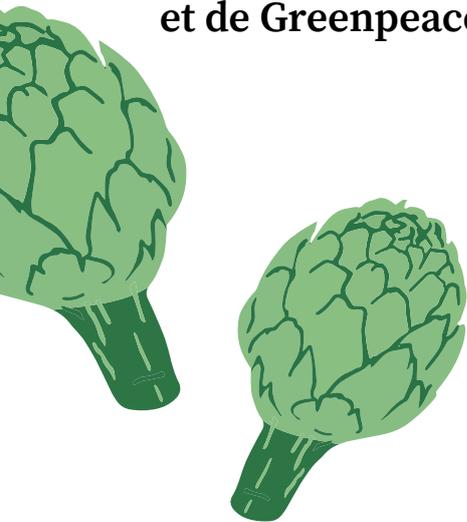




LOI CLIMAT 2021

OPTION VÉGÉTARIENNE DANS LES CANTINES: LA RÉALITÉ DU TERRAIN

Une enquête exclusive
de l'Association végétarienne de France
et de Greenpeace France



SOMMAIRE

3 INTRODUCTION

5 RÉSULTATS & CHIFFRES CLÉS

9 MÉTHODOLOGIE DE L'ENQUÊTE ET PROFIL DES RÉPONDANTS

10 MÉTHODOLOGIE DE L'ENQUÊTE

12 PROFIL DES RÉPONDANTS

13 MOTIVATIONS PRINCIPALES, CRAINTES ET PRINCIPAUX CONSEILS DES ACTEURS DE TERRAIN

14 MOTIVATIONS PRINCIPALES ÉVOQUÉES PAR LES ACTEURS DE TERRAIN

17 CRAINTES ÉVOQUÉES PAR LES ACTEURS DE TERRAIN

17 Cela va-t-il aggraver le gaspillage alimentaire ?

18 Cela va-t-il coûter plus cher ?

19 Cela va-t-il nécessiter une logistique différente et compliquée à mettre en œuvre ?

20 Cela va-t-il entraîner une hausse du recours aux produits transformés ?

21 LES PRINCIPAUX CONSEILS DES ACTEURS DE TERRAIN POUR RÉUSSIR LA MISE EN PLACE DE L'OPTION

FÉVRIER 2021

AUTRICES

Soisic Ollion, Elyne Etienne,
Sarah Bienaimé, Laure Ducos

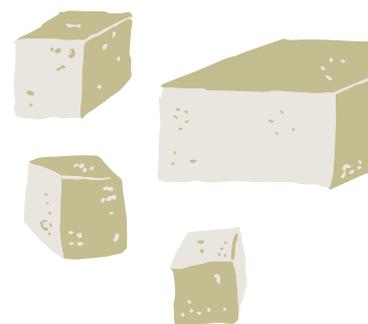
CONTACTS

Elyne Etienne : elyne.etienne@vegecantines.fr

Laure Ducos : lducos@greenpeace.org

L'option végétarienne quotidienne est d'ores et déjà une réalité pour plus de 200 villes et communes (qui gèrent les cantines des crèches, des écoles, des maisons de retraite et des Ehpad municipaux) ainsi que des dizaines de structures : restaurants administratifs, CROUS, hôpitaux...

L'Association végétarienne de France (AVF) et Greenpeace France, fortes de plusieurs années d'expertise sur le sujet, ont décidé d'enquêter auprès de ces cantines pour faire le point sur les freins qu'elles rencontrent (techniques ou culturels), les solutions qu'elles mettent en œuvre ainsi que les effets observés. Les résultats de cette enquête, présentés ici, apportent des éléments factuels et rendent compte de l'état d'esprit des acteurs de terrain. Les données obtenues ont pour objectif d'éclairer le débat public et de nourrir la réflexion des décisionnaires publics.



DÉFINITION

QU'EST-CE QUE LA RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE ?

La restauration collective propose des repas à un prix modéré et se distingue de la restauration commerciale par son caractère social. La restauration collective dite “publique” désigne les cantines sous la responsabilité de l’État, des collectivités territoriales ou toute autre institution publique, même lorsque la cantine délègue ce service à un prestataire privé. Elle comprend le secteur de l’enseignement (écoles primaires, collèges, lycées, écoles du supérieur et restaurants universitaires), le secteur sanitaire et social (crèches, hôpitaux, cliniques, institutions médico-sociales), le secteur du travail (restaurants administratifs) et le secteur des publics dit “captifs” (armées, établissements pénitentiaires et sécurité civile).

RÉSEAU PROFESSIONNEL RESTAU'CO

Sur 6 centres hospitaliers adhérents au réseau de professionnels Restau'Co¹, **3 ont une option végétarienne quotidienne au self et 2 sur carte pour les patient·es.**

EUROMÉTROPOLE DE STRASBOURG

Le restaurant administratif de l’Eurométropole de Strasbourg indique que le plat végétarien est plébiscité par les usagers.

Selon les responsables, c’est une double réussite : les convives sont satisfaits par la qualité proposée et ce nouveau menu est aussi choisi par des usagers qui ne se sentaient pas concernés à l’origine.



¹ Réseau interprofessionnel de la restauration collective.

1

RÉSULTATS & CHIFFRES CLÉS DE L'ENQUÊTE

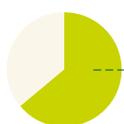


**“ On a fait revenir des enfants
à la cantine.”**

Jérôme Martin — Directeur de la cuisine
centrale de Valence Romans Agglomération.

PRINCIPALES MOTIVATIONS

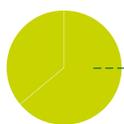
Les 3 principales motivations citées par les cantines interrogées proposant une option végétarienne quotidienne sont **la garantie d'un repas équilibré** pour l'ensemble des convives quelles que soient leurs habitudes alimentaires, **la lutte contre la stigmatisation liée aux menus confessionnels**, un **moindre impact environnemental**.



64% des villes interrogées déclarent que **LA QUESTION DE LA LAÏCITÉ A JOUÉ UN RÔLE** dans la mise en place d'une option végétarienne.

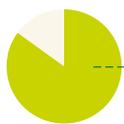
SURCHARGE DE TRAVAIL INITIALE ABSORBÉE

La mise en place d'une option végétarienne quotidienne peut éventuellement entraîner une surcharge de travail.



Mais **100%** des structures en gestion directe interrogées ayant mis en place l'option avant 2020 **ONT ABSORBÉ CETTE SURCHARGE AVEC LE TEMPS ET L'EXPÉRIENCE**.

PAS D'AUGMENTATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE !



Pour **85%** des structures interrogées, l'introduction de cette option **N'A PAS ÉTÉ ASSOCIÉE À UNE AUGMENTATION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE**.

ÇA COÛTE MOINS CHER

Le menu végétarien coûte **moins cher en matières premières** que le menu standard.

MONTÉE EN GAMME DES MENUS

L'option végétarienne s'accompagne dans la plupart des cas d'une montée en gamme des menus : **plus de produits bio et locaux, plus de fait maison**.

FREINS PRINCIPAUX ÉVOQUÉS

Les trois principaux freins évoqués par les cuisiniers et cuisinières interrogés sont : **le manque de recettes, des locaux parfois trop exigus, le temps de travail limité** pour les cuisines autonomes ou en liaison chaude. **Quels que soient les freins éventuellement rencontrés et malgré des profils très différents, toutes ces cantines ont finalement réussi à mettre en œuvre avec succès cette nouvelle politique.**

“ L'utilisation de protéines autres que celles de la viande permet de dégager des marges de manœuvre financières.”

Nicolas Madet — Responsable de la cuisine centrale de Bègles (33)², où la diminution des coûts a permis d'introduire 50 % de produits biologiques.

PRÉPARATION DE L'INTRODUCTION DE L'OPTION VÉGÉTARIENNE



(cuisine végétarienne, équilibre nutritionnel, préparation des légumineuses et des céréales, adaptation des standards de la cuisine végétarienne aux contraintes de la restauration collective, différentes techniques de cuisson, etc.)



IMPACTS DE L'OPTION EN MATIÈRE DE FRÉQUENTATION

Dans l'ensemble, les structures interrogées ont du mal à corréliser la mise en place d'une option végétarienne avec une hausse de fréquentation de la cantine. Certains exemples sont cependant éclairants :

- **57% D'ÉLÈVES SUPPLÉMENTAIRES** se sont inscrit-es à la cantine entre 2015 et 2019 à Montereau³,
- **5,2% D'ÉLÈVES SUPPLÉMENTAIRES SE SONT INSCRIT-ES** à la cantine dans les 9 communes du Syndicat Intercommunal pour la restauration collective (SIRESCO) entre 2018 et 2019.

TAUX DE PRISE⁴ (OU TAUX D'INSCRIPTION) DANS LES STRUCTURES INTERROGÉES



Ces taux montrent à quel point une option végétarienne quotidienne répond à une **attente importante des usagers**. De plus, l'ensemble des structures interrogées témoigne du même phénomène : les taux d'inscription augmentent régulièrement d'année en année. Pour un acteur historique comme Montereau qui a démarré son projet en 2015, le taux d'inscription à l'option végétarienne atteint aujourd'hui 35%.



³ Colloque AVF sur les menus végétariens, 2 février 2019. www.vegecantines.fr/10-idees-recues-menus-vegetariens-cantine

⁴ Dans cette étude, le taux de prise correspond au nombre de menus végétariens proposés sur le nombre total de menus.

⁵ En incluant les structures proposant à la fois l'option végétarienne et sans viande, ce taux est de 15%.

SECTEUR HOSPITALIER

L'enquête n'a pas permis de faire remonter des données significatives mais il semblerait que l'option végétarienne soit peu proposée dans le secteur médico-social. **Cela constitue un vrai enjeu de société dans un secteur qui d'une part représente 47% de la restauration collective⁶, et d'autre part sert un public à caractère captif; sans compter que pour un tel secteur, la santé devrait constituer une préoccupation majeure.**



SECTEUR DU TRAVAIL

D'après nos entretiens avec des sociétés de restaurations collectives qui approvisionnent ce secteur, **l'option végétarienne quotidienne est une pratique courante dans les restaurants d'entreprise.** Le public concerné consentirait en effet à payer plus pour davantage de diversité et de qualité dans les assiettes. Dans les restaurants administratifs (institutions), l'offre végétarienne dépendra des choix de la collectivité territoriale responsable de la restauration. De plus, le cadre réglementaire et nutritionnel dans le secteur du travail est moins contraignant que pour le public scolaire. Les restaurants répondent facilement et plus rapidement à la demande des usagers en proposant une option végétarienne.

SECTEUR PÉNITENTIAIRE

Dans les prisons, un peu plus de 60 000 personnes sont détenues. Elles constituent un public dit "captif" n'ayant pas le choix de son lieu de restauration. La loi oblige les établissements pénitentiaires à respecter "dans la mesure du possible" les convictions philosophiques et religieuses en ce qui concerne l'alimentation des détenus⁷. **D'après Sodexo (qui gère la restauration de 15% des établissements pénitentiaires en France), 35% des menus servis par leurs soins sont végétariens. Il semble toutefois que nombre de propositions "végétariennes" contiennent en fait du poisson.**



SECTEUR DES ARMÉES

Le Service du Commissariat des Armées gère **350 RESTAURANTS** et délivre **34 MILLIONS DE REPAS PRÉPARÉS PAR AN⁸.**

La production de plats végétariens semble marginale, mais l'enquête n'a pas permis de faire remonter de données significatives.

⁶ RESTAU'CO, 2020. Chiffres clés de la restauration collective. Date de consultation : 04/01/2021. Disponible sur : restauco.fr

⁷ L'article D. 354 du Code de procédure pénale indique que "les détenus doivent recevoir une alimentation variée, bien préparée et présentée, répondant tant en ce qui concerne la qualité et la quantité aux règles de la diététique et de l'hygiène, compte tenu de leur âge, de leur état de santé, de la nature de leur travail, et, **dans toute la mesure du possible, de leurs convictions philosophiques ou religieuses.**"

⁸ RESTAU'CO, 2020. Chiffres clés de la restauration collective. Date de consultation : 04/01/2021. Disponible sur : restauco.fr

2



MÉTHODOLOGIE ET PROFIL DES RÉPONDANTS



MÉTHODOLOGIE

1.

DURÉE DE L'ENQUÊTE

L'ENQUÊTE A ÉTÉ MENÉE
DU 7 DÉCEMBRE 2020
AU 15 FÉVRIER 2021.

2.

MÉTHODE D'IDENTIFICATION DES STRUCTURES PROPOSANT DÉJÀ L'OPTION VÉGÉTARIENNE QUOTIDIENNE EN FRANCE

3 MÉTHODES ONT ÉTÉ UTILISÉES pour interroger un maximum de structures proposant l'option végétarienne :

1. l'exploration des bases de données de l'AVF et de Greenpeace France,
2. l'analyse approfondie de la presse régionale,
3. le lancement d'un appel à contributions sur les réseaux sociaux.

CELA A PERMIS D'IDENTIFIER 64 STRUCTURES DONNEUSES D'ORDRES⁹

proposant une option quotidienne végétarienne sur l'ensemble du territoire national.

CELA REPRÉSENTE 204 VILLES ET COMMUNES ainsi que **26 STRUCTURES D'AUTRES TYPES** (Crous, hôpitaux, prisons, etc.).

3.

PROFIL DES STRUCTURES AYANT RÉPONDU À L'ENQUÊTE

Sur les **64 STRUCTURES DU VIVIER INITIAL** ayant été sollicitées, **TRENTE-CINQ (54%)** ont répondu à l'enquête :

- 20 villes, communes et leurs regroupements,
- 3 collèges,
- 4 lycées,
- 5 restaurants universitaires,
- 1 restaurant administratif,
- 1 établissement hospitalier,
- 1 centre de détention.

**ELLES SERVENT ENTRE 14 000
ET 39 000 COUVERTS PAR JOUR.**



**92% DES STRUCTURES
INTERROGÉES APPARTIENNENT
AU SECTEUR DE L'ENSEIGNEMENT,
UNE PROPORTION REPRÉSENTATIVE
DE LA SITUATION SUR LE TERRAIN.**

⁹ Entité ayant la responsabilité légale du service de restauration collective. Pour les cantines du premier degré par exemple, le donneur d'ordres est la commune. Un donneur d'ordres peut également être constitué de plusieurs entités; par exemple, le syndicat SIRESCO regroupe 19 communes.

4. EXHAUSTIVITÉ ET LIMITES DE L'ENQUÊTE

POUR LES VILLES, LA REPRÉSENTATIVITÉ DE L'ÉTUDE EST TRÈS SATISFAISANTE :

le vivier qui a servi de base à la construction de la cohorte étudiée couvre la quasi-totalité des villes proposant une option végétarienne en France. Pour les autres structures, moins nombreuses et plus difficiles à identifier (il n'y a malheureusement pas de données centralisées pour la restauration collective), les échantillons sont de taille réduite. Cependant, les témoignages recueillis se recourent et nous conduisent à penser qu'ils sont représentatifs de la réalité du terrain.

Par ailleurs, trois des 35 structures interrogées n'ont pas été intégrées aux calculs des statistiques, soit parce qu'elles étaient trop petites et que les pourcentages variaient trop fortement à un usager près (cela concerne deux cantines de moins de 60 couverts), soit parce qu'elles ne pouvaient pas répondre à un nombre suffisant de questions (cela concerne un établissement pénitentiaire). Leurs avis et conseils ont néanmoins été intégrés à l'étude.

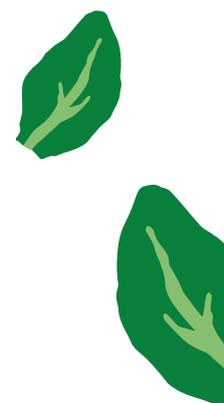
5. NATURE DU QUESTIONNAIRE TRANSMIS AUX ACTEURS DE TERRAIN

Les **35 COMMUNES ET STRUCTURES RÉPONDANTES** ont été sondées par le biais d'un questionnaire comportant **52 QUESTIONS**, transmis par téléphone ou messagerie internet. Les questions ont porté sur le nombre de couverts, le taux de prise ou d'inscription, le type de service, les motivations à l'origine de l'option végétarienne, les freins techniques, l'impact sur le gaspillage et sur la fréquentation, etc.

6. ENTRETIENS COMPLÉMENTAIRES AVEC D'AUTRES PERSONNES RESSOURCES

DES ENTRETIENS COMPLÉMENTAIRES ONT ÉTÉ RÉALISÉS auprès de formateur·rices, de cuisinier·ères de la restauration collective, de sociétés de restauration collective (SRC), de réseaux professionnels de la restauration collective ainsi qu'**AUPRÈS DE TROIS VILLES¹⁰ PROPOSANT UNE OPTION SANS VIANDE** (elles intègrent du poisson dans certains menus, mais elles ont de nombreux points communs avec des villes proposant une option végétarienne quotidienne).

¹⁰ Rennes, Toulouse et Bègles.



PROFIL DES RÉPONDANTS



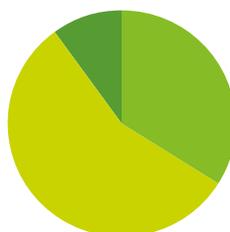
TYPES DE POSTE OCCUPÉ PAR LES RÉPONDANTS:

ÉLU·ES et CUISINIERS ET CUISINIÈRES, AGENTS ADMINISTRATIFS ENCADRANTS

(gestionnaires, agents des services de restauration collective des villes).



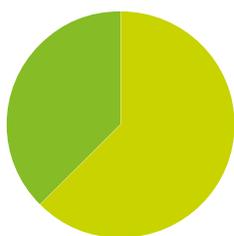
MODE DE GESTION DES CANTINES ÉTUDIÉES:



- **11 EN GESTION DÉLÉGUÉE¹³ soit 34 %** (pour les villes et communes, 64% font appel à un prestataire, taux comparable à la moyenne nationale),
- **18 EN GESTION DIRECTE¹⁴ soit 56 %**,
- **3 EN PRESTATION LIVRAISON DE REPAS** (pas de cuisine municipale, repas directement livrés par un prestataire privé) **soit 9 %**.



PROFIL DES CUISINES:



- **62,5% EN CUISINE CENTRALE¹¹**, dont **5%** en liaison chaude,
- **37,5% EN CUISINE AUTONOME¹²**.

¹¹ Les repas sont élaborés dans une cuisine centrale avant d'être transférés dans des restaurants satellites. Le lieu de production est séparé du lieu de consommation. La liaison peut être chaude ou froide.

¹² Les repas sont élaborés dans l'établissement et consommés sur place dès la fin de la préparation.

¹³ Mode de gestion déléguée ou délégation de service public (DSP) : mode de gestion qui permet à la collectivité de confier à une entreprise privée ou une personne publique l'exécution du service de restauration tout en conservant la maîtrise de celui-ci.

¹⁴ Mode de gestion directe : mode de gestion dans lequel le donneur d'ordres gère directement le service de restauration sans passer par un prestataire de service.

**3**

MOTIVATIONS PRINCIPALES, CRAINTES ET PRINCIPAUX CONSEILS DES ACTEURS DE TERRAIN



MOTIVATIONS PRINCIPALES ÉVOQUÉES PAR LES ACTEURS DE TERRAIN POUR INTRODUIRE UNE OPTION VÉGÉTARIENNE DANS LEUR CANTINE

CLASSÉES PAR ORDRE CROISSANT D'IMPORTANCE



GARANTIR UN REPAS ÉQUILIBRÉ À L'ENSEMBLE DES CONVIVÉS QUELLES QUE SOIENT LEURS HABITUDES ALIMENTAIRES

Les répondants indiquent qu'un nombre croissant d'usagers ne mangent ni viande ni poisson.

Or, lorsqu'il n'y a pas d'option végétarienne quotidienne, soit les convives ne mangent pas à leur faim, soit ils mangent des repas déséquilibrés (double portion de pâtes, absence de source protéique, etc.).



METTRE FIN À LA STIGMATISATION LIÉE AUX MENUS CONFESIONNELS



64% DES VILLES INTERROGÉES DÉCLARENT QUE LA QUESTION DE LA LAÏCITÉ A JOUÉ UN RÔLE DANS LA MISE EN PLACE D'UNE OPTION VÉGÉTARIENNE



37,5% TOUTES STRUCTURES CONFONDUES

Pour le maire de la ville de Valence, *“la proposition d'une option végétarienne quotidienne est une façon de sortir par le haut d'une problématique qui dépasse très largement la question des pratiques religieuses”*.



RÉDUIRE L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL DE L'ALIMENTATION

La motivation environnementale est largement évoquée par les élu·es mais aussi par les cuisinier·ères interrogé·ées. Les impacts de l'élevage et de la surpêche sur la planète sont devenus une évidence, y compris chez les personnes interrogées qui ne sont pas des spécialistes du sujet.



LE CAS PARTICULIER DES PUBLICS À CARACTÈRE CAPTIF

La question du droit à un menu alternatif est encore plus vive pour ces publics, qui n'ont pas le choix du lieu de la prise de repas (prisons, hôpitaux, maisons de retraite...). **Pour ces structures, une option végétarienne adaptée à une large palette d'habitudes alimentaires est absolument nécessaire.**



LAISSER LE CHOIX DE SON ALIMENTATION AU CONVIVE

Les acteurs interrogés sont très attachés à la notion de "liberté de choix au quotidien". Là où l'option végétarienne est proposée chaque jour, un convive peut choisir de manger "végé" ou pas, ce que Luc Lignon, directeur de la politique alimentaire à Montpellier, nomme "le flexitarisme éclairé". Plus globalement, les répondants affirment que le principe de "on propose, vous décidez" est très efficace pour faire changer les habitudes alimentaires en douceur. **C'est encore plus efficace quand on peut choisir au jour le jour, sans inscription préalable.**

ZOOM

Au lycée Beaupré à Haubourdin (59), l'engouement pour l'option végétarienne proposée augmente naturellement entre la classe de seconde et celle de terminale. Plus largement, la part des menus végétariens augmente d'année en année.



ZOOM

ATTENTION AUX EFFETS DE L'INSCRIPTION PRÉALABLE OBLIGATOIRE!

L'inscription préalable au trimestre ou à l'année a le mérite de faciliter la gestion des cantines et de limiter le gaspillage alimentaire dès le début de la mise en place d'une option végétarienne. **Elle reste cependant une fausse bonne idée : en obligeant les convives à adopter un choix pour le trimestre ou l'année entière, elle peut décourager toute une partie d'entre eux de la prendre et ainsi limiter l'adoption d'une pratique "flexitarienne"** (réduction des quantités de viande consommées).

Pour éviter cet écueil, nous préconisons que l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire instauré par EGAlim soit entériné par la loi en plus d'une option végétarienne proposée tous les jours. **Nous préconisons également aux cantines de ne pas fonctionner sur inscription préalable, ou de proposer chaque semestre aux convives de s'inscrire au nombre de jours végétariens souhaités par semaine.** Cette solution permet aux cantines d'anticiper les volumes tout en apportant une flexibilité aux usagers afin de ne pas les enfermer dans un type de régime alimentaire particulier.

En effet, l'option végétarienne, bien qu'elle soit une réponse aux personnes qui ne consomment ni viande ni poisson, **doit également permettre à l'ensemble des convives concernés de diversifier leurs sources de protéines au quotidien.** Dans les écoles des villes de Lieusaint, de Paray-Vieille-Poste, dans les 10 communes adhérentes au SIRESCO qui proposent l'option, c'est l'expérience des équipes de cuisine qui permet de gérer les quantités et de les ajuster au fur et à mesure de l'année scolaire. Dans les collèges et les lycées qui proposent plusieurs menus, l'inscription préalable est rarissime : les volumes nécessaires sont évalués en début d'année en fonction des taux de prise. Pour finir, une majorité d'établissements du secteur socio-médical propose une inscription la veille pour le lendemain, permettant à l'utilisateur de changer de type de menu d'un jour à l'autre.



CRAINTES ÉVOQUÉES PAR LES ACTEURS DE TERRAIN INTERROGÉS AVANT LA MISE EN ŒUVRE DE L'OPTION ET RÉALITÉ DE L'EXPÉRIENCE

CELA VA-T-IL AGGRAVER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

RÉALITÉ DU TERRAIN :

— **POUR 85 % DES STRUCTURES** interrogées, l'introduction d'une option végétarienne quotidienne n'a pas été associée à une augmentation du gaspillage alimentaire. L'option végétarienne est un levier massif de lutte contre le gâchis de la viande qui représente 50 % des pertes financières liées au gaspillage¹⁵. Dans les cantines de Toulouse, avant l'option sans viande, il y avait 300 000 euros de pertes annuelles liées au gaspillage de viande.

— **L'INTRODUCTION DE NOUVEAUTÉS EXIGE UN TEMPS DE SENSIBILISATION ET DE LA PÉDAGOGIE.** À Briançon, où l'on propose deux menus végétariens par semaine, l'introduction de chaque légumineuse a été associée à une animation autour d'un conte (*Jack et le haricot magique*, *La princesse au petit pois*, etc). Il n'y a eu aucun gaspillage pour les légumineuses en question.

— **LA QUALITÉ GUSTATIVE EST LE PRINCIPAL FACTEUR DE RÉUSSITE** (et non la présence de viande ou non). Cela demande du temps, de la patience. Cela demande également de la formation. **59 % des structures interrogées disent avoir bénéficié d'une formation spécifique.**

“ Si j'avais écouté les premiers retours, on aurait arrêté au bout d'un trimestre.”

Jérôme Martin — Directeur de la cuisine centrale de Valence Romans Agglomération.

“ Les élèves qui prennent le végété, en général ils mangent ce qu'on leur sert, ils ne jettent rien.”

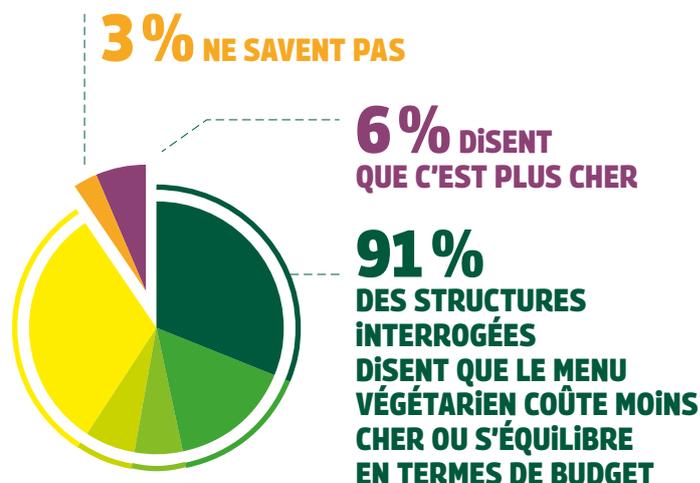
Olivier Bouhier — Chef de la cantine du lycée Nicolas Appert, à Orvault.

¹⁵ Le gaspillage alimentaire dans la restauration collective, Ademe 2020, www.ademe.fr/gaspillage-alimentaire-restauration-collective

CELA VA-T-IL COÛTER PLUS CHER ?

RÉALITÉ DU TERRAIN :

- **LE MENU VÉGÉTARIEN COÛTE MOINS CHER** en matières premières que le menu standard, sauf lorsque la cantine à recours à des produits transformés ou de meilleure qualité.
- **L'OPTION S'ACCOMPAGNE DANS LA PLUPART DES CAS D'UNE MONTÉE EN GAMME DES MENUS :** plus de produits bio et locaux, plus de fait maison.
- **CONCERNANT LES STRUCTURES EN DÉLÉGATION DE SERVICE,** on constate que les prestataires assurent une qualité égale des menus pour un même prix de facturation.
- **UN SURCÔÛT** pourrait également être établi du fait de l'achat de matériel supplémentaire. Dans les faits, seules 6% des structures interrogées déclarent avoir investi en ce sens.



- **31%** des cantines interrogées sont en DSP et disent être facturés le même prix pour les différents types de menus,
- **15%** disent que les coûts s'équilibrent du fait de la **qualité des produits utilisés,**
- **7%** disent que les coûts s'équilibrent du fait de **l'utilisation produits transformés,**
- **7%** disent que les coûts s'équilibrent mais n'expliquent pas pourquoi,
- **31%** disent que **l'option végétarienne leur coûte moins cher** que le menu conventionnel.

ZOOM

Alès agglomération a lancé une option végétarienne quotidienne en 2018. En parallèle, **des produits de qualité et locaux** ont été proposés aux convives : bœuf race à viande origine Gard, 80% des compotes origine Vaucluse, crème de Marron origine Gard et pain à base de farine locale, etc¹⁶.



CELA VA-T-IL NÉCESSITER UNE LOGISTIQUE DIFFÉRENTE ET COMPLIQUÉE À METTRE EN ŒUVRE ?

RÉALITÉ DU TERRAIN :

Aujourd'hui on comptabilise plus de 200 communes et des dizaines de structures proposant une option végétarienne tous les jours. Parmi elles, on retrouve des hôpitaux, des écoles, des Crous, des prisons, des cuisines centrales, des cuisines autonomes, des liaisons chaudes, des liaisons froides, des régies directes, des délégations de service public, de très grosses structures servant plusieurs dizaines de milliers de repas par jour, de petites cantines avec quelques centaines de couverts, etc. **Quels que soient les freins éventuellement rencontrés et malgré des profils très différents, toutes ces cantines ont finalement réussi à mettre en œuvre avec succès cette nouvelle politique.**

Quand on interroge les gestionnaires et les cuisiniers et cuisinières, on identifie malgré tout certains freins récurrents :

— **LE MANQUE DE RECETTES ADAPTÉES** est le premier frein cité par les cuisinier·ères. D'une structure à l'autre, les besoins en recettes sont très différents, et malheureusement les sources adaptées sont encore trop rares. Un frein dépassé par de nombreux cuisinier·ères grâce à la formation, l'entraide entre pairs, les ressources en ligne, les livres de recettes.

— **DES LOCAUX TRÈS PETITS** qui ne permettent pas d'ajout de matériel et nécessitent donc un changement de process. Un frein qui n'a pas empêché le Restaurant universitaire Paul Appell à Strasbourg de proposer quotidiennement un menu végétalien (sans aucun produit d'origine animale), malgré une cuisine "sous-dimensionnée" selon les propos du directeur.

— **UNE PRODUCTION EN LIAISON CHAUDE**

qui oblige à travailler le jour même, sur une plage horaire réduite. Une difficulté dépassée par la ville de Bègles (option sans viande), en réorganisant la ligne de production.

— **LA CULTURE DU "MENU UNIQUE" :**

marginal en termes de volumes à l'échelle de la France, le menu unique est la règle dans les très petites communes rurales. Cette configuration suscite de grandes appréhensions de la part des élu·es. Cependant, les deux plus petites communes de la cohorte, Tarnac (Corrèze) et Faux La Montagne (Creuse), avec respectivement 14 et 54 couverts par jour, disent ne pas avoir rencontré de problème particulier.

“ Notre seul investissement, c'est 50 euros de livres de recettes achetés à la librairie du coin.”

Chef cuisinier du restaurant universitaire Paul Appell à Strasbourg.

“ Plus la structure est petite, plus c'est facile de proposer une option végétarienne. En fait, le changement est vraiment minime.”

Chef cuisinier de la commune de Tarnac.

“ Il n'y a pas d'investissements spécifiques quand une cuisine est bien dotée.”

Nicolas Thurault — Formateur chez Cuisines Nourricières.

CELA VA-T-IL ENTRAÎNER UNE HAUSSE DU RECOURS AUX PRODUITS TRANSFORMÉS ?

RÉALITÉ DU TERRAIN :

- **L'ENQUÊTE** n'a pas pu extraire suffisamment de données sur la fréquence ou sur la qualité des produits pour en extraire des moyennes fiables, mais elle fait ressortir un ressenti global des cuisiniers et des cuisinières : **les produits transformés "dépannent", notamment quand on débute, mais leur prix incite à les utiliser le moins possible.**
- **À TITRE D'EXEMPLE**, dans les cantines de la ville de Montpellier, un seul produit transformé végétarien est servi toutes les 7 semaines. À Bègles, la quatrième et la cinquième gamme (soit les produits les plus transformés) comptent pour 1,2 % des aliments servis. **Cela représente moins de 10 000 euros par an sur un budget total de 850 000 euros.**

“ Les substituts de viande, c'est cher, mais ça dépanne bien quand on débute. Avec le temps, on apprend à s'en passer.”

Jean-Marc Dubuy — Chef cuisinier au lycée Jean-Michel à Lons le Saunier¹⁷.



POUR EN SAVOIR PLUS

Pour plus d'informations sur les craintes et la réalité de l'option végétarienne en restauration collective, voir le **Vrai-faux** paru en février 2021 sur le sujet.

¹⁷ Citation issue de l'enquête de terrain AVF 2018.

LES PRINCIPAUX CONSEILS DES ACTEURS DE TERRAIN POUR RÉUSSIR LA MISE EN PLACE DE L'OPTION



PROPOSER DE LA FORMATION À TOUS LES PERSONNELS DE LA STRUCTURE

Proposer de la formation à tous les personnels de la structure, pas seulement les cuisinier·ères. Les personnes qui servent et qui encadrent les repas doivent également constituer une cible prioritaire car elles font l'interface avec les convives.

Cette formation doit être globale et intégrer tous les enjeux : techniques, environnementaux, sanitaires, etc.



FAIRE PREUVE DE PATIENCE ET ACCEPTER LA PROGRESSIVITÉ DU PROJET

Faire preuve de patience et accepter la progressivité du projet, **en dialogue régulier avec tous les acteurs impliqués** : personnels, usagers, décisionnaires, fournisseurs, etc.



COMMUNIQUER EN AMONT DU PROJET

Communiquer en amont du projet et progressivement, en commençant par les équipes puis les usagers. **Cette communication doit anticiper les craintes des acteurs et des convives, notamment sur la question nutritionnelle.** On doit également rassurer sur les conséquences du menu végétarien : il n'est pas une menace pour les filières viande locales et de qualité, bien au contraire.

“ J’ai expliqué aux autres élus et aux éleveurs de ma commune que grâce au menus végétariens à la cantine, les enfants allaient manger de la meilleure viande.”

Catherine Moulin — Maire de Faux-la-Montagne, dans la Creuse.

POUR CONCLURE

L'INTRODUCTION DE L'OPTION VÉGÉTARIENNE VALORISE LE SAVOIR-FAIRE DES CUISINIERS ET DES CUISINIÈRES, QUI JOUENT UN RÔLE DÉCISIF DANS SA RÉUSSITE!

- **Les cuisiniers et les cuisinières sont sensibles au bien-être des convives.** Dans les structures où ils sont au contact des convives, ce sont les chefs qui repèrent les usagers qui, faute d'offre végétarienne, ne consomment que les accompagnements, restent sur leur faim ou mangent déséquilibré. Ce sont souvent eux qui prennent l'initiative de proposer alors une alternative végétarienne.
- **Les cuisiniers et les cuisinières aiment faire plaisir à leurs convives.** Ils profitent des menus végétariens pour leur faire découvrir de nouvelles saveurs, des aliments ou des recettes qui sortent des habitudes. En proposant de nouveaux plats, ils savent qu'ils contribuent à la diversification de l'alimentation des usagers.
- **Les cuisiniers et les cuisinières sont souvent fières de pouvoir relever un nouveau défi** et d'acquérir de nouvelles compétences. Les menus végétariens quotidiens constituent un moyen de renouveler leurs recettes et de repenser leur façon de travailler.



FÉVRIER 2021

AUTRICES

Soisic Ollion, Elyne Etienne,
Sarah Bienaimé, Laure Ducos

CONTACTS

Elyne Etienne : elyne.etienne@vegecantines.fr

Laure Ducos : lducos@greenpeace.org

