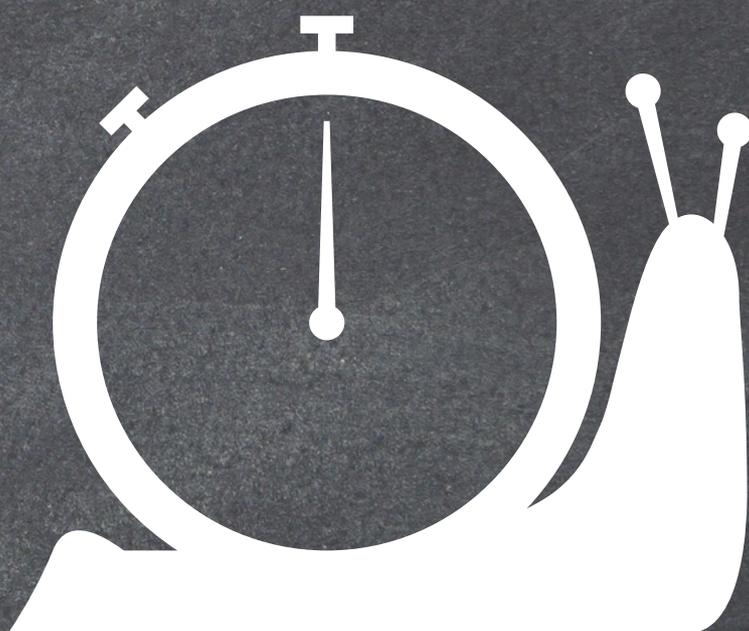


LOI EGALIM : LE MENU VÉGÉ EN SOUS-RÉGIME DANS LES CANTINES

Des politiques d'accompagnement insuffisantes



Une enquête réalisée par l'AVF
(Association Végétarienne de France)
dans les collèges et lycées

L'AVF (Association Végétarienne de France)

Végétaliser notre alimentation est aujourd'hui une nécessité. Depuis 1995, l'AVF (Association Végétarienne de France) agit en faveur d'un modèle alimentaire plus durable, plus éthique et plus sain. Témoin des évolutions de la société, elle accompagne aujourd'hui le grand public, les entreprises, et les acteurs institutionnels et politiques.

Végécantines

Le pôle Végécantines a deux objectifs principaux :

- plaider auprès des acteurs politiques et des pouvoirs publics pour plus de repas végés dans la restauration collective*
- accompagner les chef-fes de cuisine, caisses des écoles, diététicien·nes et élu·es dans la mise en place de menus équilibrés et gourmands*

Notre objectif est aussi d'aider les usagers à mieux connaître leurs droits et à comprendre quelles sont les possibilités d'actions réglementaires.

**Rapport publié en février 2024 par
AVF (Association Végétarienne de France)
84 rue d'Hauteville 75010 Paris
www.vegetarisme.fr**

SOMMAIRE

Résumé	04
Le contexte	05
Végétaliser les repas à la cantine, un enjeu de société majeur.....	05
De la loi EGalim à la loi Climat et résilience	06
Plus belle l'assiette ?	07
Les points-clés	09
La méthodologie	11
Établissements interrogés	11
Choix des indicateurs	14
Recueil et analyse des données	17
Les résultats	18
Application de la loi EGalim	18
Le menu végétarien en pratique	20
Paroles de chef·fes	31
Plus de repas végés à la cantine, c'est possible !	36
Remerciements	40
Sources.....	41

RÉSUMÉ



La végétalisation de notre alimentation répond aujourd'hui à des enjeux majeurs, à la fois sanitaires, nutritionnels, environnementaux, économiques, éthiques et sociaux. Les cantines scolaires sont un lieu privilégié pour mettre en œuvre cette transition alimentaire.

En 2018, la loi EGalim a imposé un menu végétarien hebdomadaire dans tous les restaurants scolaires de France. Comment est-elle appliquée aujourd'hui ?

C'est l'objet de cette enquête réalisée auprès des chef-fes de cuisine de 567 collèges et lycées en France. **Les résultats montrent que, malgré une progression dans certains établissements, la loi n'est pas appliquée dans 40% des structures répondantes.** En cause, le manque d'accompagnement par l'État, le manque de moyens financiers, matériels et humains, le manque de formation et de sensibilisation de tous les acteurs, le manque de coordination des politiques agricoles et alimentaires au niveau local.

Afin de favoriser la transition vers une alimentation plus végétale dans les cantines scolaires, l'AVF demande à l'État et aux collectivités territoriales de mettre en place les actions suivantes :

- Former les chef-fes pour garantir une cuisine végétale de qualité.
- Harmoniser et renforcer le cadre réglementaire et professionnel.
- Attribuer les moyens matériels, financiers et humains pour appliquer la loi.
- Faciliter l'approvisionnement en produits végétaux de qualité et accessibles.
- Soutenir et valoriser la végétalisation de la restauration scolaire.

LE CONTEXTE



Végétaliser les repas à la cantine, un enjeu de société majeur

La végétalisation de notre alimentation répond aujourd'hui à des enjeux sociétaux majeurs, à la fois sanitaires, nutritionnels, environnementaux, économiques, éthiques et sociaux.

C'est l'un des principaux leviers identifiés par l'**Organisation Mondiale de la santé** (OMS) et l'**Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture** (FAO) pour l'adoption de "*régimes sains et durables*" au niveau mondial (1). C'est également ce que confirme le dernier rapport du **Haut Conseil pour le climat** (HCC) (2).

Sur le plan environnemental, le choix du menu végétarien dans les restaurants scolaires permet de diminuer l'empreinte carbone, la déforestation, la pression sur les ressources en eau et la perte de biodiversité, selon un rapport de **Greenpeace France** (3).

La transition vers des repas végétalisés favorise également une alimentation plus équilibrée, réduisant les risques liés aux maladies chroniques telles que l'obésité, les maladies cardiaques et le diabète, comme le soulignent les recommandations du **Programme National Nutrition Santé** (4).

Elle permet à terme de réduire les dépenses de santé liées à des régimes déséquilibrés, tout en favorisant l'innovation et la diversification des filières alimentaires. Il s'agit, enfin, de promouvoir un modèle alimentaire respectueux des humains et du vivant.

Comme le souligne l'**Institut National de Recherche pour l'Agriculture et l'Environnement** (INRAe) dans le cadre de sa participation à la Coalition internationale pour l'alimentation scolaire, les cantines sont un lieu privilégié pour mettre en œuvre cette transition alimentaire (5), du fait de leur fréquentation régulière par la majorité des élèves.

Les cantines scolaires jouent en effet un rôle central dans l'éducation à l'alimentation, la promotion de la santé, la lutte contre les inégalités, la socialisation et la prise de conscience des grands enjeux de notre société.

De la loi EGalim à la loi Climat et résilience

La **loi EGalim** ou encore « loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » est une loi française promulguée le 1er novembre 2018 (6), issue des *États généraux de l'alimentation* (EGalim) lancés en 2017 par l'État français pour mener une réflexion collective sur l'évolution de notre modèle alimentaire.

Pour répondre à ces divers objectifs, elle impose notamment au secteur de la restauration collective des mesures telles que l'utilisation d'au moins 50% de produits durables et de qualité (dont au moins 20% de produits bio), l'arrêt des contenants en plastique pour la cuisson et le service, ou encore des mesures de réduction du gaspillage alimentaire.

La loi EGalim a imposé également l'expérimentation pendant 2 ans d'un menu végétarien hebdomadaire dans tous les restaurants scolaires, publics ou privés, de la maternelle au lycée. La loi Climat et Résilience promulguée le 22 août 2021 (7) a rendu cette mesure pérenne .

Selon une Enquête réalisée en mars 2023 pour le compte de **Réseau Action Climat France**, sur un échantillon de 1 078 personnes représentatif des Français-es âgés-es de 18 ans et plus, 81% des Français-es se montrent favorables à l'instauration d'une politique obligeant les cantines à proposer des menus végétariens équilibrés, à chaque repas ou 2 fois par semaine (8).

Plus belle l'assiette ?

Malgré ces mesures législatives et l'opinion favorable de la population, un rapport de **Greenpeace** constate que la mise en application sur le terrain était encore inégale en 2020, notamment dans les collèges et les lycées : seulement la moitié des lycées et un peu moins des deux-tiers des collèges proposaient un menu végétarien hebdomadaire (9).

Le premier objectif de cette enquête est de faire un état des lieux actualisé de l'application du menu végétarien hebdomadaire dans les cantines. Nous avons choisi de nous intéresser aux collèges et lycées, pour lesquels peu de données sont disponibles à ce jour. Ces établissements accueillent environ la moitié des 12 millions d'élèves scolarisés en France (10), avec un taux d'inscription au restaurant scolaire d'environ 70% (11).

L'enquête a été réalisée auprès des professionnel·les de la restauration afin de recueillir leur expérience de terrain.

Le second objectif est d'engager les différentes parties prenantes à l'action, notamment les pouvoirs publics. L'enquête et les témoignages recueillis auprès des professionnel·les confirment que les freins et leviers à la mise en place du menu végétarien, déjà identifiés dans plusieurs études et rapports (2,12,13,14, 15,16,17,18), sont toujours d'actualité.

Les principaux obstacles constatés sont :

- le manque d'accompagnement par l'État
- le manque de moyens financiers, matériels, financiers et humains
- l'absence d'une offre de formation déployée à grande échelle concernant les enjeux de la végétalisation et les compétences métiers associées
- le manque de sensibilisation et de mobilisation de tous les acteurs concernés (élèves, parents, équipes pédagogiques, collectivités)
- l'absence de coordination des politiques agricoles et alimentaires au niveau des territoires

Il est grand temps de concrétiser les propositions formulées dans différents rapports depuis quatre ans.

LES POINTS-CLÉS



Voici les principaux éléments qui ressortent de l'enquête menée auprès des établissements du secondaire concernant l'introduction du menu végétarien dans les cantines :

- **Près de 40% des établissements du secondaire n'appliquent pas la loi EGalim** et ne proposent pas systématiquement un menu végétarien hebdomadaire.
- **Les chef-fes de cuisine soulignent le manque d'accompagnement par l'État et les collectivités territoriales** : manque de moyens financiers et de personnel qualifié, manque de sensibilisation, de formation et d'outils, manque de circuits d'approvisionnement adaptés.
- **Un quart des établissements vont au-delà des exigences de la loi EGalim et proposent plus de 1 menu végétarien par semaine**: malgré un sentiment de découragement et d'isolement exprimé par beaucoup de chef-fes, les équipes restent engagées et mobilisées. Il est donc possible d'appliquer la loi et même d'aller au-delà !

- **Plus le menu végétarien a été mis en place tôt, plus le nombre de repas végétariens proposé est élevé .** Il faut en effet du temps pour inscrire des changements d'habitudes dans la durée.
- **La majorité des établissements soulignent que les élèves sont réticents à adopter le menu végétarien, notamment au collège.** Des moyens particuliers doivent être mis en œuvre pour la sensibilisation et l'éducation au goût. Les équipes éducatives et les parents doivent aussi être sensibilisés et impliqués.
- **Le recours aux protéines animales (œufs et produits laitiers) et aux produits transformés est encore trop fréquent pour la préparation des menus végétariens.** Des formations à une cuisine végétale savoureuse et de qualité doivent être proposées à l'ensemble des chef-fes.
- **À peine 10% des établissements concernés ont mis en place un plan de diversification des protéines,** qui permet notamment d'assurer la variété et l'équilibre nutritionnel du menu végétarien.

LA MÉTHODOLOGIE



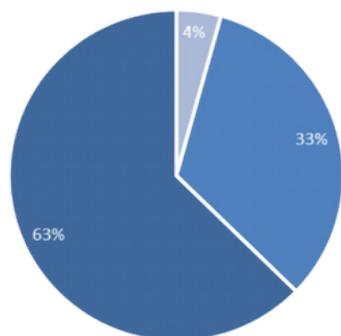
Établissements interrogés

Le questionnaire servant de support à l'enquête a été diffusé à l'ensemble des établissements du second degré recensés en France par l'Education Nationale, soit 6950 collèges et 3750 lycées, tous types confondus : d'enseignement général ou professionnel, publics ou privés sous contrat. L'objectif étant d'avoir un échantillon le plus représentatif possible en termes de diversité sociale, culturelle et économique.

Le questionnaire a été adressé aux chef-fes de cuisine et aux gestionnaires d'établissement, que nous avons identifiés comme les plus aptes à répondre aux questions d'ordres technique et pratique concernant la mise en place du menu végétarien.

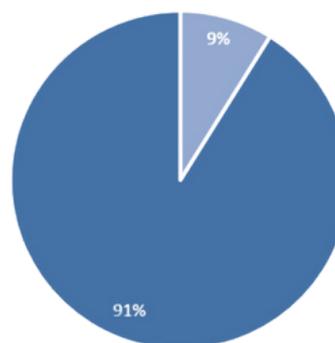
Voici les caractéristiques de l'échantillon d'établissements ayant répondu au questionnaire (567 établissements au total) :

Types d'établissements



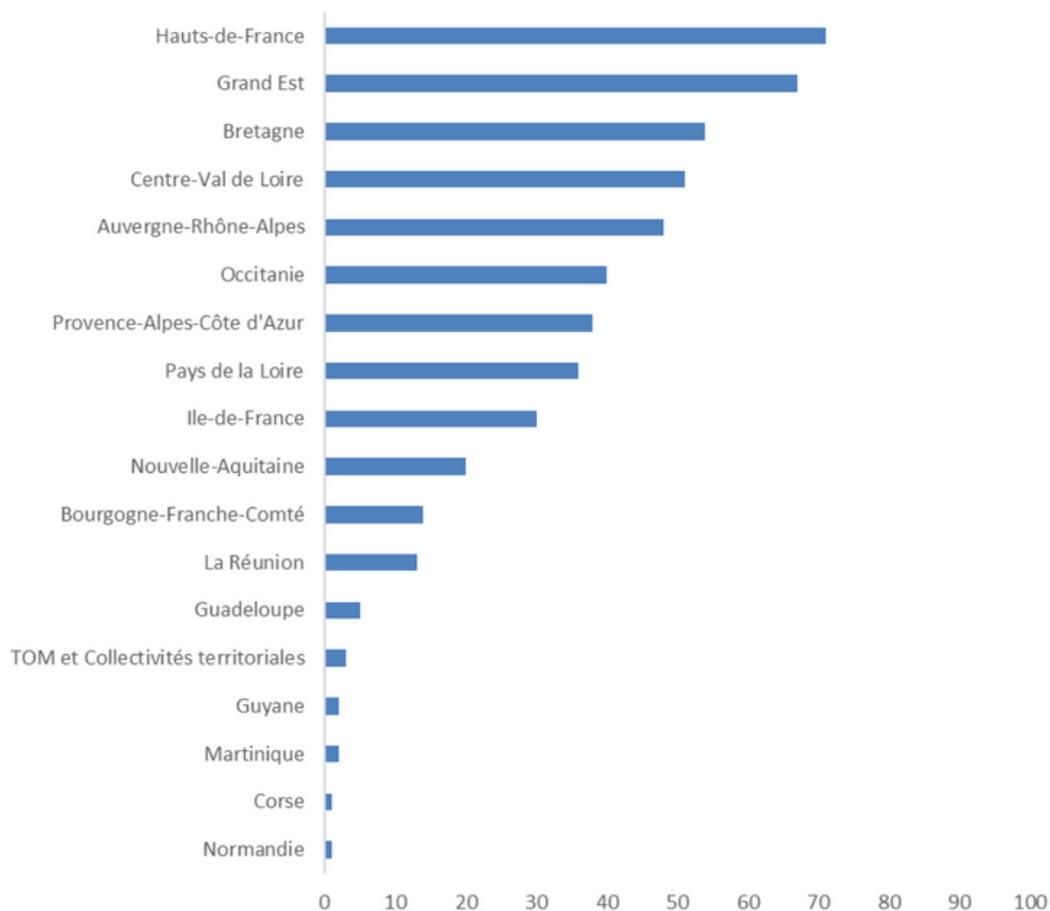
■ Lycées agricoles ■ Lycées ■ Collèges

Statut des établissements

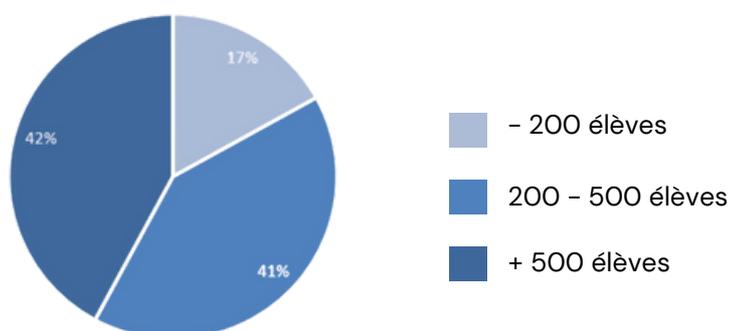


■ Privé ■ Public

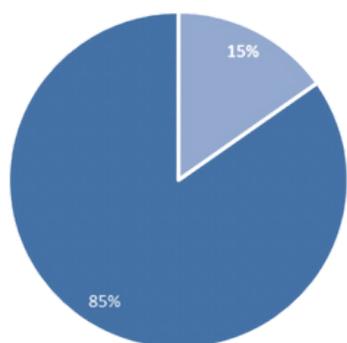
Répartition géographique des établissements



Taille des établissements

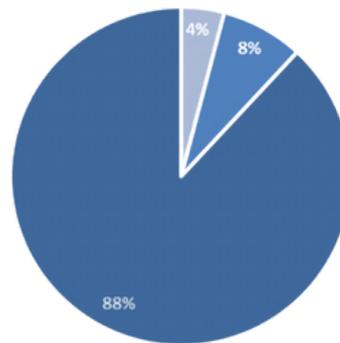


Type de gestion du restaurant



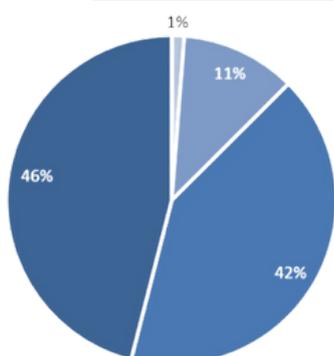
- Gestion concédée (délégation, prestation de service)
- Gestion directe (régie)

Type de production du restaurant



- Cuisine centrale en liaison chaude
- Cuisine centrale en liaison froide
- Cuisine sur place

Fonction occupée par les personnes interrogées



- Second-e de cuisine / chef-fe de production
- Autre
- Gestionnaire d'établissement / gestionnaire adjoint-e
- Chef-fe de cuisine

Nous pouvons observer que certaines régions sont plus représentées que d'autres, que ce sont majoritairement des collègues qui ont répondu, et essentiellement des établissements publics. Il s'agit en outre très majoritairement de restaurants en gestion directe avec cuisine sur place.

Par ailleurs, les établissements ayant répondu au questionnaire l'ont fait sur la base du volontariat, il est possible que les plus engagés dans l'application de la loi soient plus représentés. Certains ont témoigné de leur devoir de réserve en tant que professionnel·les vis-à-vis de la collectivité ou de leur ministère de rattachement.

Choix des indicateurs

Afin de répondre aux objectifs de l'enquête mentionnés plus haut, nous avons sélectionné plusieurs critères permettant de mesurer le niveau d'application de la loi EGalim, d'identifier les pratiques de restauration associées au menu végétarien, et de recenser les freins et leviers.

Fréquence du menu végétarien

Pour mesurer l'application du menu végétarien hebdomadaire, nous avons défini les trois critères suivants :

- moins de 1 menu végétarien par semaine : non application de la loi
- 1 menu végétarien par semaine : application de la loi
- plus de 1 menu végétarien par semaine : pratique supérieure à l'obligation légale

Nous avons demandé aux chef-fes d'estimer en moyenne le nombre de repas végétariens servis sur 20 jours consécutifs, ce qui correspond au plan alimentaire de référence en restauration collective.

Le menu végétarien en pratique

Au-delà de l'application de la loi, plusieurs indicateurs permettent de déterminer plus précisément quand et comment le menu végétarien est proposé aux élèves :

Critère	Objectif
Date de mise en œuvre	Estimer l'antériorité de la mise en œuvre et son influence sur l'application de la loi
Modalités de service (menu unique ou alternatif)	Estimer la proportion d'élèves qui peuvent choisir un menu végétarien hebdomadaire
Taux de préparation et taux de prise	Estimer la proportion de plats végétariens préparés et consommés
Composition des menus	Estimer la qualité nutritionnelle du menu végétarien selon la fréquence d'utilisation des produits transformés et de recours aux protéines exclusivement végétales
Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines	Mesurer la visibilité et l'application de cette mesure par les professionnel.les
Niveau de gaspillage	Estimer l'incidence du menu végétarien sur le gaspillage alimentaire, en comparaison du menu carné
Actions d'accompagnement	Identifier les actions d'accompagnement et leurs effets sur l'application de la loi

Freins et leviers

Pour identifier les freins et les leviers relatifs à la mise en place du menu végétarien, nous nous sommes appuyés sur les études évoquées en introduction et avons défini les critères suivants :

- accompagnement par l'État
- équipements et matériels (coût et disponibilité)
- formation et développement des compétences
- outils (guide, recettes)
- produits (approvisionnement, qualité, prix)
- acceptation par les acteurs (élèves, parents, professionnelles, élues)
- respect de la législation
- effets sur les coûts, l'environnement et la santé
- éducation au goût

La mesure de chacun des éléments au moyen d'échelles de valeurs à cinq niveaux (pas du tout / un peu / moyennement / énormément) a permis de hiérarchiser leur importance.

Recueil et analyse des données

Au vu du volume d'établissements interrogés, nous avons choisi de recueillir les données à l'aide d'un questionnaire en ligne.

Ce type d'outils implique une certaine subjectivité de la part des répondants et une simplification des concepts étudiés. Il n'est par ailleurs pas adapté à toutes les particularités des établissements, comme par exemple ceux dont la gestion de la restauration est déléguée à des sociétés externes, ou ceux dont la cantine est mutualisée pour plusieurs établissements sur une même zone géographique.

Les résultats sont donnés en pourcentage. Les réponses "ne sais pas" et "autre", en faible et constante proportion pour l'ensemble des questions, ont été extraites des résultats pour plus de clarté, sauf exception.

La comparaison avec des résultats de précédentes études présente des limites du fait de la méthodologie employée (type de population interrogée, outil de recueil des données, critères d'analyse choisis, etc...) et n'est donnée qu'à titre indicatif.

Afin de compléter, nuancer et illustrer ces résultats, nous avons réalisé 25 interviews de chef-fes de cuisine parmi les répondant·es au sondage. Les éléments extraits de ces entretiens ont vocation à illustrer les grandes tendances dégagées via le questionnaire.

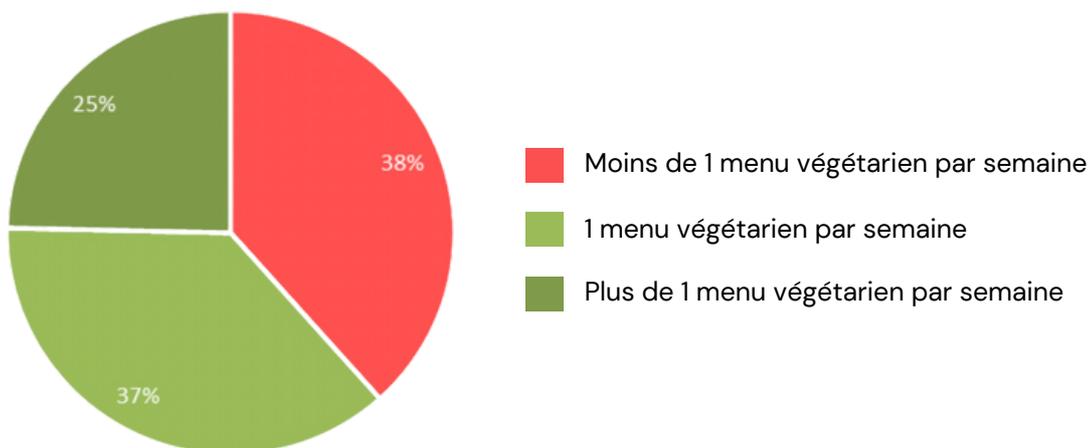
Il serait intéressant de renouveler ultérieurement ce type d'enquête, à l'initiative des pouvoirs publics, afin de maximiser leur portée, d'avoir une meilleure représentativité des pratiques, et de disposer d'indicateurs de suivi communs et constants.

LES RÉSULTATS



Application de la loi EGalim

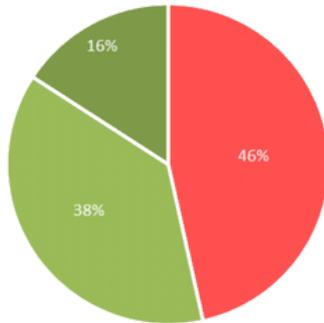
Dans les établissements du second degré



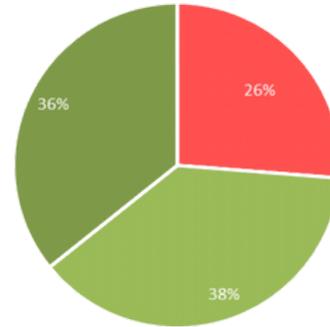
Près de 40% des établissements n'appliquent pas la loi et ne proposent pas systématiquement de menu végétarien hebdomadaire.

1/4 des établissements vont au-delà des exigences de la loi EGalim et proposent aujourd'hui plus de 1 menu végétarien par semaine : malgré un sentiment de découragement et d'isolement exprimé par beaucoup de chef-fes, les équipes restent engagées et mobilisées. Il est donc possible d'appliquer la loi et même d'aller au-delà !

Dans les collèges

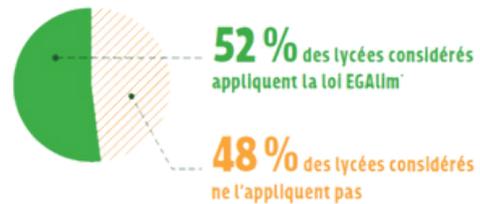
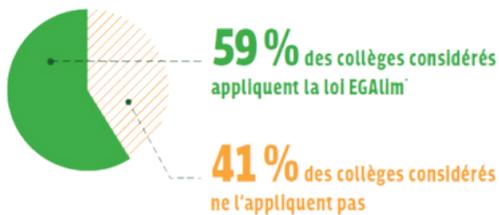


Dans les lycées



- Moins de 1 menu végétarien par semaine
- 1 menu végétarien par semaine
- Plus de 1 menu végétarien par semaine

Étude Greenpeace de 2020 (9)



Près de la moitié des collèges ne respectent pas la loi EGAlim, la situation a peu évolué voire légèrement régressé depuis 2020.

3/4 des lycées respectent la loi EGAlim, ce qui représente une nette amélioration par rapport à 2020 où ils n'étaient que la moitié à le faire.

Le menu végétarien en pratique

Date de mise en place

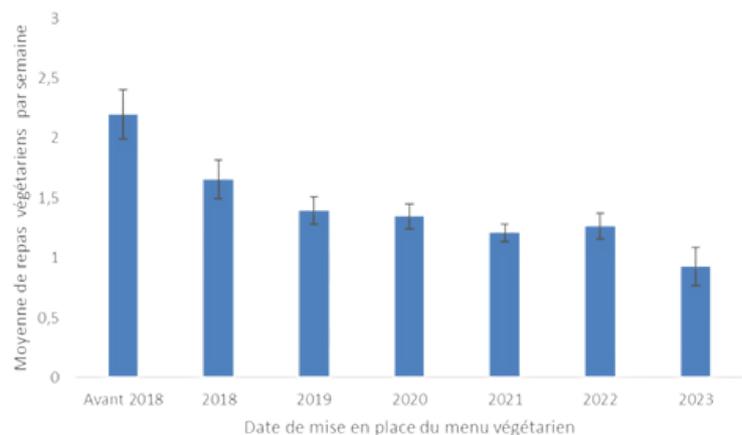


La majorité des établissements ont mis en place le menu végétarien entre 2018 et 2021, ce qui correspond à la période comprise entre son expérimentation obligatoire (loi EGalim) et sa pérennisation (Loi Climat et résilience).

Cela souligne l'importance de disposer d'un cadre législatif pour favoriser la végétalisation des repas à la cantine.

Moyenne de repas végés par semaine selon la date de mise en place

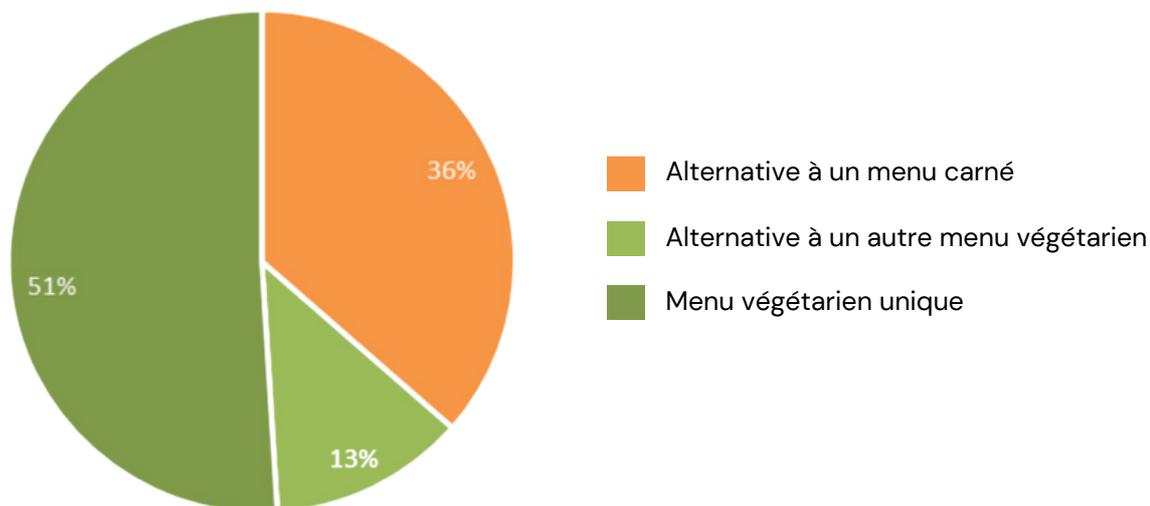
Plus le menu végétarien a été mis en place tôt, plus le nombre de repas végétariens proposés est élevé.



Il faut en effet du temps pour inscrire des changements d'habitudes dans la durée.

Modalités de service et taux de prise

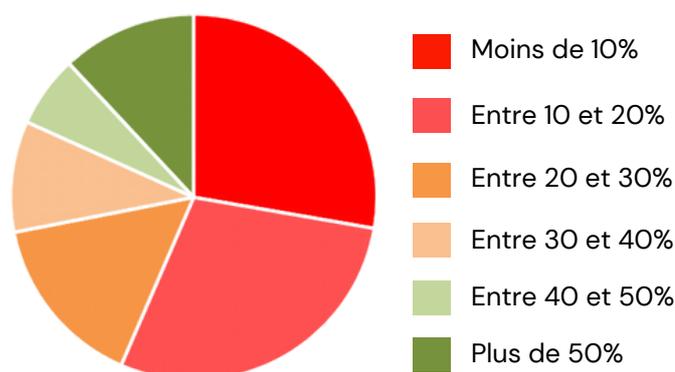
Modalités de service du menu végétarien



Dans les 2/3 des établissements, un menu végétarien est servi à l'ensemble des convives le jour où il est proposé. Pour le tiers restant, les élèves ont le choix entre un menu végétarien et un ou plusieurs menus carnés ce jour-là.

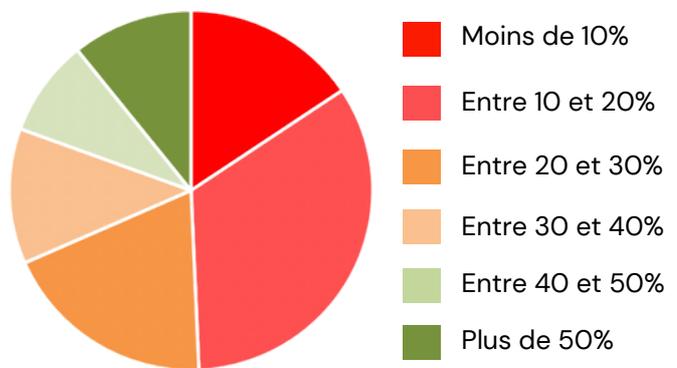
Dans le cas où le menu végétarien est proposé en alternative à un menu carné, seuls 12% des établissements ont un taux de prise supérieur à 50% (pourcentage de repas végétariens pris sur l'ensemble des repas servis).

Part de menus végétariens servis



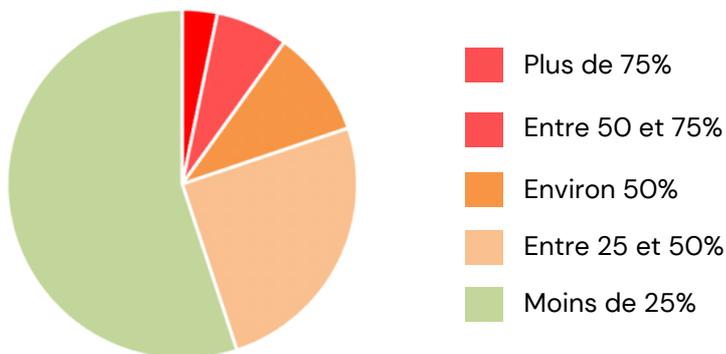
Le taux de prise correspond à peu près au taux de préparation. Les chef-fes adaptent l'offre à la demande pour éviter le gaspillage notamment, mais cela signifie qu'une faible proportion d'élèves peut choisir le menu végétarien lorsqu'il est servi en alternative à un ou plusieurs menus carnés.

Part de menus végétariens préparés

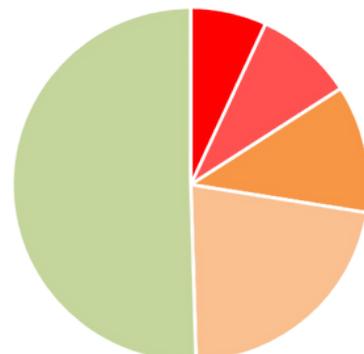


Qualité du menu végétarien

*Part de plats carnés à base de produits transformés**



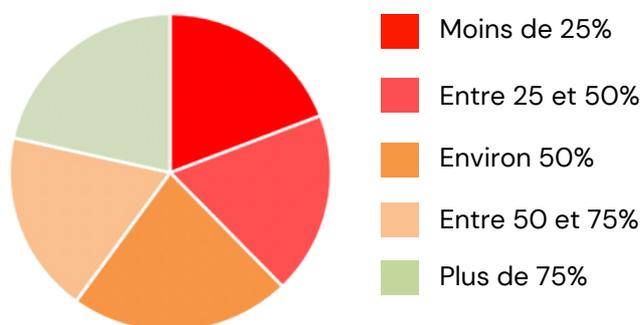
*Part de plats végés à base de produits transformés**



La part de produits transformés est encore trop élevée pour tous les types de menus. Environ 1/4 des restaurants ont majoritairement recours aux produits transformés pour la confection de leurs menus végétariens.

*Sont considérés ici comme produits transformés les produits industriels non confectionnés par le restaurant (ex : pavés, steaks, boulettes, galettes, nuggets). Le **Programme National Nutrition Santé** (4) recommande de limiter la consommation de ce type de produits, et de privilégier la cuisine maison à base de produits bruts.

Part de plats végétariens à base de protéines exclusivement végétales

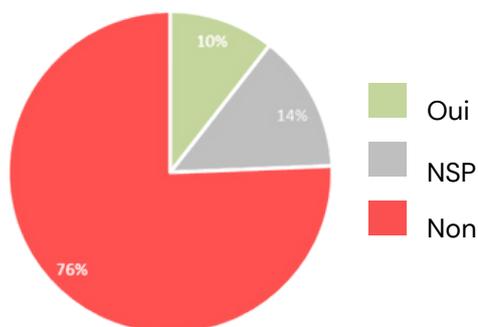


Moins d'un quart des restaurants confectionne la majorité de leurs plats végétariens à partir de protéines exclusivement végétales.

Trop de produits laitiers et d'œufs sont encore utilisés en alternatives à la viande et au poisson, comme le soulignait déjà l'étude de Greenpeace en 2020 (9).

La loi EGalim impose aux gestionnaires des restaurants collectifs servant plus de 200 couverts par jour en moyenne de présenter à leurs structures dirigeantes un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines (19), incluant des préparations ou plats à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent.

Mise en place d'un plan de diversification des protéines

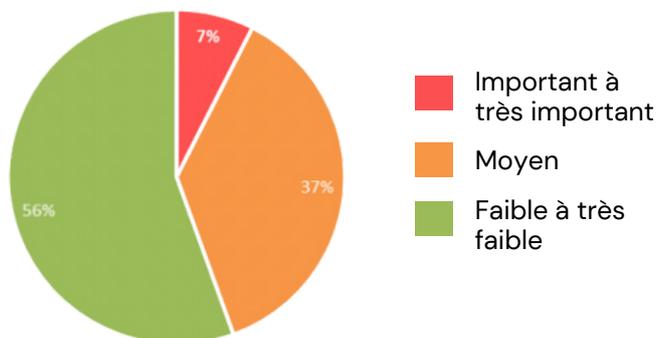


À peine 10% des établissements concernés ont mis en place un plan pluriannuel de diversification des sources de protéines, 14% n'ont pas su répondre.

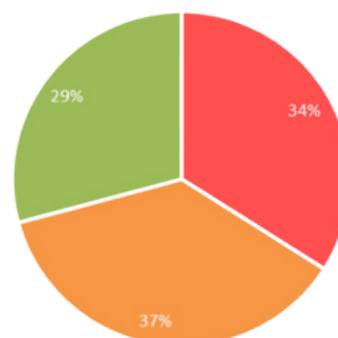
Cela reflète possiblement le manque de communication et d'accompagnement relatif à cette mesure qui permet, entre autres, d'assurer la variété et l'équilibre nutritionnel du menu végétarien.

Menu végétarien et gaspillage alimentaire

Niveau de gaspillage pour le menu carné

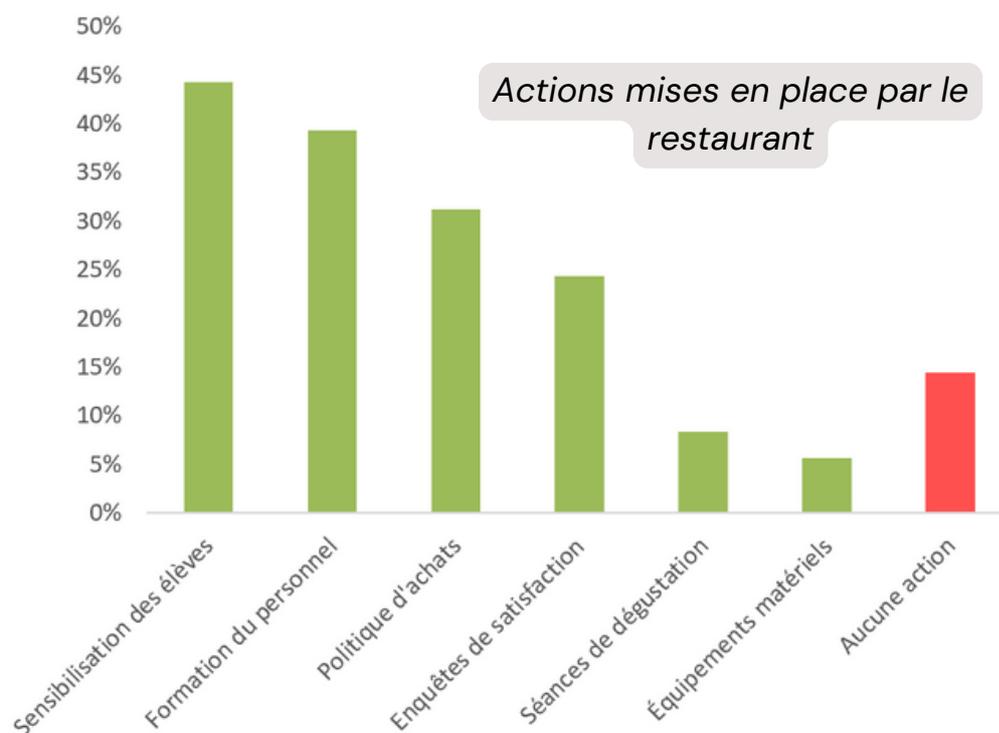


Niveau de gaspillage pour le menu végétarien



Le niveau de gaspillage est encore trop élevé pour tous les types de menus, bien plus encore pour les menus végétariens. L'adaptation des portions, les actions d'éducation au goût et la formation des chef-fes sont indispensables pour limiter le gaspillage de manière générale, et favoriser l'acceptation du menu végétarien.

Les actions mise en place par le restaurant

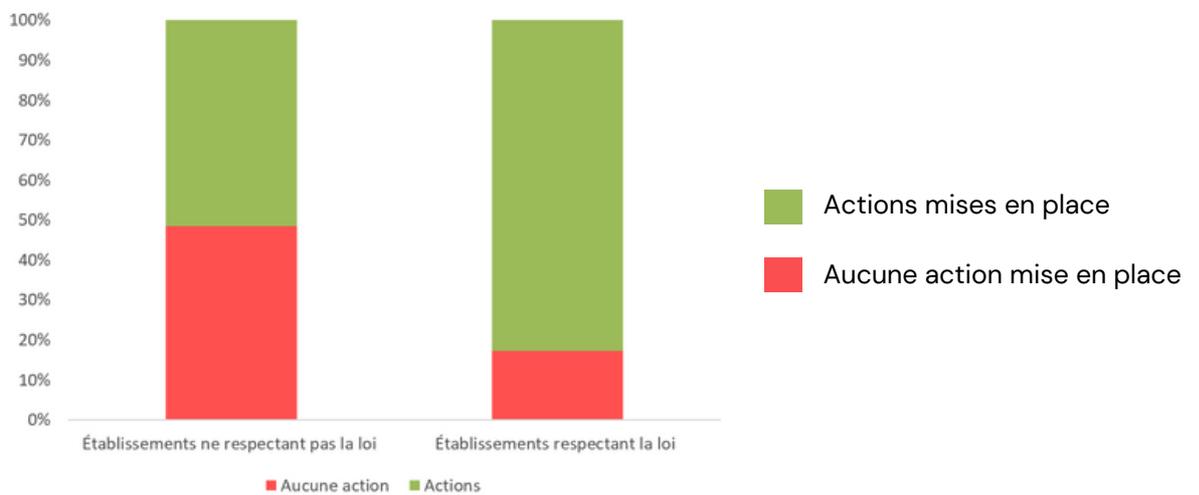


Les principales actions mises en place par les restaurants scolaires pour accompagner l'introduction du menu végétarien sont la sensibilisation des élèves, la formation du personnel et des politiques d'achat adaptées.

D'autres actions ont été mentionnées par les établissements en plus de celles proposées ci-dessus :

- sensibilisation des équipes éducatives et des parents
- projets pédagogiques en collaboration avec les enseignant·es
- implication des éco-délégué·es
- création de commissions menus (équipes de restauration, parents, élèves)
- interventions d'artisan·es, producteurs et productrices, associations.

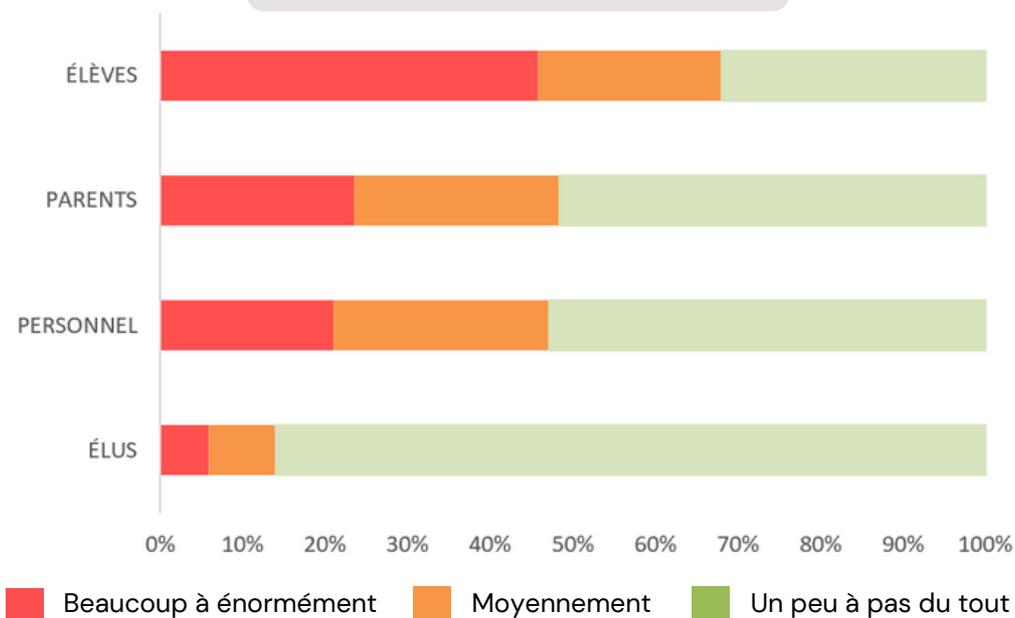
Respect de la loi et actions mises en place



Les établissements qui proposent au moins un menu végétarien par semaine, en conformité avec la loi EGalim, sont ceux qui ont mis en place davantage d'actions d'accompagnement.

L'acceptation par les acteurs

Niveau de réticence observé



Pour près de la moitié des chef·fes interrogé·es, les élèves opposent beaucoup voire énormément de résistance face au menu végétarien, et plus particulièrement les collégien·nes. Les chef·fes soulignent les mauvaises habitudes alimentaires déjà bien ancrées à cet âge : consommation de produits industriels, fast-food, alimentation peu variée et pauvre en légumes.

Contrairement aux élèves du primaire, les élèves du second degré sont a priori moins enclins à la découverte de nouveaux goûts et aliments, végétariens ou non. Les chef·fes recommandent de cuisiner des plats simples, avec des aliments connus et appréciés des élèves, d'inciter à goûter progressivement les nouvelles préparations, et ce d'autant plus pour le menu végétarien.

La réticence de certains parents et personnels de restauration est également notable, ce qui s'explique en grande partie par la méconnaissance des bénéfices du menu végétarien et les préjugés négatifs associés, comme par exemple le risque de manquer de protéines, de ne pas manger à sa faim ou que ce ne soit pas bon.

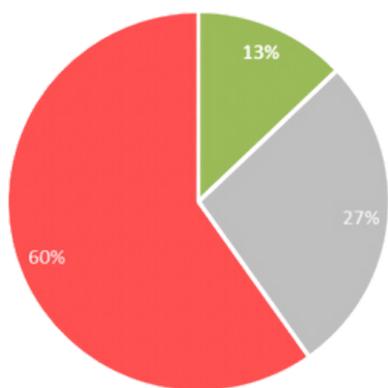
Cela démontre la nécessité de mettre en place des actions d'information à destination des élèves et des adultes encadrants pour favoriser une bonne acceptation. En prenant notamment appui sur les éco-délégué·es.

Les chef·fes décrivent globalement les él·ues comme peu réticent·es, ce qui s'explique certainement par leur absence de pouvoir décisionnaire au sein de l'établissement : les départements et régions exercent une tutelle fonctionnelle uniquement sur la gestion de la restauration.

Les freins et leviers à la mise en œuvre du menu végétarien

L'enquête permet de confirmer que les freins et leviers identifiés dans les précédentes études (2,12,13,14,15,16,17,18) sont toujours d'actualité :

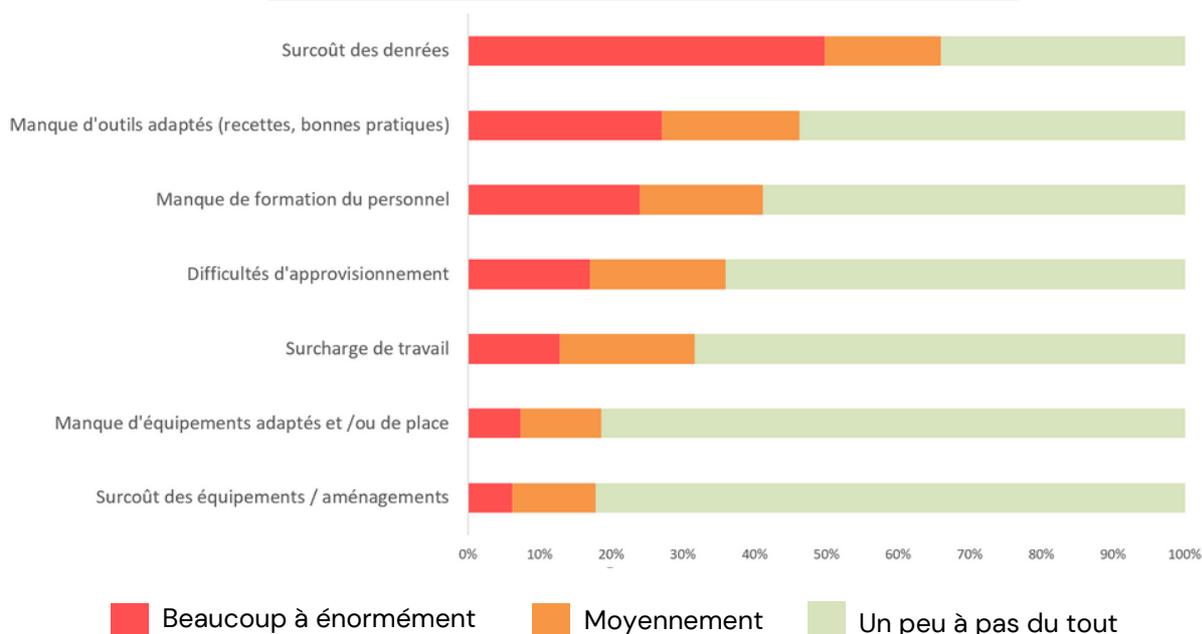
Accompagnement par l'État



L'accompagnement par l'État est jugé insuffisant voire très insuffisant par près des 2/3 des établissements.

■ Suffisant à très suffisant ■ Neutre ■ Insuffisant à très insuffisant

Freins à l'introduction du menu végétarien



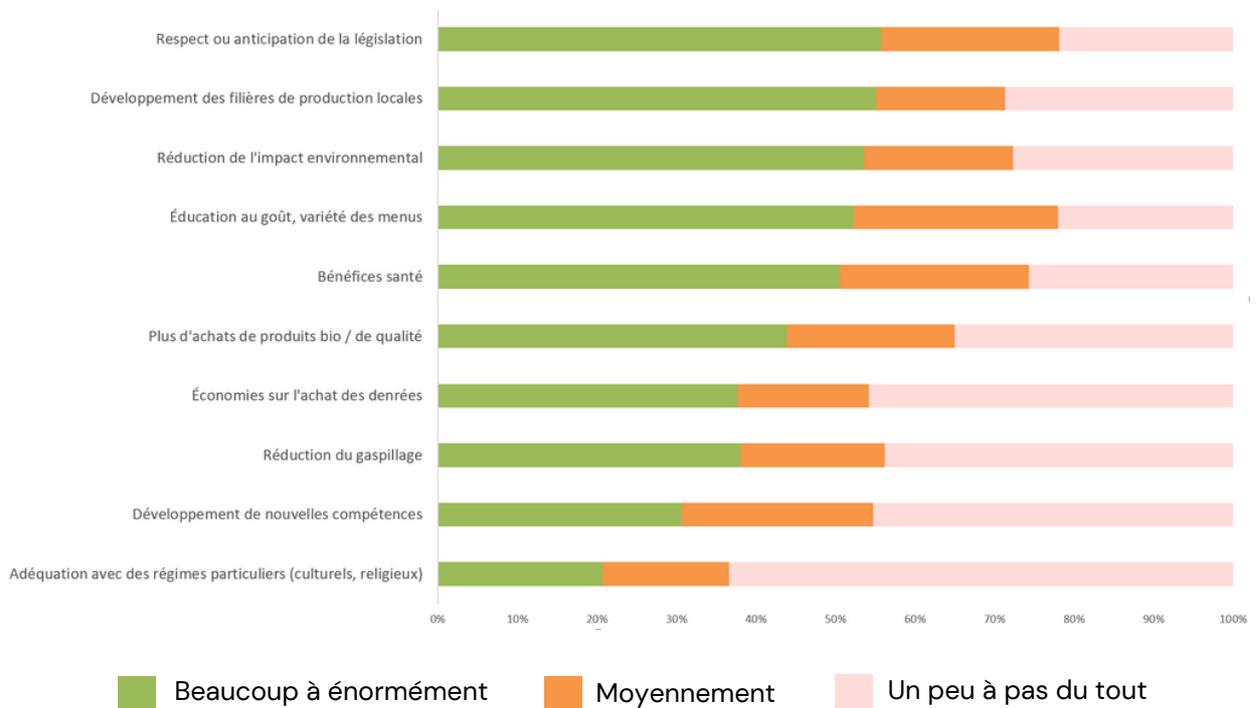
Les obstacles à l'introduction du menu végétarien cités par les établissements relèvent à la fois de difficultés matérielles et techniques, et d'un manque de moyens humains et financiers : le surcoût des denrées alimentaires, le manque d'outils adaptés, le manque de formation du personnel pour réaliser une cuisine végétale savoureuse, équilibrée et abordable.

Le surcoût des denrées est généralement lié à l'achat de produits végétaux transformés de substitution (boulettes, pavés, émincés, etc.). Les chef-fes ont témoigné de l'avantage de cuisiner des produits frais afin de limiter ces coûts, mais cela nécessite généralement plus de main d'œuvre et/ou de matériels adaptés (poste légumerie) pour leur préparation.

En plus des items proposés, les participants ont cité les éléments suivants comme freins à l'introduction du menu végétarien :

- mauvaises habitudes alimentaires à la maison (produits ultra-transformés, peu de légumes et légumineuses)
- temps nécessaire pour changer les mentalités et les habitudes
- mauvaise qualité des produits végétaux industriels de substitution
- attachement culturel aux produits carnés dans les zones rurales où l'élevage est très présent
- menus imposés par les sociétés externes en cas de gestion déléguée

Incitations à l'introduction du menu végétarien



Les principaux éléments qui ont incité ou pourraient inciter les établissements à mettre en place le menu végétarien sont :

- le respect de la loi
- le développement de filières de production locales
- la réduction de l'impact environnemental
- l'éducation au goût des convives
- les bénéfices santé.

PAROLES DE CHEF·FES



Nous avons interviewé 25 chef·fes pour avoir leur retour d'expérience sur la mise en œuvre du menu végétarien dans leur restaurant. Les situations décrites illustrent globalement les tendances observées dans les réponses au questionnaire, et démontrent également des difficultés plus globales dans l'exercice de leur métier :

- **Le menu végétarien a été imposé sans mesures d'accompagnement** (sensibilisation et formation à la cuisine végétarienne et aux enjeux de la loi EGalim) et sans prise en compte des particularités propres à chaque établissement et territoire : type de public, milieu économique et socioculturel, moyens financiers et humains, etc.
- **Le métier de chef·fe en restauration collective est de plus en plus exigeant, mais peu valorisé en termes d'image et de rémunération.** Il nécessite pourtant une forte capacité d'adaptation, et des compétences multiples : gestion administrative, financière et réglementaire, nutrition, production culinaire, management, formation, etc.
- **Le cadre réglementaire et professionnel (6,7,20,21,22,23) est de plus en plus complexe, il manque de cohérence et de souplesse** : il est parfois plus facile, moins risqué et moins cher d'utiliser des produits industriels surgelés et ultra-transformés que de cuisiner des produits frais, locaux et faits maison. Les recommandations du GEMRCN (21), guide d'achat de référence mais non obligatoire datant de 2015, sont obsolètes et toujours en attente d'une mise à jour officielle (22).

- **Le mode de gestion du restaurant scolaire ne favorise pas toujours la collaboration, l'autonomie ou l'innovation.** Le gestionnaire d'établissement et le personnel de restauration dépendent respectivement de l'État (ministère de l'Éducation nationale ou ministère de l'Agriculture) et de la collectivité territoriale (Département ou Région). En gestion déléguée, la conception et la production des repas sont de fait externalisées à des sociétés de restauration privées.
- **Les personnels techniques recrutés par les collectivités sont souvent peu qualifiés** pour exercer en restauration, et le turnover est important.
- **L'augmentation globale du coût des matières premières** rend difficile le maintien du budget alloué pour la production de repas de qualité, qu'ils soient carnés ou végétariens.
- **L'environnement externe ne favorise pas l'acceptation d'une cuisine variée et équilibrée par les élèves** : les familles ne cuisinent pas ou peu à la maison et les élèves consomment beaucoup de produits industriels. Ils sont peu habitués à manger des légumes et produits frais, et peu enclins à la découverte de nouveaux aliments, notamment végétaux.

Tous ces éléments ont un impact :

Sur les chef-fes...

et sur les assiettes servies !

Perte de savoir-faire, d'autonomie, de reconnaissance, de motivation, et sentiment d'isolement

Détérioration de la qualité nutritionnelle et gustative, coût plus élevé, impact environnemental néfaste

“

J'ai été cheffe de cuisine durant 11 ans, aujourd'hui grâce à mon parcours pro, je peux mettre en place des actions pédagogiques pour améliorer l'alimentation de nos élèves.

Les élèves ont beaucoup de mal à s'adapter aux nouvelles saveurs, aux plats qu'ils n'ont pas l'habitude de manger.

Les moyens à mettre en œuvre pour changer les mentalités et les habitudes alimentaires acquises à la maison sont avant tout des moyens humains, pour accompagner et expliquer le bon sens de la démarche.

On pense souvent que la restauration collective, c'est pour les chef-fes raté-es.

Je viens de la Réunion et je suis d'origine vietnamienne. Mon métier de gestionnaire de restaurant est passionnant : il faut faire découvrir aux équipes des menus d'ailleurs, des épices, des graines, des fruits et des cuissons différentes. Avec une équipe super motivée, tout est là.

Aujourd'hui, on cuisine avec le stylo et le thermomètre.

L'éducation au goût est le point essentiel, la découverte, la sensibilisation.

”

“

Nous avons de très bons rapports avec l'équipe du Département. Cette réussite est un travail de collaboration parfaite.

Je suis pour les plats végétariens et la loi EGALIM, mais pas avec les budgets que nous avons actuellement. Faire des lois c'est bien, mais donnez-nous les moyens de l'appliquer !

Il faut laisser le choix et cuisiner des choses simples.

Les produits EGalim, bio et locaux sont beaucoup trop chers.

Les repas végétariens ont la plupart du temps un coût inférieur aux repas classiques, surtout depuis que nous avons abandonné les substituts au soja ou aux légumineuses que les élèves ne mangent pas.

Dans végétarien, les convives entendent *rien* !

Il faut du temps, ne pas lâcher, les mentalités vont changer.

”



10 astuces de chef·fes pour végétaliser les assiettes

Cuisiner des plats simples et réaliser des sauces gourmandes

Adapter les plats connus et aimés des enfants (pâtes, quiches, pizzas)

Introduire les nouveaux aliments en petite quantité et progressivement

Proposer un bar à salade en libre service :
légumes, céréales, légumineuses, fruits

S'équiper en matériel pour cuisiner des légumes frais
(éplucheuses, robots)

Introduire des légumineuses dans les préparations carnées pour réduire progressivement les portions de viande (ex: bolognaise aux lentilles corail)

Proposer différentes portions (petite / moyenne / grande faim) pour inciter à goûter de nouvelles préparations et éviter le gaspillage

Produire à la demande pendant le service pour éviter le gaspillage, tout en assurant la possibilité de manger végétarien pour tous les convives

Donner des noms de plats attractifs et éviter le mot "végétarien"

Tester régulièrement des recettes et recueillir l'avis des élèves

PLUS DE REPAS VÉGÉS À LA CANTINE, C'EST POSSIBLE !



Pour favoriser la transition vers une alimentation plus végétale dans les cantines scolaires, l'AVF (Association Végétarienne de France) demande la mobilisation de tous les acteurs concernés pour initier ou renforcer les dispositifs suivants, et en premier lieu celle de l'État et des collectivités territoriales :

Former les chef·fes pour garantir une cuisine végétale de qualité

- **Déployer une offre de formation initiale et continue spécifique à la cuisine végétale** : enjeux écologiques et sanitaires de la loi EGalim, cadre réglementaire et professionnel, équilibre nutritionnel, produits et techniques culinaires, service et valorisation des plats végétariens, démarches d'expérimentation et d'évaluation.
- **Développer des espaces de partage pour les chef·fes** : communautés et rencontres professionnelles, base collaborative de recettes, fiches techniques et bonnes pratiques.
- **Favoriser la montée en compétence de chefs-formateurs en cuisine végétale** et créer un réseau efficace sur l'ensemble du territoire.

Harmoniser et renforcer le cadre réglementaire et professionnel

- **Adapter et harmoniser les recommandations** nutritionnelles (20), environnementales (loi EGalim et Climat), d'hygiène et de sécurité (23) et d'achats (21) pour permettre la bonne mise en œuvre du menu végétarien.
- **Mettre en place des dispositifs d'incitation et de contrôle** pour garantir l'application de la loi EGalim dans les restaurants scolaires.

Attribuer les moyens matériels, financiers et humains pour appliquer la loi

- **Recruter du personnel de restauration qualifié et en nombre suffisant**, et renforcer l'attractivité de la profession (salaires et carrières).
- **Favoriser la préparation des repas sur place dans les restaurants scolaires** et assurer l'équipement matériel nécessaire.
- **Adapter les politiques tarifaires des repas** aux capacités économiques des communes, afin de limiter les inégalités territoriales.

Faciliter l'approvisionnement en produits végétaux de qualité et accessibles

- **Développer et soutenir les *Projets Alimentaires Territoriaux* (24)** : structurer les filières locales de fruits, légumes, céréales et légumineuses ; renforcer la coordination avec les acteurs de la restauration scolaire.
- **Développer des plateformes d'achats groupés spécifiques aux produits végétaux**, référençant les producteurs certifiés EGalim.
- **Favoriser le développement de produits végétaux de substitution variés, abordables et de qualité** : aider les entreprises innovantes et valoriser l'offre existante.

Soutenir et valoriser la végétalisation de la restauration scolaire

- **Informier et sensibiliser l'ensemble des acteurs aux enjeux environnementaux, sanitaires, éthiques et sociaux du menu végétarien** : élèves, parents, professionnel·les de la restauration, équipes pédagogiques, élu·es.
- **Développer l'éducation à l'alimentation et au goût dans les établissements scolaires**, en impliquant les élèves, les parents, les équipes pédagogiques et les professionnel·les de la restauration.
- **Mettre en valeur les initiatives et projets à succès** : labelliser les restaurants scolaires engagés pour le menu végétarien.

SIGLES

ADEME : Agence de la transition écologique

AVF : Association Végétarienne de France

CGAAER : Conseil général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux

CNRC : Conseil National de la Restauration Collective

EGalim : États Généraux de l'Alimentation

FAO : Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture

GEM-RCN : Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition

HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point (analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise)

HCC : Haut Conseil pour le climat

INRAe : Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement

OMS : Organisation Mondiale de la santé

PAT : Projet alimentaire territorial

PNNS : Programme national nutrition santé

SRC : Société de restauration collective

REMERCIEMENTS

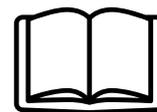


Nous tenons à remercier chaleureusement toutes les chef-fes d'établissement, ainsi que les équipes en charge de la restauration scolaire, gestionnaires et chef-fes de cuisine, qui ont pris le temps de répondre à notre enquête. Merci également à celles et ceux qui ont accepté d'apporter leur témoignage de vive voix.

Un grand merci à Johann Leleu (Responsable de la restauration municipale à Nanterre en Île-de-France) pour son aide précieuse à la conception du questionnaire, et pour ses éclairages sur le métier de restaurateur en collectivité.

Et enfin merci à tous nos lecteurs et lectrices : nous comptons sur vous pour diffuser largement les résultats de cette enquête et vous mobiliser à votre échelle pour plus de repas végétariens dans les cantines !

SOURCES



(1) FAO et OMS. (2020). *Régimes alimentaires sains et durables – Principes directeurs*. Rome.

<https://doi.org/10.4060/ca6640fr>

(2) Haut conseil pour le climat. (2024). *Rapport thématique : Accélérer la transition climatique avec un système alimentaire bas carbone, résilient et juste*.

https://www.hautconseilclimat.fr/wp-content/uploads/2024/01/2024_HCC_Alimentation_Agriculture_25_01_webc_vdef-2.pdf

(3) Greenpeace France. (2020). *Menus végétariens dans les cantines : quels impacts pour la planète ?*

(4) Ministère des Solidarités et de la Santé. *Programme National Nutrition Santé 2019-2023*.

(5) INRAE. (Article publié le 11 octobre 2023). "Transformer les systèmes alimentaires dans le monde avec l'alimentation scolaire".

<https://www.inrae.fr/actualites/transformer-systemes-alimentaires-monde-lalimentation-scolaire>

(6) Art. L. 230-5-6. de la Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous.

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000037547946>

(7) Art. L. 230-5-6. de la Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets.

https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/article_jo/JORFARTI000043957158

(8) Toluna et Harris Interactive pour Réseau Action Climat France. (mars 2023). *Baromètre - vague 2. La consommation de viande : quelles nouvelles tendances ?*

- (9) Greenpeace France. (2020). *Les cantines à la loupe, cartographie des menus végétariens*. Paris.
www.greenpeace.fr/aumenudescantines
- (10) Direction de l'évaluation, de la prospective et de la performance (DEPP) et le Conseil d'évaluation de l'école (CEE). (2023). *Les établissements scolaires, un regard sur la diversité des écoles, collèges et lycées en France*.
- (11) Cnesco (2017). *Enquête sur la restauration et l'architecture scolaires*. Paris.
- (12) ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Effet2Levier, Maiom. (2021). *Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable*, volet 1. 72p.
- (13) Collectif pour une transition citoyenne, Alternatiba et le Réseau Action Climat. (Juin 2023). *Climat, démocratie locale : où en sont nos maires à mi-mandat ?*
- (14) Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER). (mars 2021). *Rapport n° 20068 : Évaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire*.
- (15) Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. (2021). *Étude sur la mise en œuvre des mesures de l'article 24 de la loi EGalim par les acteurs de la restauration collective en France métropolitaine*.
- (16) Un Plus Bio. (2020). *Observatoire de la restauration collective bio et durable : résultats de l'enquête 2020*.
- (17) Terra Nova. (novembre 2020). *Les enfants à table - Accélérer la transition alimentaire dans les cantines scolaires*.
- (18) BASIC, CITEXIA. (2023). *Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique? Synthèse*.

(19) Conseil National de la Restauration Collective (CNRC). (2021). *Plan pluriannuel de diversification des sources de protéines – cadre général*. Paris.

(20) JORF n°0229 du 2 octobre 2011. Arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.
<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000024614763>

(21) Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN). (Version 2.0 – Juillet 2015). *Recommandations nutrition*.

(22) Conseil National de la Restauration Collective. (2020). *Restauration scolaire – Expérimentation du menu végétarien*. Paris.

(23) JOUE du 30/04/2004. Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
<https://www.meuse.gouv.fr/contenu/telechargement/3948/22918/file/R%C3%A8glement+CE+852-2004.pdf>

(24) Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. (Article consulté le 5 mai 2023). "Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?"
<https://agriculture.gouv.fr/quest-ce-quun-projet-alimentaire-territorial>
