter, notamment sur un minimum de 4 repas à base de viande et 4 repas à base de poisson sur 20 repas successifs. Selon une étude réalisée en 2016 par Florent Vieux, Nicole Darmon et Christophe Dubois, le respect de ces critères assure une bonne qualité nutritionnelle de l’alimentation. Pour certains enfants issus des milieux les plus défavorisés, les repas servis en restauration collective sont les seuls de bonne qualité nutritionnelle, leur permettant d’avoir des apports suffisants notamment en fer, calcium, zinc et vitamine B-12.”**

## CONTRE ANALYSE

C’est vrai : le repas à la cantine est pour de trop nombreux enfants la seule occasion de manger équilibré au cours de la journée. Mais **contrairement à une croyance largement répandue, les produits carnés sont aujourd’hui davantage consommés dans les milieux modestes que dans les milieux aisés et à haut niveau d’éducation.** Ainsi que l’indique le site du ministère de l’Agriculture et de l’Alimentation, *“les différences sociales n’ont pas disparu en matière d’alimentation. Elles ont évolué, se sont déplacées et parfois inversées : ainsi, alors que la consommation de poisson reste plus fréquente dans les foyers plus aisés, celle de viande, jadis réservée aux catégories favorisées, est désormais plus importante dans le bas de l’échelle sociale”*<sup>27</sup>. Ces données sont confirmées dans toutes les études comme Esteban (Santé publique France)<sup>28</sup>, INCA-3 (ANSES)<sup>29</sup> ou encore Franceagrimer<sup>30</sup>. **À l’inverse, la consommation de fruits et de légumes est bien plus importante chez les cadres que chez les ouvriers, ce qui entraîne des carences en fibres** plus courantes chez ces derniers<sup>31</sup>.

De plus, l’expérience montre que lors de la mise en place de menus végétariens, hebdomadaires ou en option quotidienne, la fréquentation des cantines augmente<sup>32</sup>. L’introduction dans les cantines de menus sans viande ni poisson, équilibrés et de qualité, est ainsi un levier majeur vers plus d’équité dans l’accès à une alimentation saine et durable. Enfin, si l’étude de Nicole Darmon citée ici dit bien que le respect des règles de l’arrêté de 2011<sup>33</sup> conduit à des apports nutritionnels satisfaisants, cela est dû à l’ensemble des critères de cet arrêté (fréquence minimale de légumes, de céréales, de crudités, limitation des produits gras et salés, etc.) – en aucun cas cette étude ne dit que cela est dû aux fréquences de viande et de poisson.

27 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/3bAnGWD>

28 <https://www.santepubliquefrance.fr/etudes-et-enquetes/esteban>

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

30 <https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/62489/document/STA-VIA-Consommation%20des%20produits%20carn%C3%A9s%20en%202018.pdf?version=4> (p42)

31 *Consommation et modes de vie no CMV300*, Crédoc 2018. <https://bit.ly/3aTRz4Q>

32 Résultats de la consultation menée par l’AVF de novembre 2017 à juin 2018 auprès des acteurs de la restauration collective en France.

33 <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000024614763/>



Une étude plus récente et de la même chercheuse, Nicole Darmon, a d'ailleurs prouvé que les repas végétariens, lorsqu'ils ne contiennent pas de fromage et assurent un équilibre entre ingrédients d'origine végétale non transformés et ingrédients d'origine animale en quantité adaptée, sont tout à fait satisfaisants du point de vue nutritionnel<sup>34</sup>.

**EN 2019, LE DÉFENSEUR DES DROITS A PRÉCONISÉ  
"UNE RÉFLEXION SUR LA GÉNÉRALISATION DU REPAS VÉGÉTARIEN  
DE SUBSTITUTION, DANS TOUTES LES COLLECTIVITÉS"<sup>35</sup>**

De nombreux enfants ne mangeant pas de viande sont stigmatisés et privés chaque midi d'un repas équilibré puisque cet équilibre est pensé à partir de la viande. Pour cette raison, le défenseur des droits, en 2019, a proposé d'introduire une option végétarienne quotidienne dans les cantines. La cantine a clairement un rôle à jouer pour plus de justice sociale : davantage de fruits, de légumes et de légumineuses et moins de viande.

**ÉTUDE D'IMPACT P. 570**

**“Acceptation sociétale : si le repas végétarien est perçu positivement par les jeunes générations, il n'en va pas de même pour les autres. Ainsi, la mise en œuvre de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire prévue par la loi EGAlim s'est heurtée à de fortes réticences et des refus d'appliquer la mesure en particulier dans certains départements ruraux et marqués par une tradition d'élevage.”**

**CONTRE ANALYSE**

**Rappelons avant toute chose 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.**

Concernant la population toutes tranches d'âges confondues, selon une enquête menée en 2018 par le CREDOC pour France Agrimer<sup>36</sup>, 5,2 % des personnes se déclarent végétariennes ou végétaliennes. Cela représente certes une dynamique encore marginale. Mais l'enquête révèle par ailleurs que 24 % des Français·es déclarent qu'ils·elles pourraient devenir végétarien·nes et 28 % se déclarent flexitarien·nes, c'est-à-dire ne consommant qu'occasionnellement de la viande.

<sup>34</sup> N. Darmon, F. Vieux, R. Cocchiolo, collectif Enscol. *Composition nutritionnelle des plats complets végétariens et non-végétariens proposés en restauration scolaire : une étude du collectif EnScol*, Working paper MOISA 2020-3.

<sup>35</sup> *Un droit à la cantine scolaire pour tous les enfants*, Mai 2019. <https://bit.ly/3aJtMz>

<sup>36</sup> *Combien de végétariens en Europe?* France Agrimer et CREDOC 2018 [https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/62309/document/11\\_Synth%C3%A8se%20Panorama%20v%C3%A9g%C3%A9tarisme%20en%20Europe.pdf?version=1](https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/62309/document/11_Synth%C3%A8se%20Panorama%20v%C3%A9g%C3%A9tarisme%20en%20Europe.pdf?version=1)



**De plus, d'après un sondage du Réseau Action Climat paru en février 2021, 80 % des Français·es sont favorables à l'obligation pour la restauration collective de proposer des menus végétariens.**

Sur la question des zones rurales : attention de ne pas présenter les inquiétudes des représentants de la filière viande comme égales et interchangeable avec celle de la population. Il s'agit néanmoins d'un sujet à considérer et il est traité de manière distincte page 11 dans la partie *“étude d'impact — page 512 : Pour s'assurer de la bonne qualité nutritionnelle et gustative des menus végétariens, il est nécessaire de faire évoluer la formation initiale et continue des cuisiniers et gestionnaires en amont [...] et cela nécessitera quelques années.”*

Enfin, il est certain que l'introduction de davantage de menus végétariens dans les cantines doit faire l'objet d'accompagnement et de pédagogie pour rassurer les élu·es et les éleveur·ses et éviter ainsi des tensions inutiles dans les territoires. Il est essentiel que l'évolution de l'alimentation se fasse dans un projet global de montée en gamme des produits et que les économies de budget réalisées grâce aux menus végétariens soient réinvesties dans des produits de qualité, bio et locaux en particulier.

Pour cela, un dialogue doit être instauré avec l'ensemble des acteurs concernés.

**Mais un projet de loi ne peut s'arrêter aux réticences d'une partie de la population et voir son ambition réduite à néant au détriment de l'intérêt général : elle est justement là pour faire évoluer la société dans les secteurs qui n'évoluent pas d'eux-mêmes (ou pas suffisamment).**

## ÉTUDE D'IMPACT — CHAPITRE 4

# ANALYSE DES IMPACTS DES DISPOSITIONS ENVISAGÉES

## ÉTUDE D'IMPACT P. 571

“D’une manière générale, cette mesure ne devrait pas générer de surcoûts pour les entreprises de restauration collective. La mise en place d’un menu végétarien hebdomadaire permet au contraire une économie sur l’ensemble des repas de l’ordre de de 5 à 7 centimes comme indiqué dans le rapport du Gouvernement relatif aux impacts budgétaires induits par l’application des règles prévues aux articles L. 230-5-1 à L. 230-5-5 du code rural et de la pêche maritime remis au Parlement le 18 octobre 2019. Cette estimation concerne un repas qui n’est pas stricto sensu végétarien mais qui est composé en tenant compte de la diversification des protéines.

## ÉTUDE D'IMPACT P. 572

(...) Ces économies doivent permettre l’approvisionnement en produits durables et de qualité, en lien avec l’obligation de servir 50% de produits durables et de qualité, y compris 20 % de produits issus de l’agriculture biologique d’ici 2022.”

## CONTRE ANALYSE

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 majorité 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 6 000 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.**

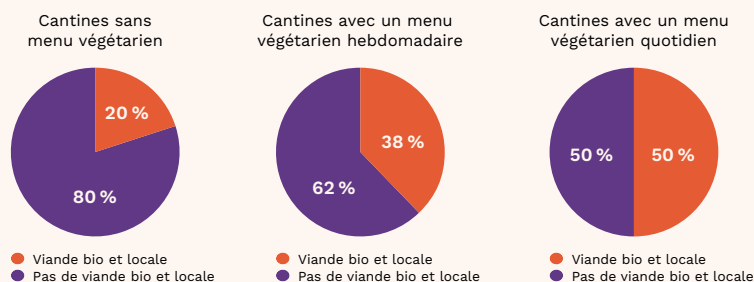
L'enquête Greenpeace-AVF démontre que pour les cantines en gestion concédée, le menu végétarien se négocie au prix du menu standard, avec une augmentation cependant de la part des aliments bio et de qualité en contrepartie. Les cantines de Paris 2<sup>e</sup> arrondissement et d'Alès agglomération sont 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.

1.

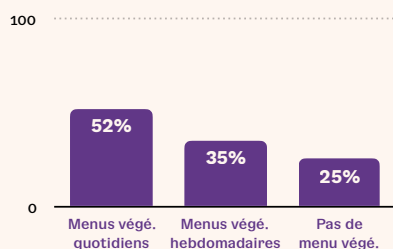
### **VRAI** Les économies réalisées grâce au menu végétarien servent à introduire de la viande de qualité

Plus les menus végétariens sont réguliers, plus les cantines proposent des produits bio et notamment de la viande en bio. Idem pour la viande bio locale : 20% des cantines sans menu végétarien proposent de la viande bio locale contre 50% des cantines avec un menu végétarien quotidien et 38% de celles qui proposent un menu végétarien hebdomadaire.



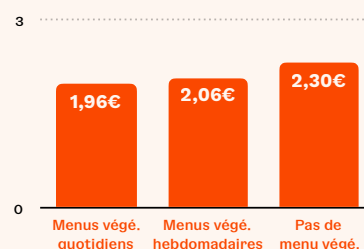
2.

### Part de bio moyenne selon la fréquence des menus végétariens :



3.

### Coût denrée moyen selon la fréquence des menus végétariens :



**SOURCE SCHÉMAS**  
1, 2 ET 3 →

*Enquête À table!*  
Observatoire national  
de la restauration  
collective bio  
et durable, 2020.  
<https://bit.ly/37HqU9M>

## **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 COÛTEUSE**

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 :

1. la lutte contre le gaspillage,
2. les menus végétariens (pour 73 % d'entre elles),
3. la saisonnalité des produits.

## ÉTUDE D'IMPACT P. 572

“Cette mesure aura un impact sur l’organisation des services de cantine des écoles élémentaires, lesquels fonctionnent sur le mode du choix dirigé (menu unique et non self), et ce tout particulièrement dans les petites communes : coût d’organisation, de formation, etc. Sans système d’inscription préalable permettant d’anticiper le nombre d’élèves consommant les repas végétariens, l’introduction d’une alternative végétarienne quotidienne induirait la préparation d’un repas supplémentaire, ce qui équivaut à un coût matière supplémentaire (en restauration collective, le coût matière moyen d’un repas non-végétarien est de l’ordre de 1,90 €).”

## CONTRE ANALYSE

L’idée que les cantines des écoles du premier degré proposent majoritairement un menu unique est erronée : **en termes de volumes servis à l’échelle du territoire national, le menu unique semble marginal.** Il est certes la règle dans les communes servant moins de 100 couverts, mais ces dernières devraient faire l’objet d’un accompagnement spécifique plutôt que de constituer un point bloquant pour les 3 milliards de repas de la restauration collective.

D’autre part, il ne faut pas opposer menu unique et ligne de self : certains selfs proposent un menu unique, et beaucoup de cantines pratiquant le service à table proposent une option. De plus, **dans les écoles du premier degré, l’inscription au menu est une règle quasi-absolue** : c’est le quotidien des cuisiniers et cuisinières. Ce n’est donc pas un frein (en revanche cela peut être un vrai inconvénient pour les usagers optant pour le flexitarisme). Les collèges et lycées quant à eux fonctionnent majoritairement sans inscription préalable. Mais les cuisinier·ères interrogé·es dans le cadre de l’étude Greenpeace-AVF expliquent avoir l’habitude de fonctionner de cette façon. Ils·elles “testent” leurs options (végé, sans viande, sans porc) en début d’année scolaire et savent très rapidement comment ils·elles doivent répartir les volumes pour ne pas générer de gaspillage. **L’étude Ademe sur le gaspillage dans la restauration collective montre d’ailleurs que le gaspillage est moindre sur les lignes de self que pour le service à table**<sup>37</sup>, notamment parce que l’usager se sert en fonction de ses goûts et de son appétit. Laisser entendre que les menus seraient préparés en double n’est corroboré par aucun exemple parmi les cantines ayant déjà de l’expérience à la matière.

**Pour finir, l’organisation de la production et l’anticipation font partie des compétences des cuisinier·es de restauration collective.** Les cantines des écoles primaires proposant un menu unique (une configuration de plus en plus rare) devront en effet s’organiser pour proposer une option en plus du menu standard. Mais la difficulté est surévaluée. Les communes engagées dans l’option on déjà mis au point des solutions efficaces : avoir recours à un système d’inscription préalable (en prenant garde qu’il ne soit pas figé pour l’année entière, voir page 11) : sonder en amont le choix des convives, s’organiser par étape en prenant le temps de connaître les goûts des convives pour ajuster les recettes et les volumes. **Ces communes ne font dans tous les cas jamais tout en double.**

37 <https://presse.ademe.fr/wp-content/uploads/2016/09/cout-complet-perdes-gaspillage-restauration-collective-synthese.pdf>

## ÉTUDE D'IMPACT P. 573

“Impacts sur la société. Il existe une incertitude sur l'impact d'un menu végétarien quotidien, particulièrement pour les enfants. L'Anses a identifié des apports en fer insuffisants, particulièrement chez les adolescentes, et préconise des repères spécifiques pour les principaux contributeurs en fer. La viande, le poisson et les œufs contribuent à 20 % des apports en fer des adolescents. L'Anses a été saisie en juillet 2020 pour identifier un éventuel nombre maximal de menus végétariens servis en restauration collective scolaire et l'avis est attendu en septembre 2021.”

## CONTRE ANALYSE

La question du fer a déjà été abordée précédemment. Se référer à la réponse faite page 13.

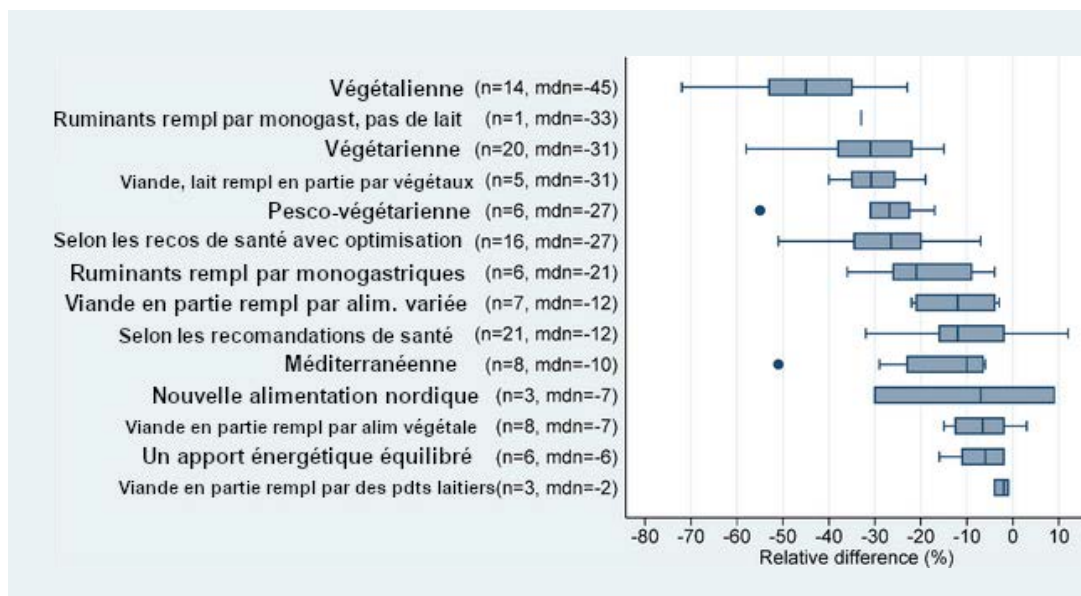
## ÉTUDE D'IMPACT P. 573

“Impacts environnementaux. L'impact environnemental du remplacement d'un menu non-végétarien par un menu végétarien est avéré. Il est estimé à environ 30 % de réduction des émissions de gaz à effet de serre<sup>38</sup>.”

## CONTRE ANALYSE

L'étude d'impact retient ici qu'un menu végétarien émet en moyenne 30 % de gaz à effet de serre en moins qu'un menu carné. En fait, **cela dépend beaucoup du contenu de l'assiette** : le remplacement d'un plat à base de viande par un plat composé de beaucoup de fromage ne présenterait par exemple que très peu de bénéfices, là où le remplacement d'une viande par des protéines végétales ferait largement diminuer l'empreinte carbone de l'assiette en question. Dans la publication scientifique citée par l'étude d'impact, il est d'ailleurs indiqué qu'un menu végétarien peut émettre jusqu'à près de 60 % d'émissions de gaz à effet de serre en moins, et un menu végétalien jusqu'à 71 % d'émissions en moins. C'est la raison pour laquelle il est essentiel que la diversification des sources de protéines dans les cantines se fasse surtout en faveur des protéines végétales.

38 Aleksandrowicz L, Green R, Joy EJM, Smith P, Haines A (2016) The Impacts of Dietary Change on Greenhouse Gas Emissions, Land Use, Water Use, and Health: A Systematic Review PLoS One 11:e0165797 doi:10.1371/journal.pone.0165797



↑ **EXTRAIT DE LA PUBLICATION CITÉE DANS L'ÉTUDE D'IMPACT :**

Différences relatives en termes d'émissions de GES (kg CO<sub>2</sub>eq/pers./an) entre les régimes moyens actuels et des schémas alimentaires durables. Source : Aleksandrowicz L, Green R, Joy EJM, Smith P, Haines A (2016) The Impacts of Dietary Change on Greenhouse Gas Emissions, Land Use, Water Use, and Health: A Systematic Review PLoS One 11:e0165797 doi:10.1371/journal.pone.0165797.

**ÉTUDE D'IMPACT P.  
573-574**

“Les réductions d'émissions en ACV associées à la prise d'un repas végétarien (0,51kgCO<sub>2</sub>/déjeuner) par rapport à un “menu moyen” (2,04kgCO<sub>2</sub>/déjeuner) sont estimées à 1,5kg CO<sub>2</sub>eq selon la base Carbone de l'ADEME. La mise à disposition quotidienne d'un menu végétarien dans la restauration collective publique (hypothèse que cela concerne les 2/3 des 3 Mds de déjeuners servis quotidiennement par la restauration collective, qui comprend (i) les scolaires et universitaires (ii) la restauration dans les hôpitaux, les prisons, etc. et (iii) les repas servis dans les entreprises et les administrations), dans les collectivités volontaires (hypothèse de 15 % [0 % – 50 %] du nombre de repas concernés), choisis par 30 % des clients permettrait donc d'éviter en ACV l'émission de 0,14 Mt CO<sub>2</sub>/an si la mesure était poursuivie jusqu'à 2030, avec une fourchette comprise entre 0 sinon et 0,45 Mt en cas de généralisation plus importante.”

**CONTRE ANALYSE**

Ce paragraphe de l'étude est confus et contient des erreurs. Tout d'abord, environ trois milliards et non deux milliards de repas sont servis chaque année en restauration collective publique<sup>39</sup>. D'autre part, cette somme représente un total annuel et non quotidien.

**L'étude d'impact révèle ici une chose importante : le gouvernement estime qu'une expérimentation pour les collectivités territoriales volontaires ne concernerait que 15 % des repas servis parmi les 2 milliards de repas de la restauration collective publique** ici considérés, soit 300 millions de repas. Sur ces 300 millions de repas, 30 % des clients prendraient l'option végétarienne soit 90 millions de repas (toujours d'après l'étude d'impact). Les sources du nombre de repas évalués ne sont pas données, ni le pourquoi d'une hypothèse à 15 % de repas concernés. Autrement dit, **d'une part le gouvernement lui-même considère que très peu de collectivités seraient volontaires et donc très peu de repas seraient concernés (15 % seulement du total), et d'autre part l'impact carbone d'une telle mesure serait alors minime (0,14 Mt éqCO<sub>2</sub>/an).**

Ceci est d'autant plus dérisoire que l'hypothèse selon laquelle 30 % des clients prendraient cette option est relativement élevée à l'heure actuelle. Dans les cantines publiques qui ont déjà mis en œuvre l'option quotidienne et qui ont été interrogées par Greenpeace et l'AVF en 2021, **le taux de prise moyen est à 17 % environ** (51 millions de repas végétariens seraient alors concernés). Il se pourrait cependant qu'au fil des années et de l'évolution des mentalités, ce pourcentage augmente jusqu'à atteindre les 30 %, voire au-delà. En se basant sur cette hypothèse de 17 % de taux de prise, nous obtiendrions un bénéfice de 0,07 Mt éqCO<sub>2</sub>/an seulement. **Si nous prenions les vrais chiffres de la restauration collective publique cependant (environ 3 milliards de repas servis et non 2), en admettant que seuls 15 % des repas sont finalement concernés du fait du peu de collectivités volontaires, nous obtiendrions alors une réduction de carbone de 0,12 à 0,2 Mt éqCO<sub>2</sub>/an.** Si l'on reprend la fourchette donnée en sus par le gouvernement [0 - 50 % des repas concernés], avec un total de 3 milliards de repas concernés cela donnerait une fourchette de [0 - 0,7 Mt éqCO<sub>2</sub>/an].

**Si la mesure concernait l'ensemble de la restauration collective publique et non uniquement les collectivités territoriales, en prenant l'hypothèse qu'elle équivaut bien à 2 milliards de déjeuners<sup>40</sup>, et que l'on considère un taux de prise de 30 % comme le considère le gouvernement, 600 millions de repas seraient alors concernés (340 millions si le taux de prise était à 17 %). Cela pourrait générer un bénéfice de 0,5 à 0,9 Mt CO<sub>2</sub>/an** en fonction du taux de prise<sup>41</sup>. Si l'on considère les bons chiffres de la restauration collective, autrement dit 3 milliards de repas au total et non 2 milliards, alors nous obtiendrions une réduction des émissions d'équivalent carbone de 0,77 Mt éqCO<sub>2</sub> à 1,35 Mt éqCO<sub>2</sub> sur une année (pour une prise de 17 à 30 % respectivement). **Soit 5 à 10 fois plus de carbone économisé que ce que le gouvernement envisage avec une telle mesure.**

**40** D'après Greenpeace et l'AVF, on serait plutôt aux alentours de 3,6 milliards pour la restauration collective autre que commerciale et 3 milliards pour la restauration collective publique hors restaurants administratifs privés. Voir en particulier le rapport Sociétés de restauration collective en gestion concédée, en restauration commerciale et approvisionnements de proximité, CGAAER 2017.

**41** 2 milliards de repas x 0,3 x 1,5kg éqCO<sub>2</sub> / 1 million tonne (=1 milliard de Kg) éqCO<sub>2</sub> = 0,9 Mt éqCO<sub>2</sub> pour 30 % de prise de repas, et 2 x 0,17 x 1,5 / 1000000000 = 0,51 Mt éqCO<sub>2</sub> pour 17 % de prise.

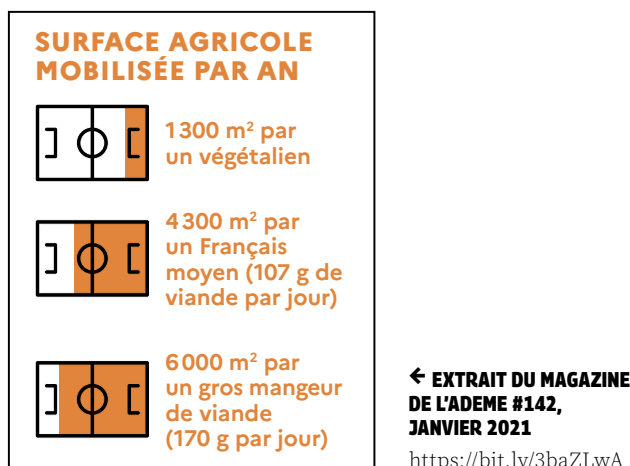


### D'autres chiffres existent que le gouvernement aurait pu citer :

Greenpeace et le cabinet d'étude Le Basic ont par exemple estimé qu'une option végétarienne quotidienne en restauration scolaire (primaire et secondaire) prise par 25 % des élèves au niveau national réduirait l'empreinte carbone de l'alimentation des cantines jusqu'à 19 %. **Si cette option était prise par la moitié des élèves, nous observerions une réduction de l'empreinte carbone pouvant atteindre 38 % de l'alimentation des cantines concernées** (impact équivalent à l'introduction de deux menus végétariens hebdomadaires en menus uniques)<sup>42</sup>.

Quoi qu'il en soit, **l'étude d'impact de ce projet de loi fait état d'un manque majeur : aucune mention n'est faite des nombreux bénéfices environnementaux, autres que la réduction de l'empreinte carbone, que générerait l'introduction de menus végétariens.** À titre d'exemple, l'étude du BASIC citée précédemment permettrait également de réduire potentiellement jusqu'à 18 % les coûts de dépollution en eau (car moins de pesticides et de nitrates dans l'eau) et de près de 11 % la quantité d'eau consommée pour les usages agricoles concernés. Ce deuxième point est particulièrement essentiel dans un contexte que l'on sait difficile en matière de besoins en eau et de tensions générées par cette problématique, particulièrement en été.

Une option végétarienne prise par un quart des élèves permettrait également de réduire de 22 à 27 % les importations d'aliments pour les animaux d'élevage (et donc les risques de déforestation associés) et de 16 à 18% enfin les surfaces nécessaires pour produire l'alimentation servie dans les cantines<sup>43</sup>. La réduction des surfaces nécessaires est une absolue nécessité si l'on veut développer les élevages extensifs et les prairies permanentes associées. Ce dernier chiffre fait écho à la publication de l'Ademe parue en janvier 2021 :



<sup>42</sup> Menus végétariens dans les cantines : quels bénéfices environnementaux ? Greenpeace 2020.  
<https://bit.ly/3bB8ZCG>

<sup>43</sup> [https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2020/09/menusvege.pdf?\\_ga=2.209578450.1726951939.1612469370-2089647009.1604953551](https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2020/09/menusvege.pdf?_ga=2.209578450.1726951939.1612469370-2089647009.1604953551)

## ÉTUDE D'IMPACT P. 574

**“De plus, l'économie réalisée permettant l'achat de produits durables (agriculture biologique, HVE...), le gain environnemental serait supérieur”.**

## CONTRE ANALYSE

**En effet, la montée en gamme de l'alimentation dans les cantines aurait de nombreux bénéfices qui mériteraient d'être précisés.** 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<sup>44</sup>. Ainsi, **un premier bénéfice non négligeable et qui mériterait d'être signalé tant les débats sur le sujet sont vifs est le soutien aux filières d'élevage bio et locales.**

L'introduction de menus végétariens, étant donné qu'une partie d'entre eux sont composés de protéines végétales, peut également permettre de soutenir la structuration des filières de légumineuses en plein essor en France, en cohérence avec le Plan protéines végétales paru en 2020<sup>45</sup>. Cette augmentation du recours aux légumineuses présente également de nombreux avantages agronomiques, et en particulier l'apport d'azote dans le sol. Elle constitue donc un moyen de réduire la dépendance des agriculteur-rices aux engrais azotés de synthèse (et toutes les pollutions qui vont avec l'utilisation de ces derniers). Enfin, la normalisation d'alternatives végétariennes dans les restaurants collectifs aura des conséquences importantes sur les normes de consommation qui tendront à être de moins en moins carnées, et donc de moins en moins polluantes.

Enfin, les bénéfices environnementaux et sanitaires de l'agriculture biologique ne sont plus à démontrer, en particulier en ce qui concerne la préservation de la biodiversité. Contrairement à ce qu'affirme le gouvernement dans l'étude d'impact en revanche, il n'en est pas de même pour les produits issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE), pour lesquels aucune publication scientifique n'a démontré les effets positifs.

<sup>44</sup> Le flou demeure quant aux quantités exactes concernées. LCI, 2019. <https://bit.ly/3tPltXK>

<sup>45</sup> <https://agriculture.gouv.fr/lancement-de-la-strategie-nationale-en-faveur-du-developpement-des-protéines-vegetales>

## ÉTUDE D'IMPACT P. 574

**“Il conviendra tout de même de s’assurer de la capacité des filières agricoles à pouvoir approvisionner la restauration collective en céréales complètes et légumineuses, si possible issues de l’agriculture biologique.”**

## CONTRE ANALYSE

**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”<sup>46</sup>. L’élevage français est quant à lui massivement dépendant des importations de soja. Par ailleurs, la filière céréales et légumineuses bio, notamment via la mesure “protéines végétales” du plan de relance 2020, se met actuellement en ordre de bataille pour répondre aux futurs besoins de la restauration collective. Enfin, il faut savoir qu’un des freins majeurs à l’approvisionnement local en France, n’est pas la disponibilité des produits, mais le processus 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<sup>47</sup>. **L’un des objectifs est de réduire la dépendance aux importations tout en offrant de nouveaux débouchés aux agriculteurs.** Une première étape vise la progression de 40 % de ces surfaces d’ici trois ans, soit 400 000 ha de plus. Elle doit permettre de développer une offre de produits locaux en matière de légumes secs (lentilles, pois chiche, haricots, fèves, etc.), notamment pour la restauration collective. Pour renforcer l’autonomie de la France, notamment en bio, le plan de relance prévoit également une enveloppe de 100 millions d’euros pour les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Les restaurants collectifs publics, en tant que débouchés majeurs de ces projets, pourront accélérer la structuration de filières de légumineuses, fruits, et légumes.

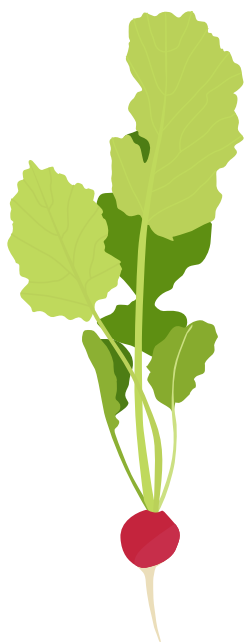
**D’ailleurs, les professionnels de la filière céréales-légumineuses bio croient à la capacité du secteur à répondre aux futurs besoins de la restauration collective.**

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”<sup>48</sup>.

<sup>46</sup> <https://doczz.fr/doc/5390391/viandes-de-france-et-restauration-collective>

<sup>47</sup> <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Plan-de-relance-Agriculture/Le-plan-proteines-vegetales/Le-plan-de-structuration-des-filiere-proteines-vegetales>

<sup>48</sup> *Un doute plane sur l’origine géographique des assiettes bio*, interview Agra juin 2019. <http://www.agra.fr/un-doute-plane-sur-l-origine-g-ographique-des-assiettes-bio-art446809-22.html?Itemid=235>



**FÉVRIER 2021**

**AUTRICES**

Soisic Ollion, Elyne Etienne,  
Sarah Bienaimé, Laure Ducos

**CONTACTS**

**Elyne Etienne** : [elyne.etienne@vegecantines.fr](mailto:elyne.etienne@vegecantines.fr)

**Laure Ducos** : [lducos@greenpeace.org](mailto:lducos@greenpeace.org)