

La végétalisation de la restauration collective scolaire

par Jade Bourcy

Cette note a été rédigée dans le cadre d'un exercice pédagogique du M2 Économie Sociale et Solidaire et Innovation Sociale, en lien avec la République de l'ESS. Les étudiant·es sont invité·es à imaginer une proposition dont l'ESS pourrait se saisir pour répondre à des besoins ou des aspirations de la société.

Contexte et état des lieux

Le dérèglement climatique fait désormais l'objet d'un consensus scientifique. Il implique une fonte rapide des glaciers, une multiplication de catastrophes dites « naturelles » ou encore des extinctions de masse ayant ainsi des conséquences sur les divers écosystèmes et espèces peuplant la planète. Les équilibres et cycles biogéochimiques sont perturbés.

Afin de réduire leur empreinte environnementale, de nombreux·ses français·es, population sur laquelle nous nous centrerons, tentent d'adopter des pratiques plus vertueuses. En effet, en 2019, **72% [1] des Français·es se déclaraient de plus en plus sensibles aux enjeux écologiques**. Que ce soit concernant leurs moyens de déplacement moins émetteurs de GES (co-voiturage, vélo, transports en commun...), leur consommation en eau (priorité aux douches, économie d'eau au robinet...) ou encore une diminution d'achats non essentiels (pratiques plus minimaliste concernant les vêtements ou les objets du quotidien), la population française se dit prête à changer. L'alimentation est un besoin vital, qui est de plus en plus l'objet d'une réflexion écologique. Françaises et français se tournent de manière accrue vers l'agriculture biologique, de saison, mais aussi locale, que porte déjà les acteur·rices de l'ESS.

[1] Selon une enquête menée par Harris Interactive pour RTL et M6

Passer à une alimentation locale réduit 13 fois moins les émissions de gaz à effet de serre que de passer à une alimentation végétarienne.

Toutefois, souvent négligée, la consommation de produits d'origine animale est elle aussi très nocive pour les écosystèmes dans leur globalité. A titre d'exemple, une alimentation entièrement végétarienne réduit treize fois plus les émissions de gaz à effet de serre qu'une alimentation végétale et carnée uniquement locale.[2]

[2] Hannah Ritchie et Max Roser : Environmental impacts of food, 2020

En effet, l'élevage intensif est responsable d'une intense pollution à l'échelle planétaire. Les rapports sur le sujet sont nombreux et bien plus précis que ne le saurait être cette note. Globalement, l'élevage émet à lui seul **14,5 % de gaz à effet de serre**[3], soit plus que l'ensemble des GES liés aux transports dans leur entièreté. Si l'on comptabilise l'ensemble des produits d'origine animale, c'est-à-dire la viande, les animaux marins, les œufs mais aussi les produits laitiers, ceux-ci seraient alors émetteurs d'environ 56 à 58% des émissions de l'ensemble de la chaîne alimentaire. Par ailleurs, les GES ont un impact différent sur le réchauffement climatique. L'impact du méthane sur la biosphère, rejeté par les bovins, est, à titre d'exemple, 25 fois plus nocif que le CO2 sur une période de cent ans.[4]

La catastrophe écologique liée à cette production ne s'arrête pas là. La production de produits animaux implique l'utilisation d'environ **83% des terres arables** dans le monde, soit les terres fertiles et donc cultivables.[5] En 2016, Greenpeace affirme que l'élevage bovin est responsable à **63 % de la destruction de la forêt amazonienne**[6]. Outre la perturbation du cycle de l'eau, l'épuisement des sols ou encore la modification du climat, la déforestation entraîne bien entendu la destruction d'habitats de milliers d'espèces animales et végétales avec lesquelles nous partageons la planète.

« L'empreinte eau »[7] précise la quantité d'eau directe et indirecte nécessaire à la fabrication de différents produits comprenant ainsi l'eau pour faire pousser les aliments ou nourrir les animaux ainsi que leur transformation et transport. Ainsi, un kilo de viande bovine nécessiterait 15 455L d'eau par kg, que l'on pourrait mettre en perspective avec les 700L nécessaires pour un kg de pommes, aux 1000L pour le lait, ou encore le chocolat, un autre ravage écologique qui nécessite 24 000 L/kg[8]. Pour comparer en termes de protéine, le bœuf possède une « empreinte eau » par gramme de protéines qui est **6 fois plus grande que pour les légumineuses**.[9]

D'après les expériences connues, les repas végétariens sont moins gaspillés.

Selon le site du ministère de l'agriculture et de l'alimentation

Pourtant, seules 37% de nos protéines et 18% de nos calories proviennent de ces produits animaliers[10] car une seule calorie de viande requiert pour sa production quatre à onze calories végétales (consommées par les animaux non-humains). Ainsi, notre consommation alimentaire pèse lourd dans la balance environnementale.

[3] Selon un rapport de la Food Agriculture Organisation (FAO) organisation intergouvernementale, sous l'égide des Nations Unies.

[4] En fonction de de son Potentiel de Réchauffement Global, "Anthropogenic and Natural Radiative Forcing", dans Climate Change, 2013: The Physical Science Basis.

[5] Rapport de l'Association végétarienne de France (AVF) et de Greenpeace 6 bonnes raisons de proposer des repas végétariens dans les cantines

[6] Afin de libérer de l'espace nécessaire au pâturage ou à la production de soja pour nourrir le bétail

[7] Autrement appelée empreinte hydrique et calculée par le Water footprint network

[8] Et [9] Water footprint of crop and animal products: a comparison

[10] J. Poore & T. Nemecek, Reducing food environmental impacts through producers and consumers, in Science, 2018

La restauration collective scolaire

La restauration collective scolaire, avec 1 milliard de repas par an, représente un levier majeur pour faire évoluer les pratiques alimentaires. De plus, parmi les 16-25ans, 11% se déclarent végétarien-nes (comprenant les personnes végétaliennes) et 88% des étudiant-es mangeant dans les restaurants universitaires souhaitent une option végétale quotidienne.[11] L'inclusion systématique de cette alimentation permettrait ainsi :

- Aux élèves ayant déjà cette alimentation de pouvoir y manger sans problème.
- De s'adapter aux convictions religieuses.
- De faire découvrir un nouveau mode de consommation plus responsable et accessible à tou·tes.
- D'accéder à une alimentation de qualité et durable pour tou·tes, sachant que l'excès de produits carnés est plus fréquent dans les milieux modestes que dans les milieux aisés.
- De permettre pour des coûts équivalents d'avoir des produits de meilleure qualité.
- Par ailleurs, parmi les personnes ayant une alimentation carnée, 25% considèrent que vérifier la composition des produits est trop pénible et la même proportion que ce régime est trop contraignant socialement. Une transition de l'alimentation servie dans la restauration collective scolaire permettrait ainsi de pallier ces problèmes.[12]

[11] Et [12]
Sondage Diplomeo
par Alice MEYER,
Les jeunes, prêts à
devenir végétariens
? 2017

L'écologie en mouvement

Que ce soit Bordeaux, Lyon ou encore Strasbourg, les dernières élections municipales ont prouvé que les enjeux écologiques sont devenus une préoccupation politique centrale. Les élu·es sont plus sensibles aux questions de santé publique et d'environnement et cette tendance devrait s'accroître à l'avenir.

Déjà en 2009-2010, plusieurs villes instauraient déjà le « lundi veggie » qui vient de l'appel au « lundi vert », sans viande ni poisson, lancé dans une tribune publiée sur le site du Monde et qui a rassemblé plus de 500 artistes, scientifiques ou encore défenseurs de l'environnement.

S'ajoute à cela la **loi EGalim** concernant l'agriculture et l'alimentation, instaurant depuis le 1er novembre 2019 une option végétarienne par semaine. Cette expérimentation sur 2 ans rencontre un fort succès dans les cantines mais semble peu ambitieuse ! Se dessine alors l'idée d'une option végétarienne durable au sein des restaurations collectives...

Contenu de la proposition :

La Convention Citoyenne pour le Climat avait abouti, elle aussi, à des objectifs sur le sujet. Elle proposait d'instaurer une option végétarienne quotidienne à l'horizon 2022. Reprenant cette échéance, la proposition de cet article se propose d'aller plus loin.

Le **1er objectif** est de favoriser les protéines végétales, ambition soutenue par le nouveau programme national pour l'alimentation (PNA3). Celles-ci étant beaucoup moins consommatrice en eau mais aussi en CO2 que leurs équivalentes en produit animal, elles permettent aussi une diversification alimentaire et réduisent le risque de carences dans la population étudiante.

Le **2ème objectif** est d'instaurer une option végétarienne quotidienne remplaçant l'option végétarienne. Ainsi, la mesure ne viserait pas à ajouter une nouvelle alternative coûteuse, mais juste à adapter l'option végétarienne pour convenir à tous les régimes alimentaires. Toutefois, il est tout de même bon de rappeler que les aliments d'origine animale restent plus coûteux et ce, même si leur coût réel est masqué par les subventions attribuées aux filières. Par ailleurs, ces repas permettront de faire découvrir les alternatives totalement végétales de consommation quotidienne.

Le **3ème objectif** est la mise en place de 2 repas par semaine exclusivement sans poisson et viande. Cette alimentation permettra aux étudiant.es de diminuer les risques de maladies cardiovasculaires, de diabète, d'obésité, de certains cancers[13]... Et oui, dit comme cela on croirait à une recette miracle !

[13] De nombreuses sources variées sont disponibles sur ces sujets en lecture libre.

Les solutions expérimentées par l'ESS

L'ESS, forte de ses associations, multiplie les expériences sur cette thématique végétale.

Par exemple, en octobre dernier, le Crous de Poitiers[14] a répondu à un challenge de l'**association L214** avec brio. Après avoir testé des repas 100% végétaliens, une option 100 % végétale quotidienne s'est ajoutée à la carte du restaurant universitaire au vu du succès de l'alternative proposée.

[14] France Info, À Poitiers, le Crous répond au défi de l'association L214 pour concocter un menu 100 % végétal, Octobre 2020

L'**association Assiettes Végétales** œuvre, elle aussi, pour introduire et développer l'offre végétalienne dans la restauration collective. Cette association Messine à but non lucratif et soutenue par la co-présidente du GIEC, Valérie Masson-Delmotte, promeut un choix végétal dans la restauration collective.

L'association a alors mis en place un label gratuit **Assiette verte**[15], décerné aux restaurants collectifs (scolaire ou non) éco-responsables et mettant en place des alternatives végétaliennes. Celui-ci permet aux étudiant·es de trouver à coup sûr des options dans leur cantine et valorise les bonnes pratiques !

[15] Charte-du-label-Assiettes-Vertes.pdf (assiettesvegetales.org)

Pour ne citer qu'un dernier exemple, prenons **Greenpeace France**. Cette ONG de protection de l'environnement a créé **GreenVoice**, une plateforme permettant de donner la parole aux élèves et de faire remonter leur demande de consommation végéta*ienne dans leur établissement. Tout le monde peut ainsi faire entendre sa voix.

Contenu de la proposition

En premier lieu, cette proposition se veut être axée sur les **restaurants universitaires**, comme partie prenante de la restauration collective scolaire. Ils représentent, à eux seuls, plus de **60 millions de repas par an** et permettent de s'adapter plus facilement et de manière individuelle en fonction des responsables.

Toutefois, il serait bien entendu intéressant de transposer ces idées aux autres structures que sont les collèges ou encore les lycées. Ces restaurations scolaires seraient d'autant plus intéressantes qu'elles toucheraient plus tôt les habitudes alimentaires des élèves, permettant ainsi une transition vers une alimentation plus écologique et responsable.

Toutefois, les acteur·rices avec qui dialoguer sont différent·es, et il peut aussi être compliqué de s'opposer aux habitudes venant des parents.

Un repas végétarien coûterait 30% moins cher qu'un menu classique.

Pour appuyer notre proposition, parlons de la dimension économique. Un repas végétarien coûterait 30% moins cher qu'un menu classique[16]. Ainsi, sachant qu'un menu couterait réellement plus de 7€ sans les subventions étatiques, ce changement pourrait permettre d'économiser 126 millions d'euro par an[17].

Ainsi, pour inclure cette proposition plus en profondeur dans la thématique de l'ESS, celle-ci s'inscrirait dans les **projets alimentaires territoriaux (PAT)** et devrait se développer sur chaque territoire. Ces mesures permettraient de répondre à des enjeux sociaux, environnementaux, économiques mais aussi de santé citoyenne.

[16] Zoé CADIOT, *Le menu végétarien s'invite à la table des cantines scolaires*, journal *Midi Libre*, 2019

Elle s'inscrirait dans la politique des PAT via ces 3 grandes dimensions :

- **Économique** : car les repas végétaux sont moins chers, permettant ainsi de réinvestir dans une alimentation plus locale, de saison et plus équitable
- **Environnementale** : par le but même de la proposition mais aussi par la possibilité d'une consommation de produits locaux et de qualité, préservant les sols et les ressources naturelles
- **Sociale** : par l'éducation à l'alimentation de demain, plus saine et écologique, par l'accessibilité à toutes et tous à une alimentation végétale d'une meilleure qualité pour la santé, laïque et sans souffrance animale

[17] Selon un savant calcul réalisé par mes soins : 30% de 7€ multiplié par 60 millions de repas

Les problématiques et freins à lever

L'image positive de la viande et de la bonne nourriture à base d'aliments d'origine animale (notamment liée à nos traditions), est une vision franco-spécifique qui a pour revers une connotation globalement négative de l'alimentation végétale.

Toutefois, les propositions visent un public plus jeune et averti, peu pétris de tradition et en quête de changement, il y a fort à parier qu'elles seront bien accueillies, comme le montrent les expériences similaires déjà menées[18].

[18] Ces demandes végétales venant en priorité des étudiant.e.s

Les partenariats déjà en place et les producteur·rices de produits d'origine animale peuvent aussi être réticent·es quand à cette proposition. Pour prendre un seul exemple, la filière **Bleu Blanc Cœur** travaille avec la plupart des restaurations collectives des CROUS. Cette filière est spécialisée dans les produits d'origine animale et pèse lourd économiquement parlant. Ce partenariat représente 124 tonnes de poulet, 5 millions d'œufs et 400 tonnes de viande de porc par an uniquement à destination des cantines étudiantes. Ainsi, et sans mentionner les grands groupes laitiers ou spécialisés dans les produits animaliers, il est fort probable que ce type d'organisation fasse pression pour défendre son intérêt économique à faire perdurer ses pratiques, malgré les coûts écologiques, économiques et sanitaires précédemment décrits.

La formation du personnel, pour que les cuisinier·es puissent proposer des plats végétariens équilibrés, coûterait un surcoût de 7 centimes par repas[19]. Toutefois, les amendements concernant l'augmentation des financements publics pour la formation du personnel dans la restauration collective ont été rejetés en novembre dernier, par le gouvernement[20]. Ainsi, malgré l'amortissement rapide du financement de cette formation[21], sa mise en place immédiate pourrait être perturbée.

Ressources pour aller plus loin :

Environmental impacts of food production – Our World in Data (disponible en français) : <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>

Enquête sur les besoins pour engager la transition (fondation-nicolas-hulot.org) : https://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/enquete_rc_062019.pdf

[19] Fondation Nicolas Hulot, *Quels besoins d'investissement en restauration collective pour engager la transition agricole et alimentaire dans les territoires ?* Enquête de Juin 2019

[20] Dans le cadre des débats à l'Assemblée nationale sur le plan de relance

[21] Les repas végétariens étant moins chers, voir plus haut