AVF

notre assiette change le monde

COMMENT METTRE EN PLACE DES MENUS VÉGÉS À LA CANTINE ?

Manuel à destination des élus locaux

Végépolitique

Végécantines

L'AVF (Association végétarienne de France) a pour but de promouvoir l'alimentation végétale auprès de tous types de publics.

Dans le cadre de ses campagnes Végécantines et Végépolitique, elle accompagne notamment les responsables politiques et les professionnels, avec l'objectif de végétaliser les repas servis en restauration collective.

Sommaire

Introduction **4**

1 - Effectuer un état des lieux et identifier ses marges de manoeuvre **6**

2 - Connaître et déconstruire les idées reçues **8**

3 - Construire un projet de transition agro-écologique autour du végétal **18**

4 - Construire un récit enthousiasmant qui mobilise **21**

5 - Savoir travailler avec tous les acteurs, les rassurer, les faire dialoguer et s'en faire des alliés **22**

6 - Former tous les personnels de la restauration collective **25**

7 - Rejoindre le Réseau d'élus engagés auprès de l'AVF **27**

8 - Assurer une communication efficace auprès des usagers **29**

Conclusion **31**

Glossaire **33**

Nos autres ressources à votre disposition **35**

Introduction

En 2018, la députée Samantha Cazebonne faisait voter un amendement à la loi EGALIM introduisant l'obligation d'instaurer, à partir de novembre 2019 et pour une durée de deux ans, un repas végétarien par semaine dans la restauration scolaire. Fruit d'une demande longtemps portée par l'Association végétarienne de France (AVF), Greenpeace et la FCPE, cette mesure a des bénéfices multiples. Pour la **santé** des enfants d'une part, puisque les études convergent aujourd'hui pour démontrer le lien entre nos régimes alimentaires trop carnés et l'augmentation de maladies dites "de civilisation"[1]. Pour des raisons **environnementales** d'autre part, car l'élevage est responsable, selon le rapport 2019 de l'I4CE, de 18% des émissions de gaz à effet de serre dans le monde[2], et de 91% de la déforestation en Amazonie[3]. Enfin, la végétalisation de l'alimentation contribue à améliorer la **condition animale**, répondant de ce fait à une demande sociétale toujours plus importante.

L'amendement Cazebonne est donc une avancée certaine, accueillie de façon globalement positive par les acteurs de terrain, usagers et professionnels de la restauration collective.

---

[1] Voir la Position officielle de l'AVF sur l'alimentation et la santé pour un recensement détaillé des études existantes.

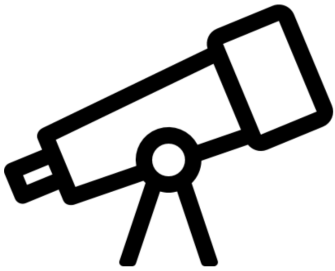
[2] I4CE — Institute for climate economics, 2019. *Politiques alimentaire et climat : une revue de la littérature.*

[3] Steinfeld H. Gerber P. Wassenaar T. Castel V. *et al.*, 2009. *L'ombre portée de l'élevage*. Organisation mondiale pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).

Accompagnés par l'AVF, les élus locaux sont d'ailleurs de plus en plus nombreux à faire le choix d'aller plus loin, en augmentant la fréquence de ces menus (de 2 à 3 par semaine) ou en servant une option végétarienne quotidienne. La dynamique citoyenne et institutionnelle est bien enclenchée ; peu à peu, la transition vers le végétal s'impose d'elle-même comme un levier essentiel pour préparer le monde de demain, plus juste et plus écologique.
Cependant, il n'est pas toujours simple, en tant qu'élu·e, de porter au quotidien un tel projet, qui, s'il n'est pas des plus difficiles à mettre en œuvre, peut venir bousculer notre modèle alimentaire et donc notre rapport au vivant. Que répondre aux interrogations et aux idées reçues ? Comment impliquer au mieux les acteurs de la chaîne agro-alimentaire ? Comment mobiliser et emporter l'adhésion des citoyens à la végétalisation des menus ?

Ce livret a vocation à répondre aux questions de ce type, en vous proposant des outils politiques qui vous permettront de porter politiquement ce projet et de le gérer de manière efficace et démocratique. Les conseils que nous vous y livrons sont le résultat d'enquêtes de terrain auprès d'élu·es nous ayant fait part de leur expérience, de discussions avec des usagers et des formateurs, et de notre propre expérience d'accompagnement d'élu·es réparti·es sur tout le territoire français. Nous espérons qu'ils vous seront utiles.

Bonne lecture !



1 - Effectuer un état des lieux et identifier ses marges de manoeuvre

C'est la première étape et la plus importante. Il est en effet essentiel d'acquérir une connaissance solide de son territoire avant de passer à l'action. Deux axes sont à prendre en compte : **le mode de fonctionnement de vos restaurants collectifs** d'une part, et **leur mode d'approvisionnement** d'autre part.

Voici quelques exemples de questions à vous poser en amont:

- Les cantines sont-elles en gestion directe ou concédée (c'est-à-dire en délégation de service public, DSP) ? Si elles sont en DSP, c'est le plus souvent un des trois géants de la restauration collective qui les approvisionne (les sociétés Elior, Sodexo et Compass).
- Les repas sont-ils servis en liaison chaude ou en liaison froide ?
- Combien de repas y sont servis par jour ? Quel est leur coût ?
- Pour quelle qualité nutritionnelle et gustative ?
- Quel type de formations sont ou ont été dispensés aux acteurs de la restauration collective ? Ont-ils déjà eu accès à une formation sur l'alimentation végétale ?
- Quel est le tissu agricole du territoire et par conséquent, quels types d'approvisionnement locaux sont envisageables ?
- Quelles politiques urbaines sont définies pour l'aménagement du territoire ?
- Le territoire est-il partie prenante de dispositifs tels que des réseaux de villes, un Projet alimentaire territorial, etc. ?

Chaque territoire a ses propres spécificités : cet état des lieux vous sera donc très utile pour identifier précisément les marges de manœuvre à votre disposition pour mener à bien votre projet. Cela vous permettra peut-être aussi de commencer à rassembler quelques idées d'action plus concrètes.

2 - Connaître et déconstruire les idées reçues

La végétalisation de l'alimentation est sujette à de nombreuses idées reçues, sur la santé, l'agriculture ou encore les implications financières, qui constituent autant de freins culturels à sa mise en place. La plupart de ces idées ne sont pas scientifiquement fondées, ce que nous vous expliquons ci-dessous.

En tant que responsable politique, il vous importe malgré tout de bien connaître ces *a prioris* afin de pouvoir répondre au mieux aux éventuelles questions et inquiétudes du public (voire même des autres élu·es). Voici quelques exemples de freins culturels fréquemment rencontrés, avec pour chacun, la position de l'AVF. Toutes les informations que nous vous livrons ici sont sourcées scientifiquement.

★ **Idée reçue 1 :** *“Le repas pris à la cantine est le seul avec de la viande pour les enfants les plus modestes. Le repas végé risque de carencer ces enfants, entraînant de ce fait une injustice sociale.”*

L’analyse de l’AVF : cet argumentaire est basé sur l’idée d’égalité des chances à laquelle doit répondre l’école, et qui comprend le temps du repas. Il fait appel aux fondamentaux de la République en affirmant l’importance de garantir à tous les enfants les mêmes droits. Mais en réalité, il ne tient pas la route. En effet, on sait qu’aujourd’hui ce sont les familles les plus modestes qui consomment le plus de viande et le moins de fruits et légumes[4].

Par ailleurs, selon Greenpeace France, les enfants consomment plus du double de la quantité de protéines animales recommandées par jour[5], ce qui augmente, entre autres, le risque de maladies cardio-vasculaires et d’obésité. De même, l’Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES), dans ses dernières recommandations, incite fortement à augmenter la part de protéines végétales dans les menus servis à la cantine, car celles-ci sont plus riches en fibres, et plus pauvres en matières grasses, que leurs équivalents carnés. L’ANSES

[4] J. Desmonceaux, “La viande, un aliment toujours très consommé par les Français”, Le Monde, 12 août 2019. Voir aussi :
Buscail *et al*., “Fruits and vegetables at home (FLAM): a randomized controlled trial of the impact of fruits and vegetables vouchers in children from low-income families in an urban district of France”, *BMC Public Health*, 2018.

[5] Greenpeace France, “Cantines scolaires : trop de viande dans les assiettes”, 13 décembre 2017.

indique également que le risque de carence est extrêmement faible dès lors que l'on a une alimentation équilibrée, qu'elle soit végétarienne ou non ; et qu'il n'y a donc *a priori* aucun problème à servir davantage de menus végétariens si ceux-ci sont nutritionnellement qualitatifs[6].

★ **Idée reçue 2 :** *"Les enfants ont besoin de viande pour bien grandir"*

L'analyse de l'AVF : en France, le déficit d'information sur l'alimentation végétarienne continue de semer le doute. De nombreuses personnes, y compris des professionnels de la santé, s'interrogent encore publiquement sur les risques associés à cette alimentation ou à une moindre consommation de viande. Ces craintes ne sont pourtant étayées par aucune étude scientifique. Les études aujourd'hui disponibles démontrent clairement que :

- La population française consomme encore aujourd'hui trop de viande et trop de protéines animales par rapport aux recommandations officielles[7]. La consommation moyenne de protéines constatée est de 1,4 g de protéines par kilo de masse corporelle et par jour au lieu des 0,8 recommandés par l'ANSES.

[6] ANSES, "L'Anses actualise les repères de consommations alimentaires pour la population française", 23 janvier 2017.
[7] ibid

- Nous servons trop de protéines aux enfants dans les cantines, **entre deux et six fois trop** par rapport aux recommandations de l'ANSES selon une enquête de Greenpeace[8].
- Pour l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), cette surconsommation de viande associée à une surconsommation de produits transformés et raffinés participe à la montée en puissance de l'obésité et des maladies cardio-vasculaires[9].

« On estime que d'ici 2020, les deux tiers de la charge mondiale de morbidité seront imputables à des maladies non transmissibles chroniques, pour la plupart nettement associées au régime alimentaire. Le passage à une alimentation comportant davantage de denrées alimentaires raffinées, d'aliments d'origine animale et de graisses joue un rôle majeur dans l'épidémie actuelle d'obésité, de diabète et de maladies cardio-vasculaires, entre autres affections non-transmissibles. »[10]

[8] Greenpeace France, "Cantines scolaires : trop de viande dans les assiettes", 13 décembre 2017.

[9] Organisation Mondiale de la Santé, "Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques. Rapport d'une Consultation OMS/FAO d'experts (Rapport technique de l'OMS 916)", 2003.

[10] "Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques". Rapport d'une consultation OMS/FAO d'experts (Rapport technique de l'OMS 916).

★ **Idée reçue 3 :** *“Instaurer davantage de menus végés à la cantine détruirait l’élevage français au profit du soja brésilien.”*

L’analyse de l’AVF : cet argumentaire se fonde d’une part sur un axe écologique dénonçant les importations de protéines végétales, dont le soja, d’Amérique du Sud vers la France ; d’autre part sur un axe économique, centré sur les difficultés actuelles des éleveurs français. Il est effectivement très pertinent de soulever ces enjeux, mais la végétalisation de l’alimentation, loin d’être problématique, permet au contraire d’y répondre. Il est à présent connu que le soja importé du Brésil, qui induit des coûts environnementaux non négligeables en termes de transport, mais surtout de déforestation et de destruction des écosystèmes, est utilisé dans son immense majorité pour nourrir le bétail européen. L’élevage est responsable d’au moins 70% de la déforestation en Amazonie ! Manger végétal est donc un moyen facile et efficace contre la déforestation.
Quant aux éleveurs français, il ne s’agit en aucun cas de minimiser les difficultés, en particulier financières, auxquelles ils doivent faire face, notamment parce que leurs produits sont en concurrence avec ceux des éleveurs du monde entier. En effet, pour une question d’optimisation des coûts, 70% de la viande servie en restauration collective est importée.
Par ailleurs, le secteur agricole européen est loin d’être durable : les aides provenant de la Politique agricole commune

représentent environ 100% du revenu des agriculteurs français [11], et l'agriculture représente 20% des émissions de gaz à effet de serre en France, dont 71% provient de l'élevage ! C'est donc bien le système actuel qui est défaillant d'un point de vue économique, écologique et social. En végétalisant les menus à la cantine, on peut donc agir pour notre souveraineté alimentaire en supprimant notre dépendance au soja brésilien et en revitalisant les sols français par la culture maraîchère locale !

★ **Idée reçue 4 :** *"Introduire des menus végétariens augmentera le coût de revient pour les collectivités"*

L'analyse de l'AVF : Cela dépend de quoi on parle !
Pour les cantines en gestion externalisée, la transition se fait à coût constant : on ne constate pas de baisse des prix car ceux-ci sont difficilement négociables avec les prestataires.
Pour les cantines en gestion directe, deux cas de figure :

- La cantine recourt massivement aux produits transformés et substituts de viande. Dans ce cas, aucune économie n'est constatée car ces produits sont relativement chers au kilo.
- La cantine prépare des menus basés sur l'association de protéines végétales brutes. Dans ce cas, on

[11] France Stratégie, *Faire de la politique agricole commune un levier de la transition agroécologique*, Rapport, octobre 2019.

constate une économie minimum de 10% en moyenne sur le coût de la matière première.

Quelques exemples :
➔ Dans la ville de Lille, un recours régulier aux protéines végétales non transformées permet une économie moyenne de 10 centimes par repas.
➔ Les 13e et 18e arrondissements de Paris évaluent l'économie à 30 centimes à chaque repas servi.
➔ La ville de Toulouse a estimé qu'elle jetait l'équivalent de 300 000 € de viande par an et a décidé de proposer un menu sans viande pour lutter contre cet énorme gaspillage.

Un point de vigilance : dans certains territoires, l'introduction d'un menu végétarien dans les écoles du premier degré peut générer une augmentation de la fréquentation de la cantine, jusqu'à 30% dans certaines villes. En fonction de la répartition des coûts, cela peut impliquer une hausse du budget de la restauration scolaire.

★ **Idée reçue 5 :** *"Le GEM-RCN est très contraignant"*

L'analyse de l'AVF : C'est faux ! L'application du GEM-RCN est devenue la norme dans les communes, donnant l'impression à beaucoup d'acteurs de la restauration collective qu'il s'agit d'une réglementation obligatoire. Ce n'est pas le cas : le GEM-RCN est une simple recommandation, publiée

par le ministère de l'Économie pour aider les gestionnaires à faire leurs achats.
Le seul contexte dans lequel le GEM-RCN devient « opposable » est lorsqu'une collectivité décide d'intégrer le GEM-RCN dans un marché public. Dans ce cas seulement, le prestataire a en effet l'obligation d'appliquer le GEM-RCN qui lui est imposé par le donneur d'ordre.
Le GEM-RCN est certes contraignant sur le grammage et les fréquences par type d'aliment, mais il laisse malgré tout une grande marge de manœuvre pour la composition des menus végétariens et l'introduction de plats végétaliens.
Par ailleurs, depuis le 1er novembre 2019, la loi EGAlim rend obligatoire de servir au moins un menu végétarien par semaine dans les cantines scolaires, ainsi que de présenter un plan pluriannuel de diversification des protéines. Pour des questions écologiques et de santé, l'importance de végétaliser les menus en restauration scolaire est donc reconnue par les autorités gouvernementales.

★ **Idée reçue 6:** *"Les usagers ne sont pas prêts"*

L'analyse de l'AVF : Les usagers sont en réalité de plus en plus en demande de menus végés, ce qui reflète le changement des habitudes alimentaires des Français dont 35% se disent flexitariens (et ce chiffre ne fait qu'augmenter). Le succès des menus végétariens est d'ailleurs très simple à démontrer : dans la plupart des villes où une option végétarienne est proposée chaque jour, elle est **choisie par**

30 à 35% des usagers (sauf certains arrondissements parisiens où le chiffre est moindre).
À Lille, la mairie a mis en place un menu végétarien hebdomadaire dans les cantines des écoles primaires. Ce menu a eu un tel succès auprès des enfants que la ville en a mis en place un deuxième. Un sondage réalisé pour Greenpeace par BVA montre que 59% des Français sont favorables à l'introduction des menus végétariens dans les cantines. Cette proportion passe à 74% pour les 18-34 ans[12].
Il est vrai que dans certaines cantines, la mise en place du projet peut parfois provoquer une certaine incompréhension de la part des usagers. Il est très important que ceux-ci soient impliqués et consultés dès la phase de réflexion du projet. Retrouvez nos conseils aux points 3 et 4 de ce livret.

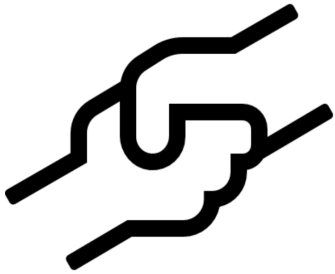
★ **Idée reçue 7 :** *"Proposer des menus végétariens, ça prend du temps à organiser"*

L'analyse de l'AVF : C'est vrai ! La transition vers une proposition végétarienne ne peut se faire que dans **la concertation et la progressivité**. L'AVF a conscience que la transition vers les repas végétariens ne peut pas, et ne doit pas, se faire du jour au lendemain. C'est la raison pour laquelle elle propose :

[12] BVA, "Les Français et les repas végétariens dans les cantines scolaires", 2018.

- **Des outils d'accompagnement** pour les acteurs de la restauration collective.
- **Une mise en contact** entre établissements et villes expérimentés, et établissements et villes débutants.
- **Un corpus de recettes** spécifiquement adaptées à la restauration collective.
- **Des solutions de formation** pour les cuisiniers et les élus.
- **Des supports de communication** pour informer les acteurs de la restauration collective et les usagers.

Retrouvez les outils politiques essentiels de la transition alimentaire dans ce guide, et sur le site vegecantines.fr !



3 - Construire un projet de transition agro-écologique autour du végétal

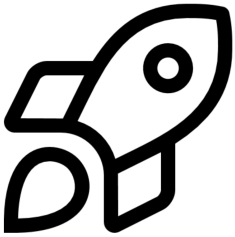
Comme expliqué précédemment, la végétalisation de la restauration collective permet d'agir à la fois pour l'écologie et pour la justice sociale sur un territoire. Ainsi que le précisent de nombreux rapports rédigés par le GIEC, Carbone 4, Greenpeace ou encore le WWF, adopter une alimentation plus végétale est la mesure la plus efficace pour atteindre les objectifs de neutralité carbone que se sont fixés les 195 pays signataires de la COP21, dont les membres de l'Union européenne. Les menus végétariens s'imposent donc aux villes qui souhaitent réduire leur empreinte carbone. De plus, si l'on veut s'assurer que tous les enfants, de tous les milieux, aient accès à une alimentation saine et diversifiée, les menus

végétariens s'imposent comme une mesure efficace pour les élus locaux.
Mais afin que cette mesure ait un impact environnemental et social réel, il convient de ne pas l'envisager isolément d'autres projets. Au contraire, il importe de mener un **projet global de transition écologique du territoire**, au sein duquel la végétalisation de l'alimentation doit constituer un **pilier central** parce qu'elle permet justement de lier tous les enjeux de cette transition, et de s'assurer qu'ils sont tous effectivement pris en compte.

Plus concrètement, par le biais du végétal, il est possible d'encourager le **bio** (de l'aveu de nombreuses villes qui les ont mis en place, les menus végétariens coûtent moins cher que les menus carnés, ce qui permet d'investir davantage sur le bio et donc de servir des repas de qualité) et les **circuits courts** (la viande française issue de l'élevage non-intensif a un coût important nécessitant que des marges de manoeuvre budgétaires soient trouvées). En augmentant la part du végétal, il est donc en réalité possible de satisfaire les éleveurs locaux qui seraient contrariés par cette transition alimentaire. Le végétal permet aussi d'améliorer la **souveraineté alimentaire** de votre territoire : la France est aujourd'hui déficitaire dans des filières agricoles végétales comme les légumineuses. Dans le cadre d'un projet agroécologique global, on peut encourager l'installation de maraîchers locaux qui peuvent approvisionner la restauration collective. De ce fait, on améliore la résilience alimentaire du territoire et on soutient l'économie locale.

Il revient également aux élus de favoriser la **démocratie alimentaire** par le biais de l'introduction des menus végés, en permettant l'ouverture d'une réelle discussion de fond entre tous les acteurs concernés par la restauration collective, ainsi qu'en rendant accessible à tous une alimentation plus saine. Le soutien au développement de filières agricoles locales et le renforcement de la démocratie alimentaire sont donc des outils par lesquels les habitants d'un territoire peuvent **se réapproprier leur alimentation**, car celle-ci sera plus respectueuse de la santé des convives, de la planète et des animaux.

Les menus végétariens contribuent enfin à renforcer la **laïcité** au niveau local puisqu'ils conviennent à toutes les familles, quelles que soient leur religion et leurs convictions philosophiques.
La transition agricole et alimentaire vers le végétal apparaît donc comme centrale dans les projets agro-écologiques de territoire. En la concevant comme un élément central de ces projets, on évite de cliver la population autour du végétarisme : il ne s'agit pas ici d'imposer ce régime alimentaire, mais de *végétaliser* l'agriculture et l'alimentation dans le cadre d'une politique écologique plus globale.



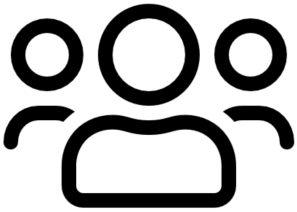
4 - Construire un récit enthousiasmant qui mobilise

La construction d'un projet global de transition agroécologique va aussi vous permettre d'obtenir plus facilement un élément essentiel : la **mobilisation citoyenne** autour des menus végés.

Une fois que l'état des lieux du terrain a été réalisé, que les idées reçues ont été comprises et déconstruites, et que la végétalisation de l'alimentation est imbriquée dans une transition écologique globale, vous êtes armé·e pour défendre les menus végés de manière convaincante. Il ne reste donc plus qu'à se montrer persuasif auprès des autres élu·es, des usagers et du personnel de la restauration collective !

On peut commencer par définir ce qui est le plus pertinent pour le territoire en question et **développer un argumentaire en conséquence**, fondé sur des aspects écologiques (résilience alimentaire, baisse de la pollution, diversification des écosystèmes), sociaux et sanitaires (égalité d'accès à une

alimentation saine) ou éthiques (prise en compte de la condition animale). La construction d'un récit fédérateur et mobilisateur est un enjeu politique essentiel pour défendre une alimentation plus durable et donc plus végétale !



5 - Savoir travailler avec tous les acteurs, les rassurer, les faire dialoguer et s'en faire des alliés

Pour que la transition alimentaire fonctionne, il est essentiel d'associer toutes les parties prenantes à la construction et au déroulement du projet. Chaque partie prenante a un rôle clé à jouer et pour que le projet fonctionne dans sa globalité, il ne faut en négliger aucune.

Parmi les **acteurs clés de la transition alimentaire à l'échelle locale**, on compte tout d'abord les **usagers** (élèves

et parents d'élèves), le **personnel de la cantine** (cuisiniers, personnel accompagnant, diététiciennes, nutritionnistes), les **enseignants** ; mais aussi les **agriculteurs** (maraîchers, filière viande et lait), les **intermédiaires** si la restauration scolaire est gérée en DSP, et les autres **élus locaux** (élus du conseil municipal en charge de la scolarité et élus en charge de l'agriculture et de l'alimentation, élus régionaux, départementaux ou métropolitains qui ont les compétences en matière d'agriculture et de foncier).

Le but est d'arriver à faire dialoguer ces acteurs divers, qui, par le biais des cantines, interagissent de près ou de loin au quotidien. Commencez par décider du cadre d'action général de vos politiques alimentaires : l'accent sera-t-il mis sur la diversification des protéines, véritable enjeu sanitaire et agricole, ou sur la réduction des émissions de gaz à effet de serre de la ville ? Parmi les axes d'action les plus impactants, les menus végés apparaîtront bien souvent comme un levier essentiel pour atteindre le(s) but(s) visé(s).
Ensuite, il s'agira d'organiser des rencontres entre eux, de croiser leurs regards et surtout d'adapter l'argumentaire aux visions et besoins de chacun, pour là encore faire vivre la démocratie alimentaire. Or, c'est bien connu, plus l'on démocratise les processus de décision, plus les politiques mises en œuvre seront efficaces : les acteurs seront d'autant plus rassurés et deviendront des **alliés politiques** précieux. Les impliquer, cela signifie aussi chercher à répondre le mieux possible à leurs attentes. Par exemple, en rédigeant le cahier des charges de telle sorte que l'approvisionnement soit réalisé par des maraîchers locaux, afin que ceux-ci puissent

bénéficier de l'offre de menus végés. On peut aussi encourager l'agriculture biologique locale, **en activant des leviers financiers et en libérant des terres agricoles,** notamment par la préemption des terres en cas de vente ou en refusant leur artificialisation.
Enfin, n'oubliez pas de vous appuyer sur la participation citoyenne, surtout si vous êtes élu·e dans l'opposition. Qu'ils soient directement concernés ou non, les citoyens peuvent donner une impulsion forte à la végétalisation des cantines s'ils sont informés de ses enjeux et de sa pertinence. En tant qu'élu·e de l'opposition, un travail de fond, en lien avec différents groupes citoyens sur cette question, en améliorera la **crédibilité** : lorsqu'un projet est soutenu par les habitants du territoire, la majorité ne peut pas feindre de l'ignorer. Si vous faites partie de la majorité, l'implication citoyenne est tout aussi cruciale pour garantir la crédibilité et la pérennité du projet.

Comment obtenir le soutien d'un maximum d'habitants ? Tout d'abord, comme c'est le cas pour les parties prenantes de la restauration collective, en les impliquant dans le projet. Proposez des réunions publiques sur le sujet, des sessions de questions/réponses animées par des professionnels favorables aux menus végés (médecins, nutritionnistes…), soyez à l'initiative de conférences-débats avec pour thèmes centraux l'écologie, la santé ou le bien-être animal. N'hésitez pas ensuite à vous rapprocher de l'AVF pour fédérer les citoyens les plus motivés au sein d'un *Collectif Végécantines*, au sein duquel ils pourront se mobiliser encore davantage par des pétitions, des réunions intercollectifs ou des événements

locaux. Tout est à imaginer, laissez donc libre cours à vos idées, avec deux mots d'ordre : **démocratie et transparence** !

6 - Former tous les personnels de la restauration collective

La condition préalable pour obtenir l'adhésion des différents acteurs à la végétalisation de la restauration scolaire est la constitution d'une **offre de formation diversifiée, adaptée et de qualité**. Tous les personnels impliqués ont besoin d'être accompagnés lors de cette transition qui vient bousculer leurs habitudes et pour laquelle ils n'ont pas forcément les compétences. Aussi faut-il prendre le temps de les former et de les sensibiliser aux enjeux que cela représente. La formation est un des moteurs de la végétalisation des cantines, car elle permet à la fois de convaincre les personnels et de leur donner les moyens de mieux cuisiner en apprenant de nouveaux savoir-faire. Si le personnel réussit à s'approprier

le sujet en en connaissant bien les rouages dans leur secteur d'activité, la transition alimentaire est déjà pour moitié acquise et il ne vous restera plus qu'à convaincre les usagers des bienfaits de votre action !

Quels types de formation mettre en place ?

- Des *formations sur la cuisine végétale et sur les équilibres nutritionnels* en restauration collective *à destination des cuisiniers*. De nombreuses formations existent partout en France, et l'AVF en coordonne certaines. Notre mission est justement de mettre en relation élus, cuisiniers et formateurs ; contactez-nous pour plus d'information !
- La *formation - sensibilisation aux bienfaits d'une alimentation plus végétale* pour les enfants, *à destination des diététiciennes et des personnels accompagnants*. L'AVF met en relation les équipes des villes qui le souhaitent avec des diététiciennes-nutritionnistes et des médecins pour travailler sur le sujet, et les accompagne dans la réalisation de repas végétariens équilibrés. Elle travaille également avec le personnel accompagnant pour leur proposer des ressources pédagogiques afin d'éduquer les enfants aux saveurs et aux caractéristiques nutritionnelles des menus végétariens.
- La *formation politique à destination des élu·es* : comment défendre le projet ? Quand, pourquoi, comment le mettre en place ? Quelles stratégies privilégier pour un maximum d'efficacité ? Notre

association est là aussi mobilisée pour répondre à toutes ces questions, et ce livret est une des composantes de notre offre de formation politique.

- Des *sessions d'information* sur la nécessité écologique et sanitaire de végétaliser l'offre des menus en restauration scolaire, à destination cette fois des *usagers, parents d'élèves, enfants ou citoyens intéressés*. Ces sessions d'information peuvent prendre plusieurs formes : conférences, ciné-débats, intervention d'un professionnel à l'école, etc.

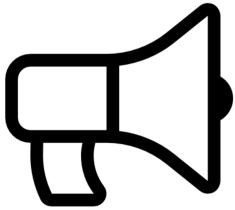
7 - Rejoindre le Réseau d'élus engagés auprès de l'AVF

Pour faciliter le partage d'expérience entre les élu·es, l'AVFarienne de France met en place son Réseau des villes Végécantines. L'objectif est de créer une **plateforme d'échanges entre les territoires** qui doit permettre de former

une dynamique positive et ainsi d'actionner la végétalisation des cantines partout en France. Dans cette perspective, ce réseau comporte deux axes : un **axe "technique"** centré sur les besoins des professionnels de la restauration collective, et un **axe "politique"** centré sur les besoins des élu·es. Les participant·es sont issu·es de chaque territoire que nous accompagnons (une vingtaine de villes pour le moment, avec vocation à s'élargir aux départements et aux régions dès 2021) et exercent en tant que responsables politiques, diététiciennes-nutritionnistes, gestionnaires ou cuisiniers.

Grâce aux réunions, aux séminaires de formation et aux partenariats organisés à l'intérieur de ce réseau piloté par l'AVF, tous les acteurs de la végétalisation des menus peuvent mettre en commun leurs ressources et outils, partager leurs expériences de terrain et bénéficier de l'expertise des villes les plus avancées.

Plus notre réseau comptera de membres, plus se créeront de belles synergies entre les territoires, et plus il y aura de menus végés bons et de qualité dans les cantines scolaires. Alors, si votre ville n'est pas encore membre du Réseau des villes Végécantines, n'hésitez pas à nous écrire pour en savoir plus !



8 - Assurer une communication efficace auprès des usagers

Vous l'aurez compris : la **communication** est primordiale lorsqu'on lance un projet politique innovant. Si l'implication citoyenne est un levier politique essentiel pour en garantir la réussite et l'acceptabilité par les habitants, il est tout aussi nécessaire de travailler la communication autour du projet. Ne pas hésiter, lors des réunions d'information que vous organisez avec les usagers, à insister sur les bénéfices de ce projet écologique global de transition agricole et alimentaire, tout en répondant aux éventuelles interrogations et doutes avec méthode et de façon précise, en vous servant par exemple des réponses aux idées reçues proposées au point 2 de ce livret.

Vous pouvez également vous servir des **ressources** d'associations comme l'AVF ou Greenpeace : affiches pour les cantines, livrets et fiches informatives, ressources provenant

d'actions citoyennes coordonnées par l'AVF ou Greenpeace, bilan des bénéfices de ce qui a été mis en place…

Enfin, il est important de faire savoir aux habitants de votre territoire que vous, ou des élu·es de votre groupe (voire le/la Maire s'il ou elle fait partie de votre groupe politique) **vous impliquez personnellement** dans le projet. Pour ce faire, allez régulièrement à la rencontre de tous les acteurs de la chaîne alimentaire et prenez en note leurs demandes. Pourquoi ne pas aller déjeuner un midi par trimestre avec les parents d'élèves dans une cantine, un jour où le menu végé est servi ?

Ne pas hésiter non plus à organiser des événements culturels autour de l'alimentation végétale : festival de l'agriculture locale, projections cinéma autour de la transition agroécologique, fête des saveurs orientales… Vous avez acquis des compétences clés qui vous permettent d'enclencher une transition alimentaire qui sera bénéfique pour tous : faites-le savoir aux premiers concernés (les habitants de votre territoire), et au-delà (via le Réseau des villes Végécantines, via l'AVF…).

Conclusion

Vous voici politiquement armé pour mener à bien la transition alimentaire vers le végétal dans la restauration scolaire. En résumé, il est essentiel d'effectuer un état des lieux précis des spécificités de votre territoire ; d'envisager le végétal comme partie intégrante d'un **projet agroécologique global** afin d'inclure tous les enjeux et problématiques et de **mobiliser autour d'un récit enthousiasmant**. Il est également incontournable de **proposer une offre de formation de qualité à tous les professionnels** concernés, et de **s'assurer que le projet soit démocratique** en incluant tous les acteurs de la restauration collective, et en encourageant la participation citoyenne et le partage d'information. Intégrer le **Réseau des Villes Végécantines** peut aussi être une bonne manière de garantir le bon fonctionnement et la pérennité du projet.

Important : ne retardez pas votre action inutilement, mais sachez néanmoins prendre le temps nécessaire pour que le projet devienne largement compris, accepté et qualitatif. L'objectif est de travailler non seulement sur la qualité des menus eux-mêmes, mais aussi sur la perception qu'ont les usagers et les professionnels de la végétalisation de l'alimentation, pour ancrer cette dernière dans la culture de votre territoire.

Pour la santé des convives, la transition agroécologique et le bien-être animal, le végétal est une solution incontournable.

À vous de jouer !

Glossaire

GEM-RCN (Groupe d'étude des marchés Restauration collective et Nutrition) : Groupe d'étude créé en 2007 par le ministère de l'Économie et des Finances afin de guider les acheteurs publics de la restauration collective pour effectuer leurs achats dans le respect du décret 2011. Il rassemblait 125 entités professionnelles publiques et privées. Depuis 2016, ce groupe d'études n'a plus d'existence officielle. L'application des recommandations du GEM-RCN est devenue la norme, donnant l'impression à beaucoup d'acteurs de la restauration collective qu'il s'agit d'une réglementation obligatoire. Ce n'est absolument pas le cas : **c'est une simple recommandation d'application volontaire,** pensée à l'origine comme un guide d'achat pour les gestionnaires.
Par ailleurs, le guide du GEM-RCN est compatible avec une proposition de menus végétariens dans la limite des fréquences prévues par la loi. Il est également compatible avec une option quotidienne, à condition que l'usager ou sa famille en fasse expressément la demande.

GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat) : créé en 1988, il fournit des évaluations détaillées de l'état des connaissances scientifiques, techniques et socio-économiques sur les changements climatiques, leurs causes, leurs répercussions potentielles et les stratégies de parade.

Loi EGAlim (loi 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) : loi dont l'article 24 instaure l'obligation de diversifier l'origine des protéines servies dans la restauration scolaire, notamment en proposant à tous les usagers un menu végétarien ou végétalien au moins une fois par semaine.

Menu végétarien (ou ovo-lacto-végétarien) : Menu composé d'aliments excluant la chair animale, mais pouvant inclure des produits dérivés, d'origine animale (œufs, produits laitiers).

Menu végétalien : Menu composé d'aliments d'origine exclusivement végétale.

Nos autres ressources à votre disposition

- Livrets d'information "Mon enfant a-t-il besoin de viande pour bien grandir" et "6 bonnes raisons de proposer des repas végétariens dans les cantines"
- Documentation informative sur les liens entre alimentation végétale, santé et écologie
- Informations nutritionnelles basées sur les recommandations de l'ANSES
- Livret de 50 recettes végétariennes adaptées à la restauration collective
- Guide pratique pour la qualité des menus végétariens en restauration collective
- Annuaire de formations professionnelles en cuisine végétale
- Affiches pédagogiques sur les menus végétariens pour les cantines scolaires

Ces ressources sont à retrouver sur notre site vegecantines.fr, rubrique *Acteurs de terrain → Agir*

AVF

AVF

Végépolitique

Végécantines

COMMENT METTRE EN PLACE DES MENUS VÉGÉS À LA CANTINE ?

Manuel à destination des élus locaux

Ce guide est conçu pour apporter des réponses concrètes aux élus locaux qui souhaitent mettre en place des menus végétariens dans la restauration scolaire. Chaque axe d'action y est détaillé et enrichi par des exemples précis, issus d'une solide expérience de terrain construite en plusieurs mois de collaboration avec des responsables politiques locaux partout en France. Les collectivités locales ont un rôle fondamental à jouer pour la transition agricole et alimentaire, et l'Association végétarienne de France (AVF) se donne pour objectif de les accompagner dans cette démarche.

La campagne Végécantines de l'AVF est soutenue par Proveg et la Fondation 1% for the planet. Elle est lauréate de l'appel à projets 2019-2020 du Programme national pour l'alimentation lancé par le Ministère de l'Agriculture.

proveg international

1% FOR THE PLANET

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Édition mars 2021