ACTES DU COLLOQUE MENU VÉGÉTARIEN HEBDOMADAIRE DANS LES CANTINES

Organisé le 14 juin 2019 de 10h à 13h à l'Assemblée Nationale

À l'initiative de Mme Samantha Cazebonne, députée des Français établis hors de France

L'Assemblée nationale a adopté en automne dernier le projet de loi EGALIM, qui contient de nombreuses avancées pour une alimentation plus saine et plus durable, dont l'expérimentation de menus végétariens hebdomadaires dans les cantines scolaires.

Ce colloque a abordé les enjeux de l'introduction de menus végétariens dans nos cantines, les obligations et accompagnements prévus par la loi, les bonnes pratiques de terrain et les écueils à éviter pour une expérimentation réussie.

Ce colloque a été retransmis via un **Facebook Live** sur la page de la députée. La vidéo est consultable à cette adresse :
https://www.facebook.com/samantha.cazebonne.LaREM/videos/476858099743983/

Introduction

Discours d'ouverture de Mme Samantha CAZEBONNE, députée des Français établis hors de France.

"Mesdames et Messieurs les élus, Mesdames et Messieurs les chefs d'établissements, Mesdames et Messieurs les gestionnaires, Mesdames et Messieurs les responsables d'association, Mesdames et Messieurs les prestataires de service, Mesdames et Messieurs les chercheurs et chercheuses, Mesdames et Messieurs les directeurs et directrices de politique alimentaire, Mesdames et Messieurs, bienvenue à ce colloque sur l'expérimentation de menus végétariens hebdomadaires dans nos cantines scolaires.

Députée des Français de l'étranger de Monaco, d'Andorre, d'Espagne et du Portugal, j'ai la chance de bénéficier sur certains sujets de perspectives internationales pour faire remonter les bonnes pratiques de ces Etats et les adapter aux réalités françaises. C'est le cas pour les menus végétariens du Portugal, qui a adopté une loi rendant obligatoires les alternatives quotidiennes végétariennes dans l'ensemble de la restauration collective. Ancienne cheffe d'établissement dans des lycées français de l'étranger, j'ai moi-même porté une attention particulière

L'introduction de menus végétariens se trouve en effet au cœur de multiples enjeux : environnementaux, gaspillage alimentaire, santé, justice sociale et bien-être animal. J'aborderai pour ma part ces trois derniers enjeux, mes collègues évoqueront les premiers.

Enjeux de santé, donc. Si la consommation de viande n'est pas en soi néfaste pour la santé, la quantité, la qualité et les modes de préparation influent grandement sur la santé. En effet, plusieurs études épidémiologiques ont souligné le rapport entre la surconsommation de viande (principalement charcuterie et produits transformés) et des risques de cancer, diabète, maladies cardio-vasculaires et obésité, ce qui a amené le Haut conseil de la santé publique, dans son avis sur la révision des repères alimentaires pour les adultes du Programme National Nutrition Santé 2017-2021, à proposer une limite maximale d'apport dans chaque catégorie de viande plus faible que les recommandations précédentes. Par ailleurs, une forte consommation de viande nécessite le recours à l'élevage industriel, qui s'accompagne d'une grande consommation d'antibiotiques, et, partant, du développement de l'antibiorésistance, et la promiscuité et l'uniformisation génétique augmentent les risques de pandémies et de zoonoses (à savoir des infections transmissibles des

animaux vertébrés vers les humains et vice-versa). Enfin, et nous aurons l'occasion de le voir dans une table ronde aujourd'hui, les apports nutritionnels d'un menu végétarien peuvent être excellents.

Concernant les enjeux de justice sociale, ils se situent à l'échelle nationale et à l'échelle internationale. À l'échelle nationale, alors que la consommation de viande diminue dans les classes favorisées, dans les classes populaires, la consommation de viande reste valorisée ce qui amène les foyers à se tourner vers de la viande de moins bonne qualité. Une baisse de la quantité et une augmentation de la qualité de la viande dans la restauration collective contribueraient à diminuer l'inégalité d'accès à une alimentation saine.

Concernant l'accès à la cantine du plus grand nombre, les enfants des familles défavorisées fréquenteraient davantage les cantines scolaires si des menus végétariens y étaient proposés, comme l'indique le Conseil national d'évaluation du système scolaire. Là encore, il s'agit de rendre accessible au plus grand nombre d'enfants une alimentation saine, qui, en plus de diminuer les risques de santé mentionnés plus haut, contribue à la réussite scolaire.

Enfin, à l'échelle mondiale, l'élevage mobilise, pour la production fourragère, un tiers des terres cultivables mondiales. Afin de s'assurer, dans un contexte de tension alimentaire, que l'ensemble de la population mondiale ait accès à des protéines, il importe de rééquilibrer les parts de protéines animales et de protéines végétales.

Concernant le bien-être animal, les études éthologiques démontrent le caractère sensible des animaux, ce qui implique de notre part l'obligation éthique de se soucier de leur bien-être. Avec une diminution de l'alimentation carnée, il deviendrait envisageable d'avoir recours à l'élevage extensif, où les animaux sont élevés en plein air, ce qui correspond davantage à leurs besoins.

Tout ceci rejoint d'ailleurs les enjeux éducatifs, puisque la prise en compte du bien-être animal et des impacts environnementaux de notre alimentation participe de l'éducation au respect dû au monde vivant. Apprenons-leur que manger, ce n'est pas seulement se nourrir. Le repas est un moment éminemment social et le contenu de notre assiette reflète nos aspirations pour l'avenir de la planète et l'avenir de nos enfants.
Je vous remercie."

Mme Laurianne ROSSI, députée des Hauts-de-Seine

Mme ROSSI a salué l'amendement de Mme Samantha CAZEBONNE, en le qualifiant d'une "*très grande avancée*", une expérimentation permettant un pas vers une alimentation plus saine et durable. Le menu végétarien hebdomadaire se devait d'être présenté comme une expérimentation afin de pouvoir adapter la mesure à un rythme plus soutenu dans le futur. Mme ROSSI, avait également proposé un amendement à la loi EGAlim au sujet du contenant de l'assiette et non pas de son contenu. Il s'agissait d'interdire les conteneurs plastiques de la crèche à l'université d'ici 2025. Cette date a été établie comme un compromis afin de laisser un temps d'adaptation aux chaînes logistiques. Au-delà de la question environnementale, les questions de santé sont également un enjeu fondamental. En effet, les additifs insérés lors de la fabrication des conteneurs plastiques seraient porteurs de pathologies. Enfin, Mme ROSSI a également souligné le rôle primordial de l'école en tant qu'initiateur de bonnes habitudes alimentaires.

M. Cédric VILLANI, député de l'Essonne (intervention vidéo)

M. VILLANI a évoqué brièvement qu'il était "*naturel de répondre en tant que pouvoir public*" aux demandes grandissantes de menus végétariens. Cette augmentation peut être due à plusieurs facteurs : la santé, la volonté de réduire l'impact carbone et les effets du changement climatique, de favoriser le bien-être animal, etc.

Mme Barbara POMPILI, députée des Hauts-de-Seine

Mme POMPILI a rappelé le parcours laborieux de l'amendement visant à instaurer l'obligation d'un menu végétarien par semaine. Ce dernier a généré débats et oppositions au sein de la classe politique, notamment en terme d'apport nutritionnel. Il est d'ailleurs important de noter qu'un menu végétarien n'est pas un menu où l'on a enlevé la viande, mais bien un repas équilibré. Le passage de l'amendement a requis, en conséquence, un travail visant à faire évoluer la culture et les convictions. Cela explique, entre autres, le format expérimental de la loi qui a pour objectif de démontrer l'apport bénéfique en terme de santé et environnement.

Première table ronde: Les contours de la loi : ce qui est obligatoire, ce qui est permis

Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous (EGalim)

Mme Samantha CAZEBONNE, députée des Français établis hors de France.

"Il peut en effet s'avérer nécessaire d'étudier précisément les articles introduits par la loi EGALIM dans le Code rural et de la pêche maritime afin d'assurer une compréhension fine de ce qu'ils impliquent pour vous, acteurs et actrices de terrain qui devez mettre en œuvre ces nouvelles mesures.
Les services de restauration collective devront proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien, composé de protéines animales ou végétales. C'est-à-dire que ce menu ne se définit pas seulement par ce qu'il ne contient pas, à savoir viande et poisson, mais aussi par ce qu'il contient, à savoir, des protéines animales (dans le cadre d'un menu végétarien, il s'agit des œufs et des laitages) ou des protéines végétales, oléagineux, céréales, légumineuses, ou les deux sources de protéines, le ou étant inclusif, signifie et/ou.

À quelle fréquence ? Ce menu végétarien doit être proposé une fois par semaine, au moins. Ce qui signifie qu'une fréquence plus élevée, certaines collectivités ou structures le proposent déjà, notamment sous forme d'alternative végétarienne quotidienne, est autorisée par cet article.
Quand est-ce que cette mesure doit-elle commencer ? Elle doit commencer au plus tard un an après la promulgation de la loi EGALIM, ce qui signifie que ce menu hebdomadaire doit être obligatoirement proposé à partir du 1er novembre 2019. En revanche, il est possible de commencer plus tôt, dès la rentrée par exemple, puisqu'il est bien indiqué "au plus tard".

Il s'agit d'une expérimentation, d'une durée de deux ans, qui doit faire l'objet d'une évaluation, afin que soit prononcée la pérennisation ou non de la mesure. Cette évaluation doit porter sur le gaspillage alimentaire, les taux de fréquentation et le coût des repas. Des outils seront donc nécessaires pour accompagner les structures dans cette évaluation. Je profite pour préciser que, si la lettre de l'article ne précise pas que seules des options végétariennes doivent être proposées ce jour-là dans les cantines proposant plusieurs menus quotidiens, l'esprit de la loi, en tout cas c'est

dans cet esprit que j'ai rédigé cet amendement, le suggère fortement, notamment pour pouvoir mieux évaluer les impacts de cette introduction de menus végétariens.

Par ailleurs, un second article introduit par la loi EGALIM prévoit des outils d'accompagnement et la formation des personnels pour les nouvelles mesures que doit suivre la restauration collective scolaire, notamment le plan pluriannuel de diversification des protéines, qui incite les gestionnaires à donner plus de place aux protéines végétales. Si l'article introduisant les menus végétariens n'est pas nommément cité, il va sans dire que les liens de parenté sont assez forts pour que la formation et les outils concerne aussi ces menus.
Par ailleurs, les textes législatifs ne se suffisent pas à eux-mêmes et certaines dispositions feront l'objet de textes réglementaires. Je vous remercie de votre écoute et laisse donc la parole aux deux autres intervenantes."

- Code rural et de la pêche maritime, article L230-5-6

A 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.**

- Code rural et de la pêche maritime, article L230-5-7

Dans un **délai d'un an à compter** de la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 précitée, le Gouvernement propose aux personnes morales de droit public et aux entreprises privées en charge de la restauration collective publique **des outils d'aide à la décision,** à la structuration des filières d'approvisionnement sur leurs territoires, à la formulation des marchés publics, à la formation des personnels concernés, nécessaires à l'atteinte des seuils définis à l'article L. 230-5-1 ainsi qu'à l'élaboration du plan pluriannuel de diversification de protéines décrit à l'article L. 230-5-4.

Mme Clara JAMART, responsable Agriculture, Greenpeace

Mme JAMART a présenté les deux textes sur lesquels se reposaient les responsables de la restauration collective avant la loi EGalim. La première source était les recommandations techniques, non obligatoires, du Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN), visant à traduire le programme national nutrition santé (PNNS).

La deuxième source était un arrêté de septembre 2011 relatif à la qualité des repas servis dans la restauration collective, qui avait repris une partie des recommandations du GEMRCN en les rendant obligatoires. Par exemple, sur 20 menus servis, minimum 8 se devaient de comporter de la viande ou du poisson, soit de protéine animale, la composition des autres était libre. Le texte comportait également une définition d'un plat protidique, soit un plat composé de protéines animales. Néanmoins, étant donné que la loi EGalim redéfinit le terme en y ajoutant la protéine végétale, elle rend la définition de cet arrêté obsolète.

Mme Caroline FARALDO, responsable Agriculture et Alimentation de la FNH

Mme FARALDO a présenté le dispositif du Conseil national de la restauration collective (CNRC) qui fut lancé en janvier 2019, à l'initiative du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. LE CNRC a pour fonction d'opérationnaliser et d'aider à la mise en œuvre de la loi "Agriculture et Alimentation". Les membres sont variés : représentants d'État, collectivités territoriales, société civile, ONG, partenaires sociaux, producteurs agricoles, représentants de la restauration collective, transformateurs et distributeurs et experts du secteur de la santé.

Deuxième table ronde : Enjeux et impacts dans les collectivités, bonnes pratiques et écueils à éviter

M. Luc LIGNON, directeur de la Politique alimentaire, mairie de Montpellier

Présentation disponible en ligne : https://prezi.com/fk_wnxagewmx/enjeux-et-impacts-de-linnovation-offre-alimentaire-montpellier/

M. LIGNON a présenté la politique alimentaire de la restauration collective de Montpellier, soit la première ville de France à s'engager dans une politique de transition agro-écologique et alimentaire. La restauration scolaire repose sur 4 piliers essentiels, à savoir : le développement d'une politique d'achat de proximité et BIO, le développement d'une production alimentaire durable, la modernisation de la distribution des repas, la promotion d'un système alimentaire durable. M. LIGNON a particulièrement insisté sur le besoin de mettre en place des menus végétariens progressivement afin de laisser un temps d'adaptation aux enfants, familles et surtout aux professionnels de la restauration collective.

M. Jérôme MARTIN, responsable du service commun restauration collective de l'agglomération de Valence.

M. MARTIN a fait part de son expérience au sein de la restauration collective dans l'agglomération de Valence. Depuis le premier septembre 2018, des menus végétariens sont proposés, et ce, malgré les quelques réticences, dans un premier temps, du personnel de distribution. Le but de cette initiative était de lutter contre le gaspillage excessif de la viande. Le taux d'inscription pour les menus végétariens a évolué depuis l'instauration du projet, de 20 % à la rentrée 2018 à 30 % en juin 2019. Ces menus ont été proposés dans les crèches afin d'initier dès la petite enfance à une alimentation végétarienne ponctuelle pour que les enfants poursuivent dans cette lancée à l'école. Il était également crucial de recruter un diététicien afin d'atteindre les portions nutritionnelles

recommandées. De fait, le Service Éducation en partenariat avec la Cuisine Centrale propose, dans l'agglomération de Valence, un service quotidien de repas alternatifs.

M. Nicolas MADET, responsable de la cuisine centrale de Bègles.

M. MADET a présenté les démarches de la ville de Bègles visant à instaurer des menus végétariens dans la restauration collective. En tant que première ville Aquitaine certifiée par l'INTERBIO Nouvelle-Aquitaine, Bègles est engagée dans la cause d'une alimentation saine et durable. L'approvisionnement bio s'est fait à hauteur de 45% en 2018 et l'objectif serait d'atteindre les 50 % d'ici fin 2019. La cuisine centrale a instauré un repas végétarien hebdomadaire (hors omelette et poisson) ainsi qu'un choix quotidien d'un repas sans viande le but étant de répondre aux enjeux de développement durable et de gestion des ressources ainsi que de proposer une variété de menus moins centrée sur la consommation de viande.

Mme Gaëlle AUFFRET, maire-adjointe de Bonnières-sur-Seine en charge de la restauration scolaire.

Mme AUFFRET a présenté la politique de restauration scolaire de Bonnières-sur-Seine. La ville a su instaurer un projet d'engagement durable caractérisé par une lutte anti-gaspillage, des produits de proximité, avec 60 % des produits provenant d'un circuit très court, et des repas faits sur place. Le projet a été mis en place depuis 2014, à ce jour 2 repas végétariens hebdomadaires sont proposés, ce nombre augmentera à 4 à la rentrée 2019. Depuis 2014, les déchets se sont réduits de 40 %, de fait, avec moins de déchets, la restauration de Bonnières-sur-Seine a réussi parallèlement à améliorer la qualité des menus proposés.

M. Laurent BEGUE, chercheur en psychologie sociale, de l'université de Grenoble, initiateur du Lundi Vert

M. BEGUE a présenté le concept de "Lundi vert" en explorant son origine et ses objectifs. Le "Meatless Monday" initié aux États-Unis à l'Ecole de Santé Publique Johns Hopkins, à Baltimore, en 2003, est aujourd'hui présent dans plus de 40 pays. La France a décidé d'étendre ce projet, en instaurant un menu végétarien qui englobe donc aussi le poisson. Nombreuses recherches scientifiques ont établi que la surconsommation de viande était néfaste pour la santé voire cause probable de cancer. M. BEGUE a également mentionné la mise en place d'un protocole longitudinal afin d'établir l'effet d'une campagne nationale sur l'alimentation. En effet, l'amendement de Mme CAZEBONNE est, avant tout, une expérimentation dont le prolongement dépendra des résultats, notamment, en terme de santé. L'institut Tolena a établi, en février 2019, que sur un échantillon représentatif de 2 000 personnes de 18 ans et plus, 51,5 % des répondants ont entendu parler du Lundi vert, 10,5 % disent également avoir commencé à le mettre en œuvre et 25,1 % en ont

l'intention. Enfin, M. BEGUE a annoncé que dès octobre 2019, l'ensemble des CROUS de France instaureront le Lundi vert.

En savoir plus : https://www.lundi-vert.fr

Troisième table ronde : Menus végétariens et qualité nutritionnelle

M. Sébastien DEMANGE, médecin

M. DEMANGE a présenté l'aspect nutritif ainsi que les bienfaits d'une alimentation végétale, en rappelant, dans un premier temps, que notre santé ne peut pas être considérée en dehors de la santé publique, du bien-être animal et de l'environnement. Pour lui, "*l'alimentation végétarienne, bien conçue, y compris végétalienne, est saine, adéquate sur le plan nutritionnel et peut être bénéfique pour la prévention et le traitement de certaines maladies*". Les végétariens atteindraient le mieux les objectifs nutritionnels. De plus, la surconsommation de viande conduirait à des maladies cardio-vasculaires, cancer du côlon, asthme, constipation, reflux gastro-œsophagiens, fonctions rénales… En termes de carence, il est important d'insister sur le fait que les risques sont présents dans chaque type d'alimentation, seule leurs natures varient.

Pour consulter un livret reprenant ses explications : https://drive.google.com/file/d/136RhZ_FYfR2WFpG7SOkIFQkX_cStKZ6j/view

M. Luc LIGNON, directeur de la Politique alimentaire, mairie de Montpellier

Présentation disponible en ligne : https://prezi.com/jpakj2pcuo0h/innovation-offre-alimentaire-montpellier/

Pour sa seconde intervention, M. LIGNON s'est focalisé sur les repas alternatifs Eco-citoyens proposés à Montpellier. Ces repas ne comportent aucune protéine animale, ils sont composés à 50 % d'agriculture biologique, les produits proviennent à 60 % de circuit court, la cuisine est dite traditionnelle, en faveur de ressources naturelles, de la biodiversité et respectueuse des saisons.

L'intégration des menus alternatifs s'est réalisée de façon graduelle, soit un menu tous les deux mois en 2015 contre un menu toutes les deux semaines en 2019.

Mme Sarah BIENAIMÉ, chargée de développement restauration collective, Association Végétarienne de France

Mme BIENAIMÉ a présenté un site web crée par l'Association Végétarienne de France (AVF) : **https://www.vegecantines.fr/**

Cette boîte à outils pour menus végétariens à la cantine est facilement utilisable pour nombreux utilisateurs, qu'ils soient acteurs de terrain, usagers ou influenceurs. Deux documents fondamentaux pour s'initier au régime végétarien y sont proposés : "6 bonnes raisons de proposer des menus végétariens à la cantine" et "5 idées reçues sur la consommation de viande chez les enfants". Le site a également un document rassemblant recettes végétariennes adaptées à la restauration collective ainsi qu'une liste de marques et fournisseurs végétariens. Enfin, une carte de France avec les cantines proposant une offre exemplaire de menus végétariens y a été élaborée, elles sont représentées par des couronnes jaunes.

Quatrième table ronde : les accompagnements institutionnels

Mme Caroline FARALDO, responsable Agriculture et Alimentation de la FNH

Mme FARALDO a rappelé l'importance d'investir dans la transition écologique, d'aligner les moyens afin d'établir un plan d'accompagnement pour atteindre les objectifs de la loi. Le but serait d'investir directement dans les structures des territoires locaux. En effet, la restauration collective doit être prise en compte dans les nouveaux modèles économiques pour un engagement dans la durabilité. Les menus végétariens sont à l'origine d'un cercle vertueux, une fois que l'investissement de départ est réalisé, l'alimentation végétarienne permet une réduction du gaspillage et donc de réduction de frais, il est, en retour, possible de réinvestir dans des produits bio.

M. Romain ESPINOSA, chargé de recherche au CNRS, Secrétaire Général de l'Association Française d'Économie du Droit

M. ESPINOSA a présenté les études statistiques qui pourraient accompagner l'expérimentation et établir son impact sociétal. L'étude d'impact reposera sur les trois objectifs préétablis par la loi, soit évaluer le niveau de gaspillage, la fréquentation et le coût de la mise en place d'un menu végétarien hebdomadaire. Il a été souligné qu'il est essentiel de considérer le gaspillage alimentaire sous l'angle du changement climatique, en effet, un kilogramme de carotte jeté est loin d'émettre la même qu'un kilogramme de viande en CO2, soit 0.005kg contre 13.4kg pour la viande. Enfin, concernant les outils statistiques déployés, l'étude d'impact ne pourra pas se réaliser sous forme de randomisation, étant donné qu'il sera impossible de comparer deux groupes, ceux avec les menus végétariens et ceux sans. L'alternative serait de comparer "l'avant" et "l'après " menus végétariens.

Conclusion

Mme Samantha CAZEBONNE, députée des Français établis hors de France.

Mme CAZEBONNE a clôturé ce colloque en remerciant les intervenants et inscrits pour le partage d'expériences qui a permis de prouver qu'il était possible d'agir et de coopérer. Il est toutefois nécessaire pour les acteurs de faire remonter les difficultés rencontrées et les accompagnements requis lors de la mise en place de la loi. Enfin, Mme CAZEBONNE a conclu en insistant sur le besoin de "cuisiner bien et de cuisiner bon" tout en recommandant de s'inspirer de ce qui fonctionne ailleurs.

Remerciements

- **Mme Barbara POMPILI,** députée de la Somme
- **Mme Laurianne ROSSI,** députée des Hauts-de-Seine
- **M. Cédric VILLANI,** député de L'Essonne

Par ordre alphabétique :

- **Mme Gaëlle AUFFRET**, maire-adjointe de Bonnières-sur-Seine en charge de la restauration scolaire
- **M. Laurent BEGUE,** chercheur en psychologie sociale, de l'université de Grenoble, initiateur du Lundi Vert
- **Mme Sarah BIENAIMÉ**, chargée de développement restauration collective, Association Végétarienne de France
- **M. Sébastien DEMANGE**, médecin.
- **M. Romain ESPINOSA**, chargé de recherche au CNRS, Secrétaire Général de l'Association Française d'Économie du Droit
- **Mme Caroline FARALDO,** responsable Agriculture et Alimentation de la FNH
- **Mme Clara JAMART,** responsable Agriculture, Greenpeace.
- **M. Luc LIGNON,** directeur de la Politique alimentaire, mairie de Montpellier
- **M. Nicolas MADET,** responsable de la cuisine centrale de Bègles
- **M. Jérôme MARTIN**, responsable du service commun restauration collective de l'agglomération de Valence.