

CONSOMMATION



LES ÉCOLES AU RÉGIME VÉGÉTARIEN

En France, les repas servis dans les cantines scolaires représentent un marché de 21,1 milliards d'euros annuels. AFP

Dès lundi, les cantines scolaires devront servir un repas végétarien hebdomadaire ; une révolution pour les enfants mais aussi, en cuisine, pour des chefs habitués à traiter les légumes en simple garniture.

Sur le papier, c'est simple à mettre en place : couvrir les besoins nutritionnels, on sait faire, accompagner les enfants à manger ces nouveaux repas aussi », assure Carole Galissant, directrice du pôle culinaire et nutrition Sodexo écoles et universités. Géant de la restauration collective, numéro un en France devant Elior et Compass, Sodexo sert 740 000 repas par jour aux enfants et adolescents dans les établissements scolaires qui lui ont confié leurs repas, comme les 114 collèges des Yvelines ou les 444 écoles primaires de Marseille. « Pour qu'ils s'habituent à manger différemment, on ne commence pas par des recettes complexes, avec des produits qu'ils ne connaissent pas, comme une poêlée quinoa-brocolis. On va plutôt servir un parmentier, des lasagnes ou un couscous végétariens, dont l'enfant va reconnaître les ingrédients. Après une première phase de rejet, ça se passe assez bien », explique Mme Galissant. Depuis début septembre, Sodexo dit proposer déjà au moins un re-

pas végétarien par semaine, anticipant de deux mois l'échéance fixée par la loi Egalim.

« De plus en plus d'écoles font le choix d'avoir (au quotidien) deux menus, avec une option végétarienne »

Carole Galissant

« Pas à Marseille ! », trépigne Cécile Baron, administratrice du Mouvement des parents d'élèves des Bouches-du-Rhône. « Nous réclavons depuis longtemps plus de re-

pas végétariens, mais la municipalité répond que dans certains quartiers pauvres, c'est le seul repas équilibré qu'ont les enfants de la journée. Pourtant mieux vaut manger des protéines végétales de qualité que de la viande de basse catégorie. »

Chez Elior, sa filiale Ansamble propose une offre cuisinée « maison », avec « 30 % à 35 % de produits locaux, 5 % de bio français, et un repas végétarien toutes les 5 semaines depuis 2015 », détaille Corinne Mbow, sa directrice marketing, permettant aux chefs de 120 cantines de « prendre plaisir à cuisiner de nouvelles recettes ».

DES RÈGLES CONTRAIGNANTES MAIS PAS DE MOYENS

La loi Egalim impose à la restauration collective, les crèches, les hôpitaux, les Ehpad, les entreprises... de servir, à horizon 2022, 50 % de produits bio, de qualité et durables, dont 20 % de produits bio (ou en conversion) contre 3 % aujourd'hui. Elle met aussi progressivement fin aux contenants en plastique et impose de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Mais « faute de budget ou de personnel supplémentaire, les établissements se sentent délaissés », regrette Marie-Cécile Rollin, directrice du réseau interprofessionnel de la restauration collective en direct, Restau'Co. La Fondation Nicolas Hulot et Restau'Co ont chiffré à un milliard d'euros l'aide de l'État nécessaire en trois ans.

3,7

La restauration collective sert 3,7 milliards de repas par an dans les cantines scolaires françaises.

Selon Mme Galissant, le menu végétarien suscite toutefois les réticences de « collectivités territoriales désireuses de protéger les productions locales, dans des régions rurales productrices de viande ». A contrario, « de plus en plus d'écoles font le choix d'avoir (au quotidien) deux menus, avec une option végétarienne que les enfants choisissent en début d'année, pour répondre à une thématique culturelle », dit-elle.

DES CHEFS FORMÉS EN DEUX JOURS

En France, les repas servis dans les cantines scolaires représentent un marché de 21,1 milliards d'euros annuels dont 40 % sont confiés à des entreprises, une gestion « concédée » en vogue depuis trente ans car plus économique.

Mais 60 % sont encore gérés en direct par les collectivités.

« En restauration collective, la tradition était déjà d'avoir un repas un peu moins coûteux, sans viande ni poisson mais avec de l'œuf, du fromage ou des protéines végétales, pour équilibrer le budget : nous sommes souvent au centime près », indique Marie-Cécile Rollin, directrice de collectivités territoriales de la restauration collective en direct, Restau'Co.

Dans le cadre de « Mon Restau Responsable », qui guide vers de nouvelles pratiques 1 174 restaurants collectifs (sur 20 000 adhérents), Restau'Co forme, en deux jours, les chefs à des recettes combinant céréales, légumineuses et soja, pour un bon apport protéinique, et leur propose une « banque de recettes ». « Ce n'est pas dans leur culture au départ : ils ont l'habitude de traiter les légumes comme garniture d'une viande », explique Mme Rollin. Or si « les galettes de protéines végétales industrielles peuvent être une option, mieux vaut amener le chef à changer ses habitudes ». ■