

Rapport sur l'application du menu végétarien hebdomadaire dans les lycées de la région Auvergne Rhône-Alpes



Association Justice Animaux Savoie

20 mars 2023



ajasavoie@gmail.com

Chaque année, 4 milliards de repas sont servis en restauration collective en France¹ dont **un milliard pour la seule restauration scolaire**. Cela fait de la restauration collective un levier majeur pour une transition alimentaire, agricole et écologique vers un système plus résilient et durable.

On estime en effet qu'une option végétarienne quotidienne en restauration collective publique permettrait d'**économiser 1,35 millions de tonnes de CO2** (soit l'équivalent de la totalité des émissions des transports parisiens pendant un an²) et, si tous les établissements scolaires proposaient demain cette option végétarienne quotidienne, la vie de **24 à 64 millions d'animaux pourrait être épargnée** chaque année³.

Par ailleurs, intégrer plus de menus végétariens dans les cantines constitue une action de prévention majeure pour la **santé des enfants**, un lien ayant été établi scientifiquement entre la surconsommation de produits carnés et le développement de maladies chroniques comme l'obésité, le diabète, les maladies cardiovasculaires ou les cancers⁴. Interrogée au sujet de la généralisation des menus végétariens en restauration scolaire, l'Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES) a souligné, en 2021, que *"L'augmentation du nombre de menus sans viande ni poisson ne modifie pas le niveau de satisfaction des apports en nutriments, au regard de l'atteinte des références nutritionnelles. Il n'est donc pas pertinent de proposer de ce fait une fréquence maximale de menus sans viande ni poisson."*⁵

Outre les avantages sur le plan de la santé et de l'environnement, le menu végétarien possède également l'avantage d'être le menu le plus **inclusif**. Le Défenseur des Droits recommande d'ailleurs une réflexion sur la généralisation du repas végétarien de substitution dans son rapport de 2019 intitulé *"Un Droit à la cantine scolaire pour tous les enfants"*⁶. Sachant que **64% des lycéens déjeunent au moins 3 fois par semaine à la cantine** de leur établissement⁷ et qu'un nombre de plus en plus important d'entre eux sont flexitariens, végétariens ou vegan⁸, l'instauration d'un menu sans viande ni poisson équilibré en restauration collective devient un réel **enjeu démocratique**. Il n'est en effet pas acceptable que de nombreux élèves soient contraints de manger exclusivement l'accompagnement (légumes ou féculents) à défaut de trouver un plat végétarien équilibré dans la cantine de leur établissement.

¹ <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/accueil>

² <https://www.vegecantines.fr/influenceurs-cantines-agir-militer-comprendre-chiffres-ressources-journalistes/chiffres-clefs-menus-vege-a-la-cantine/>

³ <https://www.vegecantines.fr/influenceurs-cantines-agir-militer-comprendre-chiffres-ressources-journalistes/chiffres-clefs-menus-vege-a-la-cantine/>

⁴ https://www.sciencesetavenir.fr/sante/maladies-cardiovasculaires-viande-rouge-et-transformee-toujours-mises-en-cause_153569

⁵ <https://www.anses.fr/fr/content/menu-v%C3%A9g%C3%A9tarien-hebdomadaire-%C3%A0-l%E2%80%99%C3%A9cole-l%E2%80%99anses-en-appui-%C3%A0-l%E2%80%99exp%C3%A9rimentation>

⁶ <https://www.defenseurdesdroits.fr/sites/default/files/atoms/files/rapport-cantine-num-19.06.19.pdf>

⁷ <https://www.anses.fr/fr/content/la-restauration-scolaire#:~:text=Bonnes%20ou%20mauvaises%2C%20les%20habitudes.moins%20une%20fois%20par%20semaine>

⁸ 12% des 18-24 ans sont végétariens ou vegans selon une enquête du CREDOC, disponible in https://www.franceagrimer.fr/fam/content/download/62309/document/11_Synth%C3%A8se%20Panorama%20v%C3%A9g%C3%A9tarisme%20en%20Europe.pdf?version=1

Que dit la loi ?

Au Portugal, les cantines scolaires ont l'obligation de proposer une option végétalienne quotidienne depuis 2017⁹. À Helsinki, toutes les cantines de la ville proposent quotidiennement des plats végétariens, et ce, depuis 2007¹⁰.

En France, en 2018, la **loi Agriculture et Alimentation** a instauré une expérimentation obligatoire d'un menu végétarien hebdomadaire dans tous les établissements de restauration collective à compter du mois de novembre 2019. Cette expérimentation a été pérennisée et entérinée par la **loi Climat et Résilience** du 22 août 2021¹¹ qui impose, dans son article 252, que *“les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire proposent, au moins une fois par semaine, un menu végétarien.”*.

Depuis novembre 2019 **tous les établissements scolaires français** ont donc l'obligation de proposer un menu végétarien ou végétalien chaque semaine.

> Article 252

I.-L'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est ainsi rédigé :

« Art. L. 230-5-6.-I.-Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire proposent, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales et respecte, lorsqu'elles s'appliquent, les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas prévues à l'article L. 230-5. Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement.

« II.-Sous réserve des conditions fixées par voie réglementaire destinées à garantir l'équilibre nutritionnel des repas servis et du respect d'exigences adaptées aux besoins des usagers, notamment à l'âge des enfants pour la restauration scolaire, et à titre expérimental, les collectivités territoriales volontaires proposent quotidiennement le choix d'un menu végétarien dans les services de restauration collective dont elles ont la charge.

« Cette expérimentation débute à la date de publication 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, pour une durée de deux ans, et fait l'objet d'une évaluation, notamment sur son application territoriale, sur son impact sur le climat, sur l'évolution de l'approvisionnement des établissements concernés en produits de qualité bénéficiant de signes ou mentions prévus à l'article L. 230-5-1 du présent code, sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation, sur le coût des repas et sur la qualité nutritionnelle des repas servis. Les collectivités volontaires font connaître au représentant de l'Etat dans la région leur engagement dans l'expérimentation afin d'en faciliter l'évaluation. Le bilan de cette évaluation est présenté par le Gouvernement au Parlement et rendu public au plus tard six mois avant le terme de l'expérimentation.

« L'évaluation porte également sur les modalités d'application à la restauration scolaire à menu unique et prend en compte les avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail liés à la qualité nutritionnelle des repas végétariens et l'évaluation prévue à l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime, dans sa rédaction résultant 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 recommander une généralisation de cette expérimentation.

« III.-Au plus tard le 1er janvier 2023, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales sont tenus de proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien. Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement.

« IV.-Une concertation entre les collectivités territoriales, leurs groupements et le représentant de l'Etat dans la région est organisée pendant la durée de l'expérimentation afin de veiller à sa mise en œuvre, notamment dans le cadre des comités régionaux pour l'alimentation définis à l'article L. 230-5-5. A l'occasion de cette concertation, les outils d'aide mentionnés à l'article L. 230-5-6-1 font l'objet d'une communication. »

Méthodologie de l'enquête

Si cette obligation d'instaurer un menu végétarien hebdomadaire s'applique également aux crèches, aux écoles maternelles, primaires et aux collèges ainsi qu'aux universités, par souci de faisabilité, l'Association Justice Animaux Savoie (AJAS) a fait le choix de porter son analyse sur la **composition des menus des lycées de la région Auvergne Rhône-Alpes (AURA)**.

⁹<https://www.france24.com/fr/20170320-portugal-toutes-cantines-ont-desormais-lobligation-legale-proposer-repas-vegan>

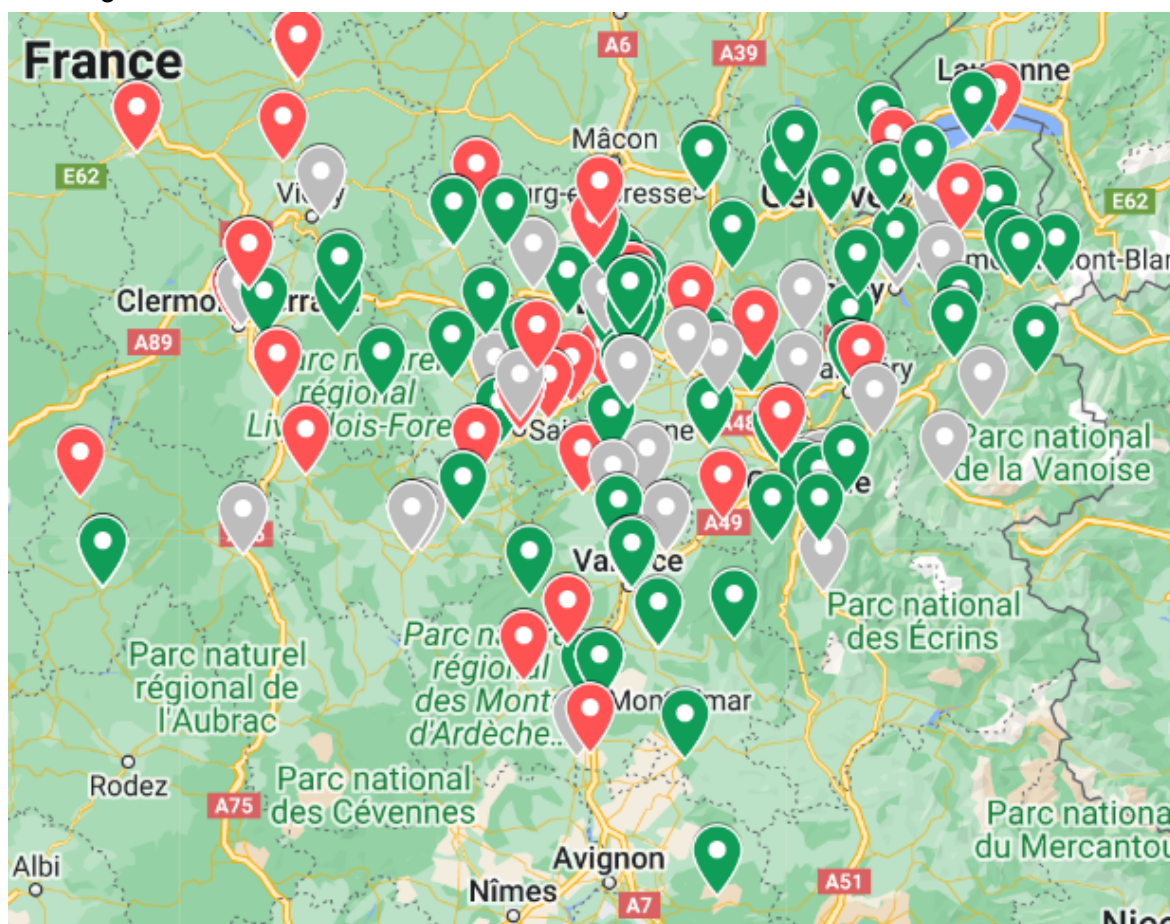
¹⁰https://reseauactionclimat.org/wp-content/uploads/2019/10/1benchmarking_fiche-7-repas-cantines.pdf

¹¹ https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/article_jo/JORFARTI000043957158

Sur les 248 établissements de la région, nous avons pu obtenir le menu de 175 lycées, soit directement sur le site internet de l'établissement, soit suite à une demande téléphonique ou par mail auprès du gestionnaire de l'établissement. Malgré nos relances, il n'a pas été possible d'obtenir les menus de 73 lycées.

Nous avons ensuite dressé une cartographie¹² des établissements en fonction des menus étudiés :

- rouge : absence de menu végétarien à la cantine le midi ;
- vert : présence d'un menu végétarien hebdomadaire ;
- gris : absence de données.



Cette cartographie est une photographie à un instant T. Cela signifie que les établissements en vert respectent la loi (sur les menus que nous avons pu nous procurer) et que ceux en rouge ne proposent pas systématiquement chaque semaine de menu végétarien au déjeuner.

A noter que nous avons utilisé seulement les données issues des menus de 2022-2023 dans le cadre de notre enquête et que la majorité des menus étudiés ont été établis aux mois de février et mars 2023. N'ayant pu, la plupart du temps, nous procurer qu'un ou deux menus par établissement, il est probable que le ratio des lycées classés comme respectant la loi soit surreprésenté et qu'il y ait davantage d'établissements hors la loi.

¹²<https://www.google.com/maps/d/u/5/edit?mid=18HxVDrb8iDUYDEwAMjsC2nifAtVhPE4&usp=sharing>

42 lycées soit 24% des établissements consultés ne respectent pas la réglementation

D'après notre enquête, 42 lycées de la région Auvergne Rhône-Alpes sont aujourd'hui hors la loi vis-à-vis de l'obligation d'un menu végétarien par semaine soit ponctuellement soit de manière récurrente¹³. Parmi ces derniers, certains proposent même des quantités de produits carnés très importantes alors même que la surconsommation de viande a un impact très concret sur la santé des jeunes¹⁴ (exemple ici avec le Lycée Jean Monnet dans l'Allier).

SEMAINE du 12 décembre au 16 décembre 2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE 	Jambon macédoine Rosette beurre		Feuilletés au fromage Rillettes du Mans	Céleri Rémoulade Concombre à la crème	Emincé de choux aux lardons
PLAT 	Cordon bleu	Terrine de Canard au foie Gras Rôti de chapon sauce forestière	Jambon bruni à la moutarde	Poisson pané	Poulet rôti
GARNITURE 	Fusilli	Pommes de terre Grenaille Yaourt Debarnot Assortiment de desserts	Frites	Haricots verts	Riz
DESSERT 	Eclairs vanille Moka		Flan Caramel Salade de fruits	Mousse cappuccino Flan vanille	Desserts variés

À ces chiffres s'ajoutent les **13 lycées¹⁵ qui ne proposent aucun menu végétarien le midi** mais ont pu proposer un ou plusieurs plats sans viande ni poisson le soir à l'internat. Cette situation les met en conformité avec la loi mais constitue un manquement à l'esprit du texte : la majorité des enfants étant demi-pensionnaires et ne mangeant pas au self le soir. On se retrouve ainsi dans des situations où un gestionnaire d'établissement peut proposer une omelette un soir de semaine et de la viande aux 8 autres repas en toute légalité (exemple ici le lycée de Mauriac dans le Cantal).

¹³ Liste en annexe

¹⁴ Dans son rapport, l'OMS a indiqué que la consommation quotidienne de 50g de viande transformée ou de 100g de viande rouge augmenteraient le risque de cancer colorectal de 17% à 18%. Détails in <https://www.lesechos.fr/2015/10/la-charcuterie-est-cancerogene-selon-loms-279173>

¹⁵ Liste en annexe

Restauration Scolaire		
 La Région Auvergne-Rhône-Alpes	Menu Semaine 10 Du lundi 06 mars au vendredi 10 mars 2023	Lycée de Mauriac

	Déjeuner	Dîner
Dorénavant, pour vous accompagner dans l'équilibre de votre plateau, le menu correspondant à l'application des règles nutritionnelles en vigueur (cadre du G.E.M.R.C.N) apparaît en caractère gras.		
Lundi 06	Tomate basilic / salade jambon râpé Spaghettis bolognaise Fromage à la coupe Compote	Saucisson sec Omelette au fromage Ratatouille Fromage portion Tarte normande
Mardi 07	Pizza / feuilleté fromage Escalope sauce au bleu ou panée Haricots verts Fromage blanc à la crème de marron Biscuit sec	Potage vermicelle Cassolette de fruits de mer Riz pilaf Yaourt ananas 
Mercredi 08	Mesclun de carottes et céleri Escalope de porc sauce charcutière Frites Cantal Pomme 	Œuf mayonnaise Cassoulet Fromage portion Tiramisu à la framboise
Jeudi 09	Friton / jambon blanc Dos de colin sauce citron ou hoki pané Courgettes à la provençale Fromage à la coupe Beignet framboise ou chocolat 	Salade de maïs Emincé de dinde Purée Yaourt fruit
Vendredi 10	Radis beurre / pamplemousse Bœuf goulash Semoule Yaourt Fruit au choix	La Provisoire, La Gestionnaire, Petit dèj : Pain perdu 
➤ Fromages, yaourts, poulets, bœuf, pain, poisson frais, fruits et légumes de saison sont issus des filières de qualité, bio ou label, privilégiant les circuits d'approvisionnement locaux. ➤ Menus conformes à la réglementation sanitaire H.A.C.C.P ainsi qu'aux règles nutritionnelles du G.E.M.R.C.N pour les menus en caractère gras, sous réserve des approvisionnements.		

- Produits frais
- Label ou local
- Fait maison

En Auvergne Rhône-Alpes, ce sont donc **55 lycées, soit environ 47 000 enfants qui se sont retrouvés dans la situation de ne pas pouvoir manger végétarien a minima une fois par semaine le midi**. Tous les départements de la région sont concernés :

- 1 lycée dans l'Ain (01)
- 4 lycées dans l'Allier (03)
- 3 lycées en Ardèche (7)
- 2 lycées dans le Cantal (15)
- 4 lycées dans la Drôme (26)
- 9 lycées dans l'Isère (38)
- 6 lycées dans la Loire (42)
- 5 lycées en Haute-Loire (43)
- 5 lycées dans le Puy-de-dôme (63)
- 11 lycées dans le Rhône (69)
- 3 lycées en Savoie (73)
- 2 lycées en Haute-Savoie (74)

On retrouve parmi ces 55 établissements **aussi bien des lycées publics (39) que privés (16) sous contrat**.

La région Auvergne Rhône-Alpes n'est pas un cas isolé : le non-respect de la loi Climat et Résilience concerne toutes les régions de France et tous les établissements scolaires du primaire au supérieur. Ainsi, sur les plus de 10 000 cantines référencées sur la plateforme gouvernementale "macantine.agriculture.gouv.fr", **32% des établissements scolaires déclarent ne pas respecter la "diversification des menus"**¹⁶ imposée par la loi.

Le Ministre de l'éducation qui a autorité sur les chefs d'établissements est responsable de cette situation, tout comme le Conseil Régional qui, en tant qu'autorité de tutelle des lycées, se doit de veiller au respect de la loi. En focalisant notre enquête sur la région Auvergne Rhône-Alpes nous avons pu relever un manque de volonté politique en matière de végétalisation des cantines de la part de l'exécutif régional. Ainsi, **sur les 3,2 milliards d'euros octroyés aux lycées par le Conseil Régional dans le cadre de son plan Marshall 2, pas le moindre euro n'a été affecté au volet alimentation**, hormis pour l'amélioration des locaux¹⁷. Par ailleurs, le dispositif "**Ma Région dans mon assiette**", lancé en 2017 et censé faciliter l'approvisionnement des cantines des lycées en produits régionaux, ne propose **aucune incitation au développement des menus végétariens en restauration collective**¹⁸. On retrouve ainsi parmi les critères d'obtention de ce label régional la mise en place de plans alimentaires conformes au G.E.M.R.C.N., l'introduction de produits issus des filières régionales (dont charcuterie et fromage à la coupe), de plats ou desserts « maison » ou régionaux, ainsi que l'intervention devant des classes d'un producteur-éleveur local par an. Rien en revanche sur l'introduction de plat végétarien ou de formation du personnel en cuisine végétale. On se

¹⁶ <https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/statistiques-regionales/?sectors=28.1.27.2.12.13>

¹⁷ <https://www.auvergnerrhonealpes.fr/actualites/32-milliards-deuros-pour-les-lycees>

¹⁸ https://draaf.auvergne-rhone-alpes.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/dp-La-Region-dans-mon-assiette_mars2017_cle8e1a58.pdf

retrouve donc avec des établissements fiers de leur label régional comme lycée Montdory de Thiers¹⁹ alors que dans le menu que nous avons pu nous procurer le seul menu végétarien proposé dans la semaine était composé d'un steak de fromage industriel.

Menu du 27 Février au 3 Mars 2023

	DEJEUNER	DINER
Lundi	Salade verte HVE / Salade strasbourgeoise / Taboulé oriental Boulettes de boeuf à la sauce bolognaise / Cordon bleu Boullgour pilaf / Brocolis BIO Assortiment de fromages AOP à la coupe / Yaourts natures Assortiment de fruits de saison	Potage dubarry Hachis parmentier Brie Assortiment de fruit de saison
Mardi	Salade verte HVE / Haricots verts en vinaigrette / Salade piémontaise aux œufs Coeur de merlu à la sauce basquaise / Sauté de porc à l'indienne Riz long / Carottes BIO Assortiment de fromages AOP à la coupe / Yaourts natures Assortiment de fruits de saison / Crème dessert au caramel	Salade verte Filet de colin à la sauce tomate Pâtes bio Saint Nectaire AOP Compote pomme poire BIO
Mercredi	Salade verte HVE / Salade Alaska / Choux fleur à l'oriental Cheeseburger Frites Assortiment de fromages AOP à la coupe / Yaourts natures Assortiment de fruits de saison	Salade d'endives bio Nuggets de poisson Riz créole Emmental BIO Assortiment de fruits de saison
Jeudi	Salade verte HVE / Jambon cru d'Auvergne / Terrine de poisson Cuisse de poulet label rouge / Crousti fromage à l'emmental et à la mozzarella Brunoise de légumes du soleil / Macaronis Assortiment de fromages AOP à la coupe / Yaourts natures Assortiment de fruits de saison / Tarte aux pommes	Macédoine en vinaigrette Œufs durs à la béchamel Epinards hachés à la crème Yaourt nature BIO Gâteau au chocolat
Vendredi	Salade verte HVE / Salade de maïs au thon / Coleslaw Boeuf label rouge à la provençale / Brochette de poisson blanc MSC Purée / Courgettes au pesto rouge Assortiment de fromages AOP à la coupe / Yaourts natures	

Problématiques constatées :

- Nombre important de lycées ne respectant pas la loi exigeant un menu végétarien hebdomadaire (42 établissements) ;
- Dévoiement de la réglementation par une dizaine d'établissements proposant un menu végétarien uniquement le soir (13 lycées).

Recommandation :

- Mettre en place des sanctions vis-à-vis des établissements en infraction avec la réglementation (actuellement la loi ne prévoit pas de sanction).

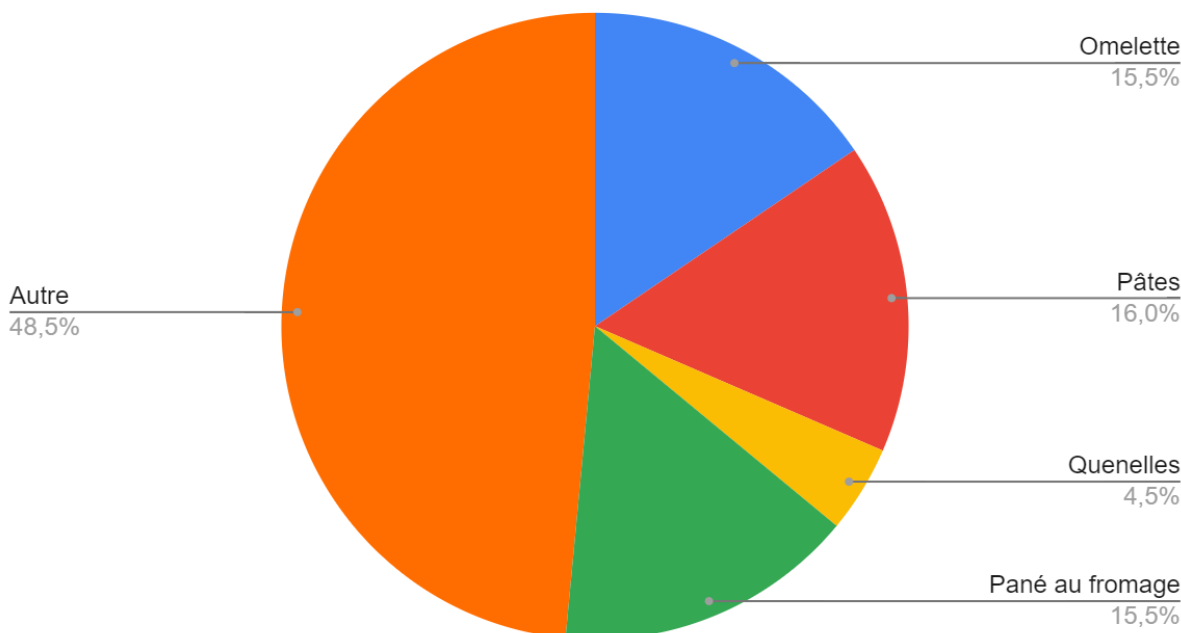
¹⁹ <https://www.lyceemontdory.fr/newpage4680a9d4>

Des menus végétariens peu attractifs

Autre constat révélé par cette enquête : les plats végétariens proposés sont relativement redondants. Alors que l'alimentation végétale est riche et diversifiée, nous avons pu constater que **les cantines scolaires proposent de manière récurrente les 4 mêmes plats** :

- omelette nature (15,5% des menus)
- plats de pâtes (16%)
- quenelles natures (4,5%)
- pané au fromage (15,5%).

Nature des plats végétariens proposés



Le reste des plats proposés (48,5%) peuvent être répartis en deux catégories :

- des plats transformés (steaks ou boulettes de soja déjà préparés, pizzas au fromage)
- des plats à base d'œufs (œufs florentine, œufs béchamel, œufs mimosa...).

S'il existe des établissements proposant des vrais plats cuisinés à base de légumineuses, de céréales ou de protéines végétales comme des *chili sin carne*, dhal de lentilles ou couscous végétarien, ces derniers sont actuellement minoritaires. On constate toutefois que **plus un établissement propose un nombre élevé de plats végétariens, plus ces derniers sont qualitatifs et variés.**

A noter que parmi les établissements proposant des plats à base de pâtes, on constate deux cas de figure : d'un côté les établissements offrant des plats complets à base de pâtes (lasagnes végétariennes, bolognaise de soja, raviolis de légumes, etc.) et de l'autre les établissements proposant simplement des pâtes au beurre ou à la sauce tomate.

Le manque de diversité et le caractère industriel des plats végétariens proposés est problématique non seulement pour l'équilibre nutritionnel mais aussi car il donne une vision de la cuisine végétarienne pauvre, ultra transformée et peu diversifiée qui ne correspond pas à la réalité. Les menus végétariens tels que proposés actuellement dans les lycées ne permettent pas aux jeunes de découvrir la richesse de l'alimentation végétale et ne leur donne pas les clés pour équilibrer un menu.

Deux phénomènes peuvent expliquer le manque de diversité dans les plats végétariens proposés et le choix de produits transformés. Le premier est le **manque de temps** (ou de volonté) des personnels de cuisine qui vont au plus vite et s'orientent ainsi vers des produits transformés (végétariens ou non). Le second facteur explicatif est **l'absence de formation des personnels de cuisine à l'alimentation végétale**. En 2019, une enquête menée auprès des professionnels de la restauration collective par l'Institut National de Recherche pour l'Agriculture et l'Environnement (INRAE) révélait que **90% d'entre eux estimaient manquer de formation à l'utilisation des légumineuses**²⁰. Ces lacunes ont des conséquences très directes sur la composition des menus qui tournent souvent autour des mêmes plats, mais aussi sur la qualité des repas servis.



²⁰https://draaf.occitanie.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/2020_inrae_4p_legumineuses_restau_coll_cle8f949b.pdf

La formation à la cuisine végétale pour les restaurants collectifs a justement été identifiée par l'ADEME²¹ comme l'un des principaux freins à la diversification des protéines dans les menus. C'est la raison pour laquelle la loi Climat et Résilience, en entérinant le repas végétarien hebdomadaire en restauration scolaire, a indiqué que cette mesure devait s'accompagner d'outils pour faciliter la mise en place de ces menus végétariens. Mais, à ce jour, **le gouvernement n'a pas impulsé de mesures visant à former le personnel de cuisine à l'alimentation végétale.**

Actuellement, les professionnels qui le souhaitent peuvent se former auprès de l'Association Végétarienne de France (AVF), de l'ONG Assiettes végétales, ainsi que d'organismes privés proposant des formations spécifiques sur les menus végétariens. Cette offre existant, l'AJAS a demandé au Conseil Régional Auvergne Rhône-Alpes le catalogue des formations proposées au personnel de cuisine dont elle a la charge.

Problématiques constatées :

- Manque de diversité des plats végétariens proposés à la cantine ;
- Présence importante des produits transformés.

Recommandations :

- Mettre en place des outils de formation du personnel à la mise en place de repas végétariens ;
- Privilégier les repas végétariens associant légumes, légumineuses et céréales plutôt que des plats transformés ;
- Instaurer une option végétarienne quotidienne afin d'ancrer le menu végétarien dans le paysage alimentaire et ne pas le reléguer comme un plat "par défaut".

Une mauvaise communication autour des menus végétariens

Au cours de notre enquête, nous avons pu constater de **nombreuses erreurs** quant à l'affichage des menus végétariens par les établissements.

En effet, nous avons pu noter à plusieurs reprises que **certains menus étaient fléchés comme végétariens alors qu'ils contenaient de la viande ou du poisson**. Par exemple, le "jour du végété" au lycée Saint Charles (Isère) propose aux élèves du pilon de poulet et du boudin noir tandis qu'au lycée Seigné Saint Louis (Puy de Dôme) on sert aux enfants cordon bleu et blanquette de veau lors de la journée étiquetée comme végétarienne (voir ci-dessous).

²¹<https://librairie.ademe.fr/consommer-autrement/5627-freins-et-leviers-pour-une-restauration-collective-scolaire-plus-durable.html>

Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 				
LUNDI 27 Feb	MARDI 28 Feb	 SAINT CHARLES VIENNE - 1827 	JEUDI 02 Mar	VENREDI 03 Mar
Endives en salade	Coleslaw carottes, chou blanc		Salade du Danemark chou blanc, jus de citron, tomates, oignons, fromage blanc	Céleri rémoulade aux pommes
Salade de pâtes sauce andalouse	Betterave à l'échalote		Salade verte	Salade de pomme de terre sauce tartare
Chou blanc vinaigrette	Salade piémontaise		Salade de pâtes sauce andalouse	Maïs aux deux poivrons
Boulettes de bœuf sauce tomate	Sauté de porc à la tomate		Pilon poulet sauce USA	Acras à la morue
Poissonnette	saumon, vin, crème, champignons, oignons, emmental Gratin de la mer		Boudin noir	Omelette à l'américaine
Légumes de couscous	Pommes frites		Boulgour pilaf	Carottes béchamel
Semoule aux pois chiches	Julienne de légumes		Biettes au jus	Riz créole
Yaourt nature sucré	Fraidou		Yaourt nature sucré	Edam
Petit moulé	Fondus Président		Tomme blanche	Pavé 1/2 sel
Brie	Yaourt nature sucré		Yaourt nature	Yaourt aromatisé
Corbeille de fruits	Flan vanille caramel		Corbeille de fruits	Compote pommes abricots
Mousse chocolat au lait	Flan à la vanille		Flan chocolat	Chocolat liégeois
Compote de pommes	Corbeille de fruits		Compote pommes bananes	Corbeille de fruits

 Verger
 EcoRespon
 Poisson frais
 Nouveauté
 Ce menu est cuisiné par le chef PALFRAY FRANCOIS et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

INSTITUTION SAINT CHARLES

NB : Le menu pour les élèves de la maternelle est noté en gras



Au menu cette semaine - Déjeuner

LE JOUR DU 				
LUNDI 27 Feb	MARDI 28 Feb	MERCREDI 01 Mar	JEUDI 02 Mar	VENREDI 03 Mar
Duo de riz et macédoine sauce mayonnaise	Coleslaw carottes, chou blanc	Endives vinaigrette caramel	Potage de légumes mijotés	Céleri rémoulade aux pommes
Betterave sauce crémeuse	oignons, pommes de terre, bouillottes volaille Soupe à l'oignon	Œufs durs mayonnaise	Salade verte aux croûtons	Salade de pomme de terre sauce tartare
Tartichanaade artichaut, fromage blanc, pain, basilic	Pâté de foie	Pâté en croûte	Pain de légumes	Salade verte au jambon et maïs
Pâté de campagne	Mâche et croûtons	Aile de raie au beurre	Houmous de lentilles vertes et coriandre	Œuf au nid
Sauté de bœuf sauce forestière	Boulettes de bœuf sauce yakitori	Truffade	Blanquette de veau	Saumonnette sauce citron
Saucisse de Toulouse	saumon, vin, crème, champignons, oignons, emmental Gratin de la mer	Salade verte	Cordon bleu	Calamars à la romaine
Haricots verts persillade	Julienne de légumes	Tomates au four	Macaroni	Carottes béchamel
Purée de pommes de terre	Semoule aux épices	Bleu d'Auvergne	Epinards branche indi	Riz créole
Yaourt nature sucré	Bûchette mi-chèvre	Fromy	Rondelé ail fines herbes	Yaourt nature sucré
Petit moulé	Fondus Président	Yaourt nature sucré	Tomme blanche	Pavé 1/2 sel
Brie	Yaourt bio nature	Compote de pommes	Faisselle	Saint-Paulin
Corbeille de fruits	Crème caramel	Tarte feuilletée aux poires	Corbeille de fruits	Muffin aux pommes et chocolat
Ananas au sirop	Fromage blanc compote de pommes	Corbeille de fruits	Entremets au caramel	Crème citron
Tarte aux pommes	Corbeille de fruits	Compote pommes cassis	Compote pommes cassis	Corbeille de fruits
Mousse au chocolat noir	Cake à la noix de coco		Flan d'antan	Fromage blanc aux fruits rouges

 Verger
 EcoRespon
 Spécialité du chef
 Produits locaux
 App. Origine Pr
 Origine France
 Nouveauté
 Pêche responsable
 Ce menu est cuisiné par le chef et son équipe

Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

INSTITUTION SEVIGNE ST LOUIS



La majorité des problèmes au niveau de l’affichage concerne les couleurs et les légendes des plats. Ainsi, **certains plats végétariens ne sont pas indiqués ou colorés comme tels alors que, dans le même temps, des garnitures de légumes sont indiquées comme étant le plat végétarien** ce qui contribue à renforcer l’idée reçue selon laquelle l’alimentation végétarienne est un régime à base de fruits et légumes (exemple ici avec le lycée de l’Edit dans l’Isère).

	Fruits / Liégeois Chocolat	Fruits/Gaufre
Mercredi	Salade verte/ Salade de riz/Radis-beurre Quenelles sauce Champignons/Nugget végétale Tagliatelle aux crevettes 🍴 /Ratatouille Yaourt / Fromage Fruits/Petit suisse	Salade verte/Terrine de poisson Poulet Tex-Mex / Poisson tex-Mex Polenta 🍴 Yaourt / Fromage Fruits/Pana cotta
Jeudi	Salade verte /Salade de pois chiche/Concombre à la grecque Cotes de porc Romarin 🍴 /Hoki sauce safranée Boulgour/Brocolis Yaourt / Fromage Fruits/Cake marbré 🍴	Salade verte/Betteraves 🍴 Crêpes salées 🍴 Yaourt / Fromage Fruits/Crêpes sucrées 🍴
Vendredi	Salade verte/Salades composées Lapin sauce rouille 🍴 / Frito-Misto Graines de blé/Choux Bruxelles Yaourt / Fromage Fruits/Dessert Coco-framboise	

Le tableau des allergènes majeurs, ainsi que l’origine de la viande bovine sont consultables à l’affichage du restaurant scolaire
Menus susceptibles de varier en fonction des approvisionnements – 🍴 plat fait-maison-plat végétarien indicatif

Nous avons également pu constater que les **menus végétariens sont parfois invisibilisés dans la communication** contrairement aux plats carnés qui, eux, bénéficient d’une forte mise en avant :

- **certains intitulés de plats végétariens sont peu attractifs** et donnent l’impression d’un choix par défaut (exemple d’un menu proposant le même jour une “tartiflette” et une “tartiflette sans lardons” pour les végétariens).
- certains lycées établissent un “menu recommandé” qu’ils surlignent ou qu’ils mettent dans une couleur différente. Or, force est de constater que **certains établissements excluent les plats végétariens des menus conseillés** ce qui entretient la vision d’un menu végétarien peu qualitatif puisqu’on lui préfère sa version carnée.
- certains établissements accolent aux menus avec viande des macarons “bio”, “local” ou “fait maison” donnant l’impression de repas écologiques et bons pour la santé tandis que, sur les mêmes menus, les plats végétariens ne font pas l’objet d’une communication positive (exemple ici avec le **chili con carne bénéficiant du macaron vert contrairement à l’option végétale**).

PABLO NERUDA PLAN DE REPAS HEBDOMADAIRE 11-15 OCTOBRE LE MENU PEUT ETRE SOU MIS À VARIATIONS	LUNDI LE 11 OCTOBRE Salade d'avocat Salade strasbourgeoise ENTRÉE Chili con carne  Chili con végé PLAT Riz Haricots rouges - maïs ACCOMPAGNEMENT Yaourt Fromage PRODUIT LAITIER / VÉGÉTAL Crème Catalane Fruit  DESSERT	MARDI LE 12 OCTOBRE Assiette de crudités Velouté de légumes Salade verte ENTRÉE Escalope de poulet Filet de lieu frais PLAT Jardinière de légumes ACCOMPAGNEMENT Yaourt Fromage PRODUIT LAITIER / VÉGÉTAL Crumble aux fruits Fruit  DESSERT
---	--	---

Problématiques constatées :

- Erreurs d'affichage (menus végétariens qui ne le sont pas) ;
- Mise en avant dans la communication des menus avec viande ou poisson au détriment des menus végétariens.

Recommandations :

- Corriger les erreurs d'affichage quant aux menus végétariens ;
- Ne pas inciter à la prise de menus carnés au détriment des menus végétariens ;
- Dissuader le *greenwashing* sur les menus avec viande et poisson.



De fortes disparités entre établissements

Derrière ce constat bien sombre sur l'application de la loi dans les cantines des lycées, quelques lycées sortent du lot par leur politique volontariste.

Tout d'abord, nous pouvons noter que **46 établissements proposent plusieurs plats végétariens par semaine** et vont donc au-delà du minimum réglementaire d'un menu hebdomadaire.

Ainsi, sur les 120 lycées que nous avons pu analyser comme proposant un menu végétarien par semaine :

- 29 proposaient 2 menus sans viande ni poisson par semaine ;
- 11 lycées proposaient 3 repas végétariens par semaine ;
- 4 en proposaient 4.
- 3 établissements ont mis en place une option végétarienne quotidienne (soit 5 menus par semaine).

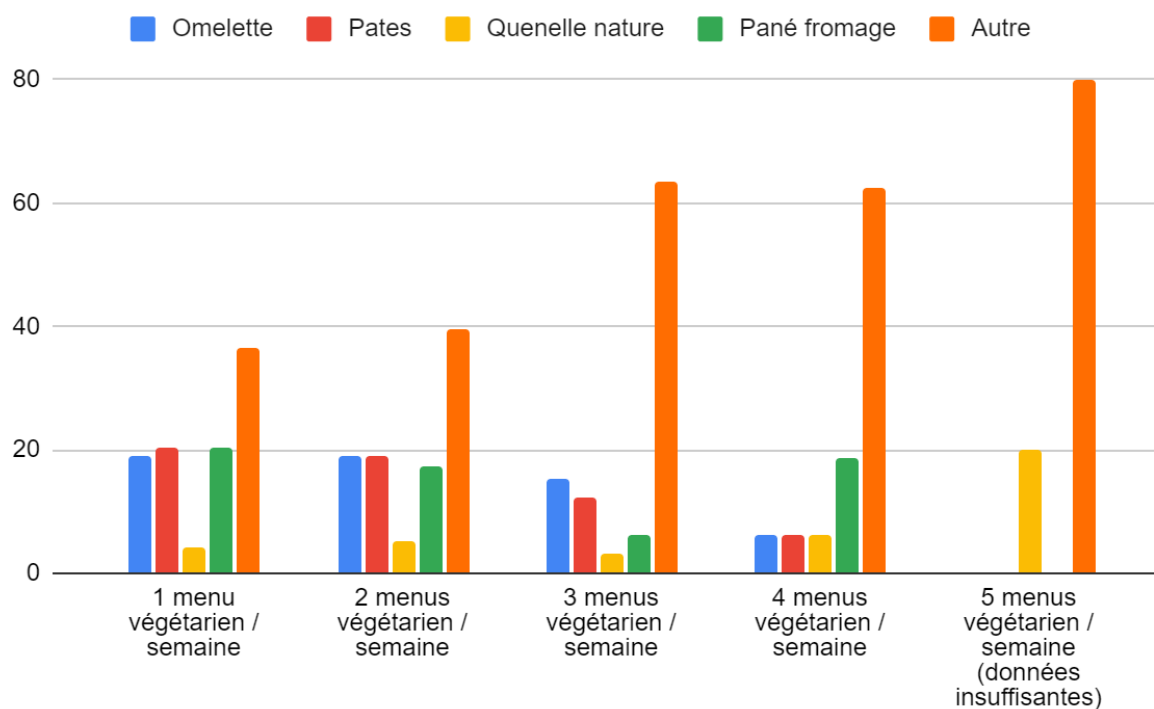
Parmi ces "bons élèves" nous pouvons noter les lycées Camille Vernet à Valence (exemple de menu ci-dessous), l'Institut catholique Jeanne d'Arc à Gex, le Lycée Champollion à Grenoble, le Lycée de l'Albanais à Rumilly et la Cité scolaire Roumanille Barjavel à Nyons.

Standard Période du 27/02/2023 au 03/03/2023

semaine 9 / S1 du plan alimentaire		DEJEUNER	Menu Strasbourgeois	
Lundi 27/02/2023	Mardi 28/02/2023	Mercredi 01/03/2023	Jeudi 02/03/2023	Vendredi 03/03/2023
SALADE VERTE THON/OLIVES VELOUTE DE POTIRON (FM) CELERI A LA GRENOBLOISE ◊	SALADE VERTE/RAVIOLES AVOCAT MAYONNAISE ◊ BETTERAVES EN SALADE	COEUR DE PALMIER EN SALADE SALADE VERTE/MAIS/OLIVES ◊ PAMPLEMOUSSE AU SUCRE	SALADE ALSACIENNE ◊ SALADE STRASBOURGEOISE FLAMMENKUCHE Maison	SALADE VERTE A LA FETA ◊ CARPACCIO DE FENOUIL SOUPE AU PISTOU (FM)
CORDON BLEU ◊ POISSON BLANC AU CITRON (cabillaud) ◊ CURRY DE PATATE DOUCE/TOFU (plat végétarien unique) (FM)	ESCALOPE A L'ANCIENNE ◊ CUISSÉ DE LAPIN FRANÇAIS AUX OLIVES POTIMARRON/LENTILLES CORAIL (plat végétarien unique) (FM)	STEACK HACHE SAUCE POIVRE ◊ COLIN AU BEURRE BLANC BOULETTES DE LENTILLES/RIZ ET SAUCE TOMATE PARFUMÉE (plat végétarien unique)	CHOUCRROUTE ALSACIENNE (soe fumée) (PCU) ◊ CHOUCRROUTE DE LA MER (PCU) GRATIN DAUPHINOIS/CHAMPIGNONS (plat végétarien unique) (FM)	JAMBON BRAISÉ MADERE ◊ GATEAU DE FOIE SAUCE TOMATE (FM) GRATIN DE QUENELLES ET POIREAUX (plat végétarien unique) (FM)
EBLY SAUCE TOMATE ◊ EPINARDS A LA CREME ◊	PUREE DE PANAI ◊ CHOU FLEUR AU GRATIN ◊	JARDINIERE DE LEGUMES MAISON (FM) ◊		RIZ PILAF ◊ CHAMPIGNONS A LA CREME ◊
FROMAGE COMTE ◊ YAOURT NATURE BIO YAOURT NATURE FROMAGE DE CAMPAGNE AU SEAU CORBEILLE DE FRUITS (BIO ou NON TRAITE) ◊ ABRICOTS AU SIROP	FROMAGE SAINT MORET ◊ PETIT SUISSE AU SUCRE YAOURT NATURE BIO AU SEAU CORBEILLE DE FRUITS (BIO ou NON TRAITE) ◊ ILE FLOTTANTE	FROMAGE CANTAL YAOURT AUX FRUITS YAOURT NATURE BIO SEAU/COMPOTE DE POIRE ◊ CORBEILLE DE FRUITS (BIO ou NON TRAITE) ◊ POIRE AU CHOCOLAT	FROMAGE BLEU BUCHE FAISSELLE BIO A LA CREME FAISSELLE BIO A LA CREME AU SEAU ◊ CORBEILLE DE FRUITS (BIO ou NON TRAITE) ◊ MIRABELLE AU SIROP/BISCUIT SPECULOOS	FROMAGE CAMEMBERT YAOURT NATURE BIO YAOURT NATURE FROMAGE BLANC AU SEAU/SUCRE VANILLE ◊ CORBEILLE DE FRUITS (BIO ou NON TRAITE) ◊ FRAMBOISIER AU MASCARPONE MAISON (FM)

Ces établissements se distinguent en proposant plusieurs plats végétariens par semaine, diversifiés et cuisinés. Tofu aux épices, chili con soja, blesotto au potiron, clafouti brocoli et boulgour, curry de patate douce au tofu, boulettes de lentilles maison... Voici quelques exemples de plats servis dans ces cantines. Nous sommes ici bien loin de l'omelette aux herbes et des pâtes à l'huile malheureusement encore trop classiquement proposées. **Ces établissements montrent à quel point l'instauration de menus végétariens de qualité est possible et souhaitable et qu'il existe une corrélation positive entre la fréquence des menus végétariens proposés et la qualité de ces derniers.**

En effet, on constate une nette amélioration dans la diversité des plats sans viande ni poisson proposés **à partir de l'instauration de 3 menus végétariens par semaine** (réduction drastique du nombre de plats transformés et d'omelettes).



	Omelette	Pâtes	Quenelle	Pané fromage	Autre
1 menu végétarien / semaine	18,9	20,3	4,1	20,3	36,5
2 menus végétariens / semaine	18,9	18,9	5,2	17,2	39,7
3 menus végétariens / semaine	15,2	12,1	3	6,1	63,6
4 menus végétariens / semaine	6,25	6,25	6,25	18,75	62,5
5 menus végétariens / semaine (données insuffisantes)	0	0	20	0	80



Conclusion

A l'heure où 71 % des Français souhaitent que l'État rende obligatoire l'option quotidienne végétarienne²², il devient urgent pour le pouvoir politique de mettre en place des mesures fortes pour développer davantage ces menus en restauration collective en :

- **sanctionnant** les établissements qui ne respectent pas la loi ;
- **développant** les outils de formation du personnel de cantine à l'alimentation végétale ;
- **instaurant une option végétarienne quotidienne** en restauration collective étant établi que les établissements proposant plus d'un menu végétarien par semaine étaient également ceux dont les plats sans viande ni poisson étaient plus qualitatifs et variés.

Contact :

Association Justice Animaux Savoie
Maison des Associations
Boîte X21 - 67 rue Saint François de Sales
73000 CHAMBÉRY
ajasavoie@gmail.com

²² <https://reseauactionclimat.org/la-baisse-de-la-consommation-de-viande/>
