



GREENPEACE



Que dit la nouvelle loi introduisant un menu végétarien / végétalien par semaine dans les cantines scolaires ?

Madame, Monsieur,

Par ce courrier, nos trois organisations, la FCPE, Greenpeace France et l'Association végétarienne de France (AVF) souhaitent vous apporter des **clés de lecture pour l'application de l'expérimentation des menus végétariens dans les cantines scolaires**. Le texte a été voté par l'Assemblée nationale en octobre 2018 dans le cadre de l'article 24 de la nouvelle loi Agriculture (loi "pour l'équilibre des relations commerciales en agriculture et pour une alimentation saine, sûre et durable") et doit être appliqué au plus tard le 1^{er} novembre 2019.

La diminution de la consommation de viande et de poisson dans la restauration collective scolaire, qui sert un milliard de repas par an, constitue un levier sans équivalent en termes de santé et de lutte contre le réchauffement climatique.

Dans un contexte où le nombre de prescriptions imposées à la restauration collective a beaucoup augmenté, nos trois organisations ont décidé d'unir leur expertise pour accompagner les acteurs de terrain et faire en sorte que l'expérimentation soit menée dans les meilleures conditions possibles.

En l'attente du décret d'application, en cours de rédaction, et étant donné le délai très court prévu par le législateur, nous vous livrons ici un certain nombre d'**informations essentielles que nous avons fait vérifier par les élus à l'origine du texte et nos services juridiques respectifs**.

Le texte tel qu'il a été voté

« À titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation 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, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.

L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire,

sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme. »

Concrètement, quel est le sens du texte ?

- On entend par “végétarien”, un menu dans lequel la viande et le poisson sont remplacés par des **protéines végétales** : légumineuses, céréales, oléagineux, etc. Dans le cas du menu végétarien, ces protéines végétales peuvent être associées à des œufs et des produits laitiers. On entend par “végétalien” un menu exclusivement à base de protéines végétales.
- **Toutes les cantines scolaires sont concernées**, publiques et privées, du premier degré et du second degré. Le décret d’application devra déterminer si les universités sont concernées.
- L’expérimentation est temporaire (deux ans à partir du 1^{er} novembre 2019), mais **elle est obligatoire pour toutes les structures**.
- Un menu végétarien ou végétalien doit être proposé à tous les usagers au moins une fois par semaine dans toutes les cantines scolaires. En clair : ce menu est proposé soit **sous forme de menu unique à tous sans autre choix possible** soit **sous forme d’option**.

Pour un plus grand impact environnemental, pour éviter deux chaînes de production dans les cuisines centrales et pour une évaluation des impacts plus lisible, nous conseillons de servir le menu végétarien / végétalien à l’ensemble des usagers sans autre choix.

- La mention « au moins une fois par semaine » offre la possibilité aux cantines de servir des menus sans viande ni poisson, composés de protéines végétales ou animales, **une fois par semaine ou plus**, sans limite de fréquence ;
- On entend par “gestionnaire” le service administratif chargé de l’organisation de la cantine. Il ne s’agit donc pas de votre prestataire de service.

Conseils et recommandations

Si votre structure suit les recommandations du GEM RCN, nous tenons à rappeler qu’il s’agit d’une **recommandation conçue comme un guide d’achats et non une réglementation nutritionnelle obligatoire**. Par ailleurs, au regard de la nouvelle loi, le GEM RCN doit être mis à jour et ne peut plus être appliqué en l’état. *La loi prévaut sur ces textes, or elle stipule que le repas peut être entièrement végétalien, contrairement à ce qui était défini par l’arrêté de 2011 qui stipulait que le plat protidique devait forcément contenir des protéines animales et que les produits laitiers étaient obligatoires à chaque repas.*

Par ailleurs, nous vous indiquons que suivant cet article 24, l’État a l’obligation de produire les outils permettant l’accompagnement des collectivités dans la transformation de leurs restaurants collectifs pour être conformes à la loi. Vous êtes en droit de demander des outils et moyens

d'accompagnement.

Enfin, nos organisations demandent au Gouvernement que soient mis en place les moyens de formations à destination des acheteurs, des gestionnaires, des cuisiniers et des équipes d'animation. Nous souhaitons des garanties pour que le Centre national de formation de la fonction publique territoriale ou CNFPT propose bien les modules de formation adaptés. D'autres structures peuvent assurer un accompagnement technique : l'AVF (l'Association végétarienne de France) pour son expertise de terrain (voir le site www.vegecantines.fr, à destination des professionnels, des usagers et des influenceurs), le collectif "[Les pieds dans le plat](#)" pour ses formations, l'association "[Assiettes Végétales](#)" pour son action dans les restos U.

Pour que l'expérimentation ait l'impact escompté dans les consciences et sur les modes alimentaires, il est par ailleurs essentiel de **sensibiliser et d'informer les usagers**. Un dialogue avec les représentants de parents d'élèves doit être engagé. C'est le sens des travaux quotidiens de l'AVF, de la FCPE, et de la campagne de Greenpeace animée par ses groupes locaux partout en France.

Espérant vous avoir apporté les informations nécessaires à la bonne application du texte de loi, nous restons à votre disposition pour échanger. En privilégiant les produits bios, locaux, de saison et une alimentation variée, riche en protéines végétales, vos cantines scolaires participent au développement d'une agriculture écologique sur leur territoire, à la protection de la biodiversité et de la santé de nos enfants.

Rodrigo Arenas et Carla Dugault,

co-présidents de la FCPE

Jean-François Julliard,

directeur général de Greenpeace France

Élodie Vieille Blanchard,

présidente de l'Association végétarienne de France

Documentation et liens utiles :

- La cartographie participative des villes ayant des cantines qui proposent des menus végétariens : www.greenpeace.fr/aumenudescantines/ Greenpeace, ses groupes locaux, et les citoyens mobilisés la mettront à jour à l'occasion de l'applicabilité de l'expérimentation, en novembre prochain.
- Le site vegecantines.fr destiné aux acteurs de terrain de la restauration collective pour les aider à développer des menus végétariens à la cantines : livrets et affiches, recettes en libre accès, repères nutritionnels adaptés, argumentaires de poche, mise en lien avec des professionnels de la nutrition, etc.
- Pour accéder à la liste des villes et cantines qui proposent un menu végé plus d'une fois par semaine, consultez notre carte [ici](#).
- Afin de limiter le recours aux produits transformés tout en cuisinant des plats réellement

appréciés par les enfants, retrouvez les recettes [ici](#).

- Les outils d'accompagnement : [guide de l'alimentation végétale](#), [idées reçues sur l'alimentation des enfants](#), [6 bonnes raisons d'introduire des menus végétariens à la cantine](#).



GREENPEACE

