



ASSEMBLÉE NATIONALE

15ème législature

Menu végétarien dans les cantines scolaires

Question écrite n° 32284

Texte de la question

Mme Véronique Louwagie attire l'attention de M. le ministre de l'agriculture et de l'alimentation sur le menu végétarien proposé une fois par semaine dans toutes les cantines scolaires. En effet, conformément à la loi EGalim, toute la restauration scolaire, de la maternelle au lycée, doit proposer au moins un menu végétarien par semaine, soit un menu unique à base de protéines végétales pouvant également comporter des œufs ou des produits laitiers. Dans certains établissements scolaires, une alternative est possible pour les élèves, dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Or, dans la plupart des cantines d'écoles primaires, notamment, aucune alternative n'est proposée aux élèves. Ce type de repas ne convenant pas à tous les élèves, certains parents déplorent et dénoncent ce manque d'alternative. Par ailleurs, le prix du repas, malgré l'absence de viande, reste le même. Aussi souhaite-t-elle connaître l'avis du Gouvernement concernant ce manque d'alternative dans certains établissements scolaires et ses intentions afin de remédier à cette situation.

Texte de la réponse

En application de l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime, introduit par l'article 24 de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, loi dite EGALIM, depuis le 1er novembre 2019, chaque établissement de restauration scolaire (de la maternelle au lycée) doit proposer, une fois par semaine, un menu diversifié végétarien, qui peut comporter des légumineuses, des céréales, des œufs et des produits laitiers. Le menu végétarien hebdomadaire tel que prévu par la loi peut constituer une alternative à d'autres menus dans le cas où plusieurs menus sont proposés. Dans le cas où un menu unique est proposé, il s'agit d'un menu unique végétarien. Il s'agit bien de valoriser la richesse de l'alimentation, en aucun cas de prôner les régimes sans viande, et de réapprendre aux différents publics, dont les enfants en premier lieu, à apprécier certaines légumineuses parfois oubliées comme les lentilles, les flageolets ou encore les pois chiches. Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation accompagne l'ensemble des acteurs à répondre aux objectifs ambitieux de la loi EGALIM pour la restauration collective. C'est tout le rôle du conseil national de la restauration collective (CNRC) que les services du ministère ont installé en avril 2019. Dans ce cadre, un groupe de travail du CNRC relatif à la nutrition a été mis en place le 4 octobre 2019. Il a notamment vocation à développer des outils d'accompagnement pour faciliter la mise en œuvre des actions « nutrition » en restauration collective, dont l'expérimentation du menu végétarien. L'accompagnement de cette mesure s'est matérialisé notamment par un guide, largement diffusé par les acteurs de la restauration collective et les collectivités territoriales, et disponible sur le site internet du ministère de l'agriculture et de l'alimentation et sur la plateforme OPTIGEDE de l'agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie. Le but de ce guide est de préciser le contexte réglementaire de la mesure et son articulation avec les fréquences réglementaires encadrées par l'arrêté du 30 septembre 2011. Par ailleurs, il propose des recommandations de fréquences de services de menus végétariens, pour s'assurer de la diversité des types de plats végétariens servis en restauration scolaire (à base de légumineuses, céréales, soja, œuf ou fromage). De plus, un livret de recettes de plats végétariens adaptés à la restauration collective, mettant en valeur les légumes secs et ayant été testés et approuvés en restauration collective par les enfants est mis à disposition,

pour permettre aux cuisiniers de disposer d'outils pour préparer des repas végétariens de bonne qualité nutritionnelle et gustative. Les enfants devraient donc pouvoir profiter de menus végétariens diversifiés qui leur conviennent, même en cas de menu unique. Un des objectifs de la mise en place de menus végétariens en restauration collective est, au même titre que la lutte contre le gaspillage alimentaire, d'engendrer des économies permettant la montée en gamme des denrées servies en restauration collective, dans l'objectif d'atteindre 50 % de produits durables et de qualité dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique en 2022. Enfin, deux mesures du plan de relance du ministère chargé de l'agriculture pour un montant total de 130 millions d'euros ont comme objectif de permettre la montée en gamme des produits composant les repas servis dans la restauration collective. En effet, le plan de relance prévoit l'accompagnement des petites cantines dans la mise en œuvre des dispositions de la loi EGALIM, y compris les menus végétariens hebdomadaires, avec 50 millions d'euros alloués à cet accompagnement. Par ailleurs, le plan de relance prévoit 80 millions d'euros pour des partenariats entre l'État et les collectivités au services de projets alimentaires territoriaux (PAT). Ainsi, l'État est pleinement mobilisé dans l'accompagnement des collectivités pour assurer une alimentation diversifiée, saine, durable et de qualité dans les cantines scolaires.

Données clés

Auteur : [Mme Véronique Louwagie](#)

Circonscription : Orne (2^e circonscription) - Les Républicains

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 32284

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : [Agriculture et alimentation](#)

Ministère attributaire : [Agriculture et alimentation](#)

Date(s) clé(s)

Question publiée au JO le : [22 septembre 2020](#), page 6388

Réponse publiée au JO le : [5 janvier 2021](#), page 62