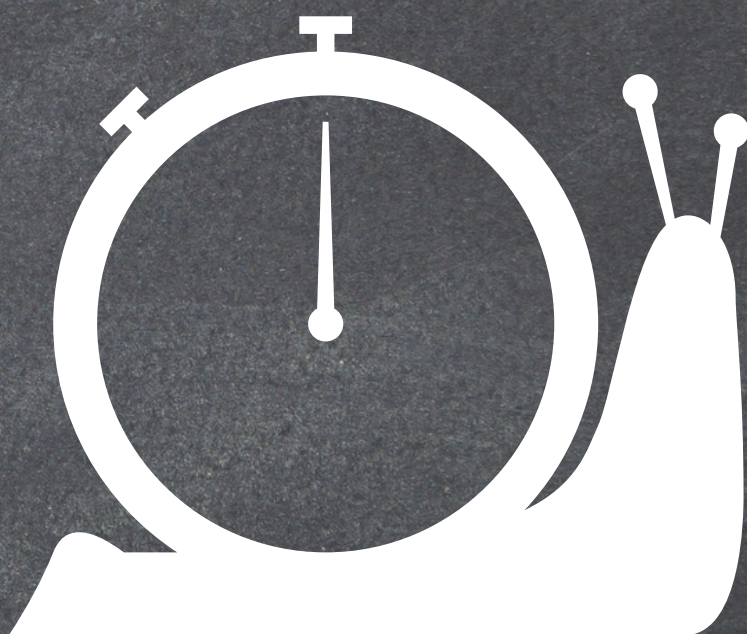


LOI EGALIM : LE MENU VÉGÉ EN SOUS-RÉGIME DANS LES CANTINES

Des politiques d'accompagnement insuffisantes



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

LE CONTEXTE



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

C’est l’un des principaux leviers identifiés par l’OMS et la FAO pour l’adoption de “régimes sains et durables” au niveau mondial (1). Comme le souligne l’INRAe, les cantines scolaires sont un lieu privilégié pour mettre en œuvre cette transition alimentaire (2). C’est également ce que confirme le dernier rapport du **Haut Conseil pour le climat** (3).

La loi EGalim de 2018 (4), renforcée par la loi Climat et Résilience de 2021 (5) impose un menu végétarien hebdomadaire dans tous les restaurants scolaires en France, publics ou privés, de la maternelle au lycée.

L’intérêt de la société pour cette disposition est relevé par une enquête réalisée en 2023 pour le Réseau Action Climat France : 81% des Français·es se disent favorables à l’instauration d’une politique obligeant les cantines à proposer des menus végétariens équilibrés, à chaque repas ou 2 fois par semaine (6).

Malgré ces mesures législatives et l’opinion favorable de la population, un rapport de Greenpeace montrait qu’en 2020 l’application de la loi sur le terrain était très inégale, notamment dans les collèges et les lycées : seulement la moitié des lycées et un peu moins des deux tiers des collèges proposaient un menu végétarien hebdomadaire (7).

Qu'en est-il aujourd'hui ? C'est l'objet de cette enquête réalisée auprès des chef-fes de cuisine de 567 collèges et lycées en France. Les résultats montrent que malgré une progression dans certains établissements, la loi n'est pas appliquée dans 40% des structures répondantes.

Les freins et leviers identifiés entre 2020 et 2022 dans les études réalisées par les pouvoirs publics et diverses associations (3,8,9,10,11,12,13,14) sont toujours d'actualité :

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

En publiant cette enquête, nous souhaitons renforcer la mobilisation de l'État et des collectivités territoriales pour concrétiser les propositions formulées dans différents rapports depuis quatre ans.

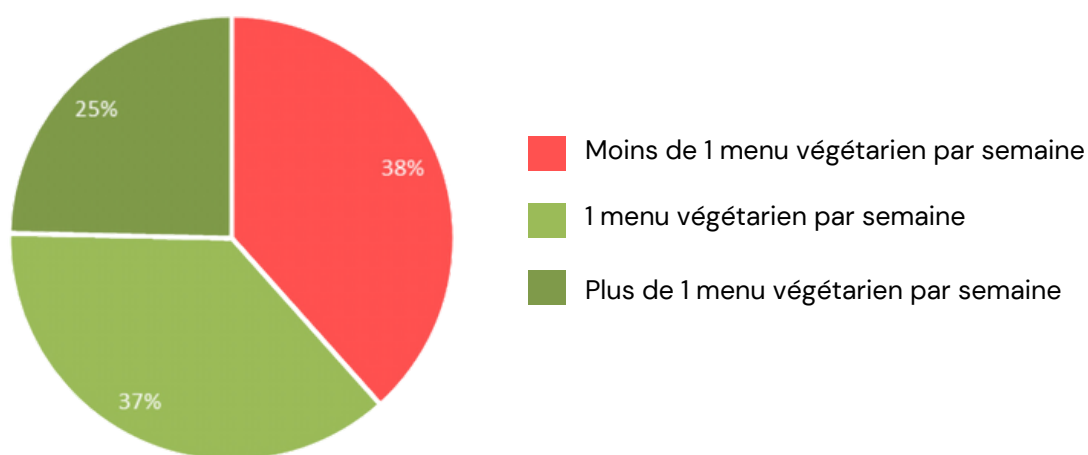
LES POINTS-CLÉS



Les résultats présentés ci-après sont extraits de l'étude complète consultable sur le site *Végécantines* <https://www.vegecantines.fr>

Application de la loi EGalim

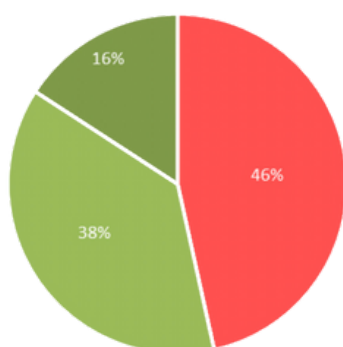
Dans les établissements du second degré



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

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

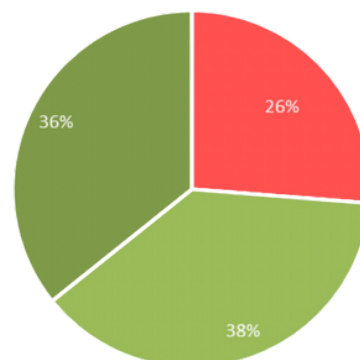
Dans les collèges



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

Près de la moitié des collèges ne respectent pas la loi EGalim, la situation a peu évolué voire légèrement régressé depuis 2020 (7).

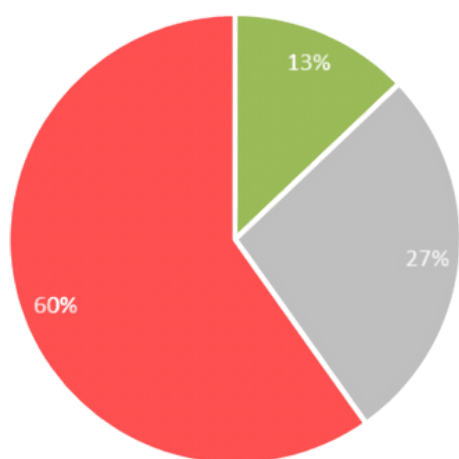
Dans les lycées



3/4 des lycées respectent la loi EGalim, ce qui représente une nette amélioration par rapport à 2020 où ils n'étaient que la moitié à le faire (7).

Freins et leviers

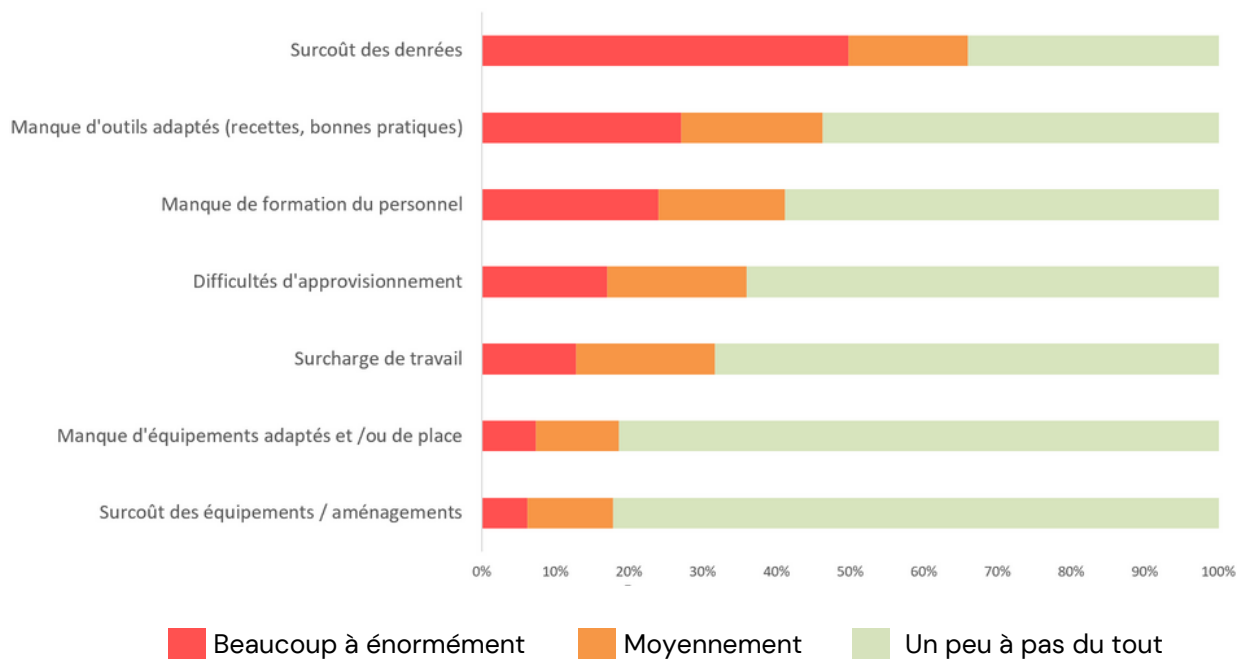
Accompagnement par l'État



- Suffisant à très suffisant
- Neutre
- Insuffisant à très insuffisant

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

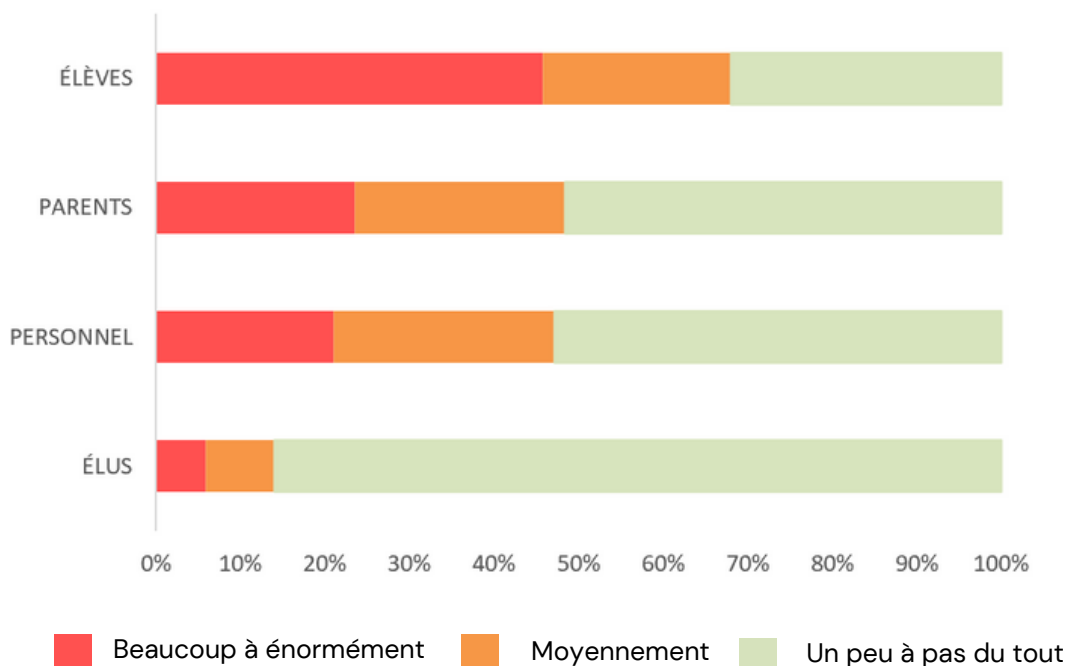
Freins à la mise en place du menu végétarien



Les principaux obstacles à l'introduction du menu végétarien relèvent à la fois de difficultés matérielles et techniques, et d'un manque de moyens humains et financiers : surcoût des denrées alimentaires (généralement lié à l'achat de produits végétaux transformés de substitution), manque d'outils (recettes et guides de bonnes pratiques), manque de formation, manque de circuits d'approvisionnement adaptés, manque de personnel de restauration.

Les chef-fes ont cité également : les mauvaises habitudes alimentaires à la maison (produits ultra-transformés, peu de légumes et légumineuses), le temps nécessaire pour changer les mentalités et les habitudes, la mauvaise qualité des produits végétaux industriels de substitution, l'attachement culturel aux produits carnés, les menus imposés par les sociétés externes en cas de gestion déléguée.

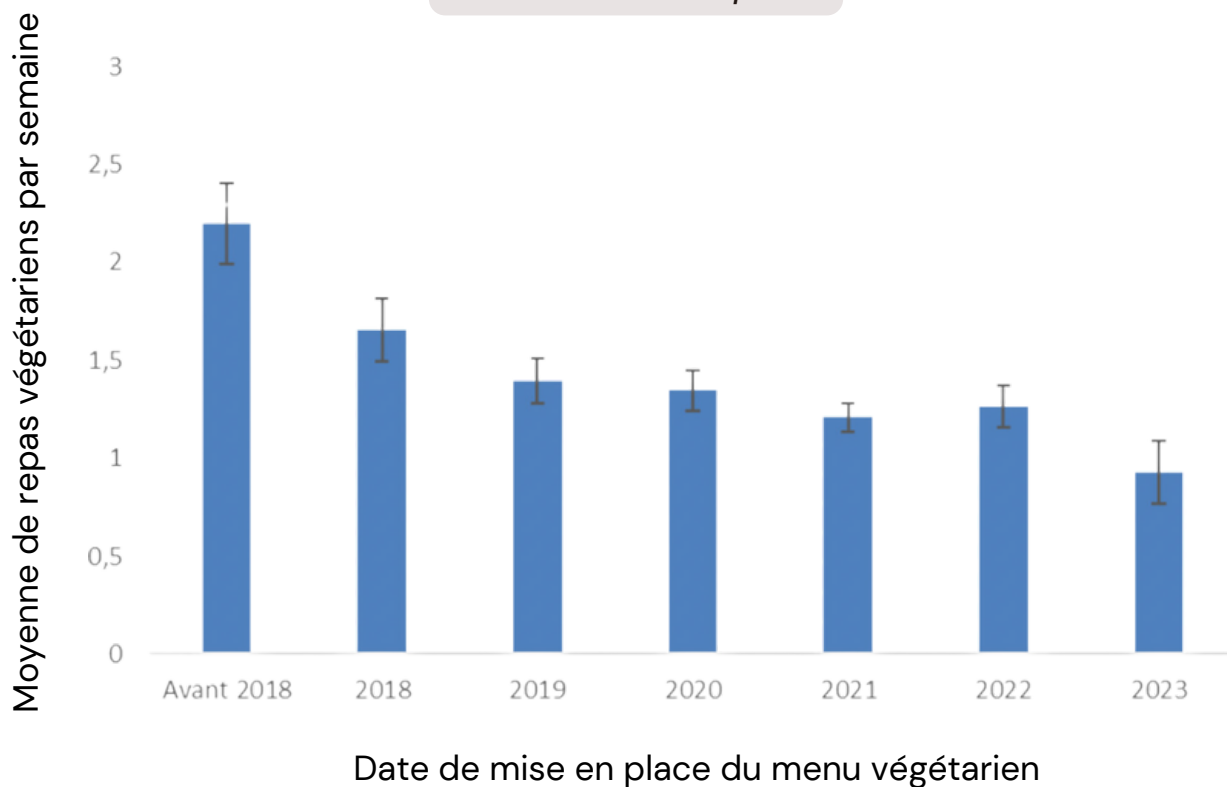
Niveau de réticence observé



La majorité des établissements soulignent que les élèves sont réticents à adopter le menu végétarien, notamment au collège.

Des moyens particuliers doivent être mis en œuvre pour la sensibilisation et l'éducation au goût. Les équipes éducatives et les parents doivent aussi être sensibilisés et impliqués.

Moyenne de repas végétariens par semaine en fonction de la date de mise en place

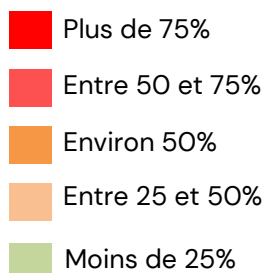
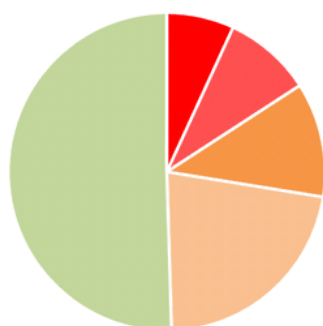


Plus le menu végétarien a été mis en place tôt, plus le nombre de repas végétariens proposés à l'heure actuelle est élevé.

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

Qualité du menu végétarien

Part de plats végés à base de produits transformés

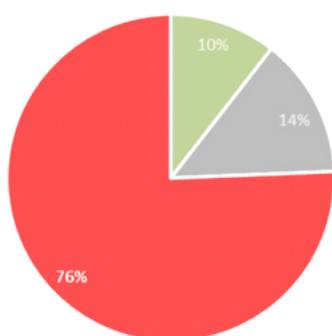


Part de plats végés à base de protéines exclusivement végétales



Le recours aux protéines animales (œufs et produits laitiers) et aux produits transformés est encore trop fréquent pour la préparation des menus végétariens. Des formations à une cuisine végétale savoureuse et de qualité doivent être proposées à l'ensemble des chef-fes.

Mise en place d'un plan de diversification des protéines



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

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

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



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

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

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

Harmoniser et renforcer le cadre réglementaire et professionnel

- **Adapter et harmoniser les recommandations** nutritionnelles (15), environnementales (loi EGalim et Climat), d'hygiène et de sécurité (HACCP) et d'achats (16) pour permettre la bonne mise en œuvre du menu végétarien.
- **Mettre en place des dispositifs d'incitation et de contrôle** pour garantir l'application de la loi EGalim dans les restaurants scolaires.

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

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

Faciliter l'approvisionnement en produits végétaux de qualité et accessibles

- **Développer et soutenir les *Projets Alimentaires Territoriaux* (17):** structurer les filières locales de fruits, légumes, céréales et légumineuses ; renforcer la coordination avec les acteurs de la restauration scolaire.
- **Développer des plateformes d'achats groupés spécifiques aux produits végétaux** référençant les producteurs certifiés EGalim.
- **Favoriser le développement de produits végétaux de substitution variés, abordables et de qualité :** aider les entreprises innovantes et valoriser l'offre existante.

Soutenir et valoriser la végétalisation de la restauration scolaire

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

SOURCES



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(7) Greenpeace France. (2020). *Les cantines à la loupe, cartographie des menus végétariens*. Paris.

www.greenpeace.fr/aumenudescantines

(8) ADEME, A(R)GILE, Biens Communs, Framhein, Effet2Levier, Maiom. (2021). *Freins et leviers pour une restauration scolaire plus durable*, volet 1. 72p.

(9) Collectif pour une transition citoyenne, Alternatiba et le Réseau Action Climat. (Juin 2023). *Climat, démocratie locale : où en sont nos maires à mi-mandat ?*

(10) Conseil Général de l'Alimentation, de l'Agriculture et des Espaces Ruraux (CGAAER). (mars 2021). *Rapport n° 20068 : Évaluation de l'expérimentation du menu végétarien hebdomadaire en restauration collective scolaire.*

(11) Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation. (2021). *Étude sur la mise en œuvre des mesures de l'article 24 de la loi EGalim par les acteurs de la restauration collective en France métropolitaine.*

(12) Un Plus Bio. (2020). *Observatoire de la restauration collective bio et durable : résultats de l'enquête 2020.*

(13) Terra Nova. (novembre 2020). *Les enfants à table - Accélérer la transition alimentaire dans les cantines scolaires.*

(14) BASIC, CITEXIA. (2023). *Coûts complets et recettes financières de la restauration scolaire : quelles marges de manœuvre pour la transition écologique? Synthèse.*

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

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

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