



# RE ST AU

## Restauration SCOLAIRE

Accès / Coût / Qualité  
28 juin 2019

[www.fcpe.asso.fr](http://www.fcpe.asso.fr)



FCPE\_nationale



fcpe.nationale

RE  
ST  
AU

Restauration

SCOLAIRE

Communiqué

## LA CANTINE SCOLAIRE, C'EST AUSSI L'AFFAIRE DES PARENTS !

En France, près de 2 enfants sur 3 mangent à la cantine scolaire, soit quelque 7 millions d'entre eux qui y prennent au moins 1 repas par semaine. Et quand on sait que les habitudes alimentaires s'acquièrent dès le plus jeune âge et ont une réelle influence sur la santé, la cantine devient nécessairement une préoccupation majeure pour les parents. C'est pourquoi les parents d'élèves de la FCPE s'investissent sur tous les champs, de l'organisation de la restauration scolaire jusqu'au contenu des assiettes.

Alors que les inscriptions pour manger à la cantine sont désormais ouvertes, la FCPE se préoccupe maintenant des repas qui seront proposés à la rentrée. Parce que nous entrons dans une période de grands bouleversements comme en témoigne l'actuelle canicule, parce que la surconsommation de produits carnés aggrave le dérèglement climatique, parce que nous allons tous devoir changer nos modes de vie, la FCPE s'est associée à Greenpeace et à Végécantines pour adresser un courrier à tous les maires de France en leur rappelant leurs obligations pour la rentrée 2019-2020, à savoir proposer au moins un menu végétarien par semaine. La FCPE sera très vigilante sur l'application de cette mesure partout en France.

La cantine, c'est aussi un ensemble de règles que les parents doivent connaître pour faire respecter les droits de leurs enfants : droit d'être inscrit, droit de s'alimenter correctement, droit d'être bien accompagné... La FCPE propose un module de formation en ligne sur les cantines, ouvert pour partie à tous, et dans son intégralité pour ses adhérents.

La FCPE vous présentera l'ensemble de ses actions cantine ce vendredi 28 juin 2019 dans ses locaux parisiens.

## CE QUI VA CHANGER

2019

Petits déjeuners gratuits et repas à un euro.

La FCPE n'a pas été consultée sur ces mesures. Dans un communiqué, elle propose au gouvernement que la restauration collective soit prise en charge complètement par l'Etat, comme en Finlande. Cela participe de la gratuité de l'école, c'est-à-dire à une prise en charge par la puissance publique pour que la scolarité de l'enfant se déroule dans de bonnes conditions.

2019

A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (loi EGalim), pour une durée de deux ans, les gestionnaires des services de restauration scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas.

Plus de repas végétariens est une revendication de la FCPE, qui sera vigilante sur l'application de cette mesure.

Art L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime (issu de la loi EGalim).

---

**2020**

Fin de la mise à disposition des gobelets, verres et assiettes jetables de cuisine pour la table, pailles, couverts, piques à steak, couvercles à verre jetables, plateaux-repas, pots à glace, saladiers, boîtes et bâtonnets mélangeurs pour boissons en matière plastique.  
Fin de l'utilisation de bouteilles d'eau plate en plastique dans le cadre des services de restauration scolaire.

La FCPE, avec le collectif « Cantine sans plastique », s'est battue en faveur de cette interdiction.

Article L. 541-10-5 du code de l'environnement (issu de la loi EGalim).

---

**2022**

Les repas servis devront comporter 50% de produits de qualité (labels...), dont 20% de bio.

Plus de repas bios est une revendication de la FCPE, qui sera vigilante sur l'application de cette mesure.

Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

---

**2025**

Fin de l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique dans les services de restauration scolaire (en 2028 pour les collectivités territoriales de moins de 2 000 habitants).

La FCPE, avec le collectif « Cantine sans plastique », s'est battue en faveur de cette interdiction.

Article L541-10-5 du code de l'environnement (issu de la loi EGalim).

# CE QUI A CHANGÉ

2001

Circulaire dite « de l'écolier » fixant le contenu de l'assiette.

La FCPE a salué la publication de cette circulaire qui fixe pour la première fois, de façon détaillée, le contenu de l'assiette en restauration scolaire.

Circulaire du 25 juin 2001.

---

2003

Création du projet d'accueil individualisé (PAI) pour les enfants souffrant de troubles de la santé, notamment d'allergies.

Certaines communes rechignent encore à accueillir à la cantine les enfants ayant des contraintes alimentaires pour raisons de santé. La FCPE souhaite que tout soit mis en œuvre pour que tous les enfants soient accueillis dans de bonnes conditions.

Circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003.

---

2004

Interdiction des distributeurs automatiques dans les établissements scolaires.

La FCPE s'est félicitée de cette mesure qui permet de lutter contre l'obésité.

Loi n° 2004-806 du 9 août 2004 relative à la politique de santé publique.

---

2005

Mise en place pour la première fois d'une norme AFNOR sur la qualité du service de restauration scolaire.

La FCPE a participé à l'élaboration de cette norme. Elle souhaite que ces recommandations, non contraignantes, soient appliquées le plus largement possible.

NFX 50-220 (Cette norme a fait l'objet d'une mise à jour en 2011).

---

2006

La gestion de la restauration est désormais confiée aux départements (collèges) et aux régions (lycées).

La FCPE revendique la création d'un service public à part entière de la restauration scolaire.

Art. L. 213-2 et L. 214-6 du code de l'éducation.

---

2006

Suppression de l'encadrement des tarifs de cantine.

Avant cette date, un arrêté fixait chaque année la hausse maximale pouvant être appliquée aux tarifs de cantine d'une année sur l'autre. La FCPE a déploré que les tarifs ne soient désormais plus encadrés. Elle réclame à ce que les familles ne paient pas le coût du personnel, mais uniquement les denrées.

---

<b>2011</b>	Parution d'un décret fixant la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.	La FCPE s'est félicitée qu'un texte de niveau réglementaire soit enfin promulgué pour assurer la qualité nutritionnelle des repas à la cantine.	Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011.
-------------	---	---	---

---

<b>2016</b>	Suppression de la remise de principe (réduction du tarif de cantine pour les familles ayant au moins trois enfants scolarisés dans le second degré).	La FCPE s'est élevée contre cette mesure (communiqué de presse, courrier à la ministre de l'Education nationale).	
-------------	--	---	--

---

<b>2016</b>	Dans le cadre de la réforme du collège, les élèves disposent désormais d'une pause méridienne d'au moins une heure et demie.	Cette mesure était réclamée depuis longtemps par la FCPE. Il est dommage que la pause méridienne en lycée ne soit pas elle aussi encadrée.	Art. R. 421-2-2 du code de l'éducation.
-------------	--	--	---

---

<b>2017</b>	Accès de tous les enfants à la cantine : « L'inscription à la cantine des écoles primaires, lorsque ce service existe, est un droit pour tous les enfants scolarisés. Il ne peut être établi aucune discrimination selon leur situation ou celle de leur famille. »	C'est une victoire pour la FCPE qui réclamait cette mesure depuis des années.	Art. L. 131-13 du code de l'éducation.
-------------	---	---	--

---

<b>2018</b>	Une information et une éducation à l'alimentation et à la lutte contre le gaspillage alimentaire sont dispensées dans les établissements scolaires. Cette information s'accompagne d'un état des lieux du gaspillage alimentaire constaté par le gestionnaire du service.	C'est une mesure positive pour la FCPE.	Art. L 312-17-3 du code de l'éducation (issu de la loi EGalim).
-------------	---	---	---

---

<b>2018</b>	Les gestionnaires des services de restauration scolaire sont tenus d'informer et de consulter régulièrement, dans chaque établissement les usagers sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis.	C'est une mesure positive pour la FCPE : il ne faudra pas se contenter d'informer les parents, mais bien de les consulter et de les associer.	Art. L 230-5 du code rural et de la pêche maritime (issu de la loi EGalim).
-------------	---	---	---

## UN NOUVEAU MODULE DE FORMATION SUR JAIMEMONECOLEPUBLIQUE.FR

La FCPE a mis en ligne en juin 2019 son nouveau module de formation en ligne consacré à la restauration scolaire.

Au travers de vidéos, d'animations et de quiz, ce module aborde la restauration scolaire dans tous ses aspects. Vous deviendrez incollable sur les modes de préparation des repas et sur le contenu de l'assiette. Vous découvrirez comment sont fixés les tarifs de cantine et quelles aides financières existent pour les familles.

Vous découvrirez également des exemples de bonnes pratiques et tout un ensemble de ressources pour aller plus loin.

Pour simplement vous informer, ou pour vous engager plus en avant pour un meilleur accueil et une meilleure alimentation de tous les enfants, n'hésitez pas à consulter ce module sur [jaimemonecolepublique.fr](http://jaimemonecolepublique.fr).

Logo: fcpé L'ASSOCIATION DES PARENTS D'ÉCOLES PUBLIQUES

Mon parcours Offre de formation

### L'accès à la restauration scolaire

TERMINER L'ACTIVITÉ

#### LA RESTAURATION SCOLAIRE : UN DROIT D'ACCÈS POUR TOUS LES ENFANTS !

Parmi les situations suivantes, sélectionnez celles où il vous semble légal que les enfants ne soient pas accueillis.  
Cliquez sur les vignettes pour voir les situations. Sélectionnez une ou plusieurs réponses.

- Parent en recherche d'emploi
- Situation de handicap
- Régime alimentaire spécifique
- Facture impayée
- Enfant de moins de 3 ans
- Famille sans papiers

VALIDER >



GREENPEACE



## Que dit la nouvelle loi introduisant un menu végétarien / végétalien par semaine dans les cantines scolaires ?

Madame, Monsieur,

Par ce courrier, nos trois organisations, la FCPE, Greenpeace France et l'Association végétarienne de France (AVF) souhaitent vous apporter des **clés de lecture pour l'application de l'expérimentation des menus végétariens dans les cantines scolaires**. Le texte a été voté par l'Assemblée nationale en octobre 2018 dans le cadre de l'article 24 de la nouvelle loi Agriculture (loi "pour l'équilibre des relations commerciales en agriculture et pour une alimentation saine, sûre et durable") et doit être appliqué au plus tard le 1<sup>er</sup> novembre 2019.

La diminution de la consommation de viande et de poisson dans la restauration collective scolaire, qui sert un milliard de repas par an, constitue un levier sans équivalent en termes de santé et de lutte contre le réchauffement climatique.

Dans un contexte où le nombre de prescriptions imposées à la restauration collective a beaucoup augmenté, nos trois organisations ont décidé d'unir leur expertise pour accompagner les acteurs de terrain et faire en sorte que l'expérimentation soit menée dans les meilleures conditions possibles.

En l'attente du décret d'application, en cours de rédaction, et étant donné le délai très court prévu par le législateur, nous vous livrons ici un certain nombre d'**informations essentielles que nous avons fait vérifier par les élus à l'origine du texte et nos services juridiques respectifs**.

### Le texte tel qu'il a été voté

*« À titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation 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, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.*

*L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire,*

sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme. »

## Concrètement, quel est le sens du texte ?

- On entend par “végétarien”, un menu dans lequel la viande et le poisson sont remplacés par des **protéines végétales** : légumineuses, céréales, oléagineux, etc. Dans le cas du menu végétarien, ces protéines végétales peuvent être associées à des œufs et des produits laitiers. On entend par “végétalien” un menu exclusivement à base de protéines végétales.
- **Toutes les cantines scolaires sont concernées**, publiques et privées, du premier degré et du second degré. Le décret d’application devra déterminer si les universités sont concernées.
- L’expérimentation est temporaire (deux ans à partir du 1<sup>er</sup> novembre 2019), mais **elle est obligatoire pour toutes les structures**.
- Un menu végétarien ou végétalien doit être proposé à tous les usagers au moins une fois par semaine dans toutes les cantines scolaires. En clair : ce menu est proposé soit **sous forme de menu unique à tous sans autre choix possible** soit **sous forme d’option**.

*Pour un plus grand impact environnemental, pour éviter deux chaînes de production dans les cuisines centrales et pour une évaluation des impacts plus lisible, nous conseillons de servir le menu végétarien / végétalien à l’ensemble des usagers sans autre choix.*

- La mention « au moins une fois par semaine » offre la possibilité aux cantines de servir des menus sans viande ni poisson, composés de protéines végétales ou animales, **une fois par semaine ou plus**, sans limite de fréquence ;
- On entend par “gestionnaire” le service administratif chargé de l’organisation de la cantine. Il ne s’agit donc pas de votre prestataire de service.

## Conseils et recommandations

Si votre structure suit les recommandations du GEM RCN, nous tenons à rappeler qu’il s’agit d’une **recommandation conçue comme un guide d’achats et non une réglementation nutritionnelle obligatoire**. Par ailleurs, au regard de la nouvelle loi, le GEM RCN doit être mis à jour et ne peut plus être appliqué en l’état. *La loi prévaut sur ces textes, or elle stipule que le repas peut être entièrement végétalien, contrairement à ce qui était défini par l’arrêté de 2011 qui stipulait que le plat protidique devait forcément contenir des protéines animales et que les produits laitiers étaient obligatoires à chaque repas.*

Par ailleurs, nous vous indiquons que suivant cet article 24, l’État a l’obligation de produire les outils permettant l’accompagnement des collectivités dans la transformation de leurs restaurants collectifs pour être conformes à la loi. Vous êtes en droit de demander des outils et moyens

d'accompagnement.

Enfin, nos organisations demandent au Gouvernement que soient mis en place les moyens de formations à destination des acheteurs, des gestionnaires, des cuisiniers et des équipes d'animation. Nous souhaitons des garanties pour que le Centre national de formation de la fonction publique territoriale ou CNFPT propose bien les modules de formation adaptés. D'autres structures peuvent assurer un accompagnement technique : l'AVF (l'Association végétarienne de France) pour son expertise de terrain (voir le site [www.vegecantines.fr](http://www.vegecantines.fr), à destination des professionnels, des usagers et des influenceurs), le collectif "[Les pieds dans le plat](#)" pour ses formations, l'association "[Assiettes Végétales](#)" pour son action dans les restos U.

Pour que l'expérimentation ait l'impact escompté dans les consciences et sur les modes alimentaires, il est par ailleurs essentiel de **sensibiliser et d'informer les usagers**. Un dialogue avec les représentants de parents d'élèves doit être engagé. C'est le sens des travaux quotidiens de l'AVF, de la FCPE, et de la campagne de Greenpeace animée par ses groupes locaux partout en France.

Espérant vous avoir apporté les informations nécessaires à la bonne application du texte de loi, nous restons à votre disposition pour échanger. En privilégiant les produits bios, locaux, de saison et une alimentation variée, riche en protéines végétales, vos cantines scolaires participent au développement d'une agriculture écologique sur leur territoire, à la protection de la biodiversité et de la santé de nos enfants.

**Rodrigo Arenas et Carla Dugault,**

co-présidents de la FCPE

**Jean-François Julliard,**

directeur général de Greenpeace France

**Élodie Vieille Blanchard,**

présidente de l'Association végétarienne de France

---

#### Documentation et liens utiles :

- La cartographie participative des villes ayant des cantines qui proposent des menus végétariens : [www.greenpeace.fr/aumenudescantines/](http://www.greenpeace.fr/aumenudescantines/) Greenpeace, ses groupes locaux, et les citoyens mobilisés la mettront à jour à l'occasion de l'applicabilité de l'expérimentation, en novembre prochain.
- Le site [vegecantines.fr](http://vegecantines.fr) destiné aux acteurs de terrain de la restauration collective pour les aider à développer des menus végétariens à la cantines : livrets et affiches, recettes en libre accès, repères nutritionnels adaptés, argumentaires de poche, mise en lien avec des professionnels de la nutrition, etc.
- Pour accéder à la liste des villes et cantines qui proposent un menu végé plus d'une fois par semaine, consultez notre carte [ici](#).
- Afin de limiter le recours aux produits transformés tout en cuisinant des plats réellement

appréciés par les enfants, retrouvez les recettes [ici](#).

- Les outils d'accompagnement : [guide de l'alimentation végétale](#), [idées reçues sur l'alimentation des enfants](#), [6 bonnes raisons d'introduire des menus végétariens à la cantine](#).



GREENPEACE





**6 BONNES RAISONS**

**DE PROPOSER**

**DES REPAS VÉGÉTARIENS**

**DANS LES CANTINES**

## **L'Association végétarienne de France (AVF)**

accompagne les collectivités, structures et institutions qui souhaitent réduire la part des produits animaux dans les menus proposés aux usagers. **Plus généralement, elle œuvre pour faciliter la transition alimentaire de celles et ceux qui le souhaitent vers une alimentation plus végétale.**

**Greenpeace** est une organisation internationale qui agit selon les principes de non-violence pour protéger l'environnement et promouvoir la paix. **Sur les questions agricole et alimentaire, Greenpeace milite pour une réduction de la consommation de viande et de produits laitiers au profit de la qualité.** Il s'agit de consommer « moins et mieux », et de défendre un élevage écologique face à une industrialisation toujours croissante.

**DÉCOUVREZ 6 BONNES RAISONS**

**DE PROPOSER DES REPAS VÉGÉTARIENS**

**À LA CANTINE →**

# 1. C'EST BON POUR LA PLANÈTE

**L'élevage est l'une des principales causes de la déforestation et de la dégradation des terres.**

Les deux tiers de la déforestation en Amazonie brésilienne, par exemple, sont dus à l'élevage. Cela fait de ce secteur l'un des moteurs de perte de la biodiversité<sup>1</sup>.

**La viande, l'aquaculture, les œufs et les produits laitiers sont responsables d'environ 56 à 58 % des émissions de gaz à effet de serre de l'ensemble de la chaîne alimentaire, et ils utilisent autour de 83 % des terres arables dans le monde.**

Pourtant, seules 37 % de nos protéines et 18 % de nos calories proviennent de ces produits<sup>2</sup> ! De plus, la surpêche

de poissons sauvages, pour notre alimentation ou pour celle des élevages terrestres et aquacoles<sup>3</sup>, a des impacts désastreux sur la biodiversité marine et la structure des habitats<sup>4</sup>. Une nette diminution de la part des protéines animales au profit des protéines végétales dans les menus peut changer considérablement la donne pour notre planète.

**[1]** *L'ombre portée de l'élevage*, FAO, 2006. <https://bit.ly/2nrrQaN>

**[2]** J. Poore & T. Nemecek, « Reducing food environmental impacts through producers and consumers », in *Science*, 1er juin 2018, vol. 360, n° 6392, pp. 987-992. <https://bit.ly/2J2HhDu>

**[3]** *De la confiture aux cochons. L'envers du décor de l'aquaculture*, BLOOM, 2017. <https://bit.ly/2mfyYEz>

**[4]** *La situation mondiale des pêches et de l'aquaculture - Possibilités et défis*, FAO, 2014. <https://bit.ly/2uIPQOV>



## 2. C'EST BON POUR LA SANTÉ

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ne cessent de nous alerter sur l'inquiétante augmentation des affections cardiovasculaires, du cancer et du diabète<sup>5</sup>, qui touchent désormais 6,4 millions de Français-e-s.

**Une alimentation équilibrée permet de réduire de 20 % les maladies cardiovasculaires, de 35 % les cancers et de 40 % les cas de diabète.**

Comme le préconisent l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation (ANSES) ainsi que le Haut Conseil de la santé publique (HCSP)<sup>6</sup>, l'adoption d'une alimentation plus végétale est une réponse adaptée

à ces problèmes de santé. Intégrer plus de menus végétariens dans les cantines constitue donc une action de prévention majeure pour la santé de nos enfants et des générations à venir. C'est également donner la possibilité aux enfants d'intégrer de bonnes habitudes alimentaires dès leur plus jeune âge.

**Les villes de Lille<sup>7</sup> et de Grenoble<sup>8</sup> servent déjà deux menus végétariens par semaine en moyenne à leurs 14 000 et 8 000 écoliers respectivement. Pourquoi pas vous ?**

**[5]** *Régime alimentaire, nutrition et prévention des maladies chroniques*, rapport d'une Consultation OMS/FAO d'experts (Rapport technique de l'OMS 916), 2003. <https://bit.ly/2LBrmkzO>

**[6]** *Actualisation des repères nutrition-nels pour la population française*, ANSES, 2017, <https://bit.ly/2jO9RbL>. « Révision des repères alimentaires pour les adultes du futur Programme national nutrition santé 2017-2021 », HCSP, 2017. <https://bit.ly/2HI30LS>

**[7]** Lille est à deux menus végétariens par semaine depuis juin 2018. « Repas végétariens dans les restos scolaires lillois », ville de Lille, juin 2018. <https://bit.ly/2JT20K4>

**[8]** Grenoble est le plus souvent à deux menus végétariens par semaine, parfois à un et parfois à trois. <https://bit.ly/2KBrlQR> [menus de mai à juillet 2018 consultés le 8 août 2018].



### **3. CELA REND PLUS ÉQUITABLE L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ**

**C'est vrai : le repas à la cantine est pour de nombreux enfants la seule occasion de manger équilibré au cours de la journée.** Mais contrairement à une croyance largement répandue, les produits carnés sont aujourd'hui davantage consommés dans les milieux modestes que dans les milieux aisés, et il s'agit souvent de produits industriels de mauvaise qualité nutritionnelle.

À l'inverse, la consommation de fruits et de légumes est bien plus importante chez les cadres que chez les ouvriers<sup>9</sup>. De plus, l'expérience montre que lors de la mise en place de menus végétariens, hebdomadaires ou en option quotidienne, la fréquentation des cantines augmente<sup>10</sup>.

**L'introduction dans les cantines de menus sans viande ni poisson, équilibrés et de qualité est ainsi un levier majeur vers plus d'équité dans l'accès à une alimentation saine et durable.**

**[9]** « Les différences sociales en matière d'alimentation », Centre d'Étude et de Prospective, ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la Forêt, in Analyse, n° 64, octobre 2013. <https://bit.ly/2DZYaLr>

**[10]** Résultats de la consultation menée par l'AVF de novembre 2017 à juin 2018 auprès des acteurs de la restauration collective en France.

## 4. C'EST BON POUR LE PORTEFEUILLE

Dans le cadre de la restauration autogérée, pour un menu végétarien, il a été relevé une économie moyenne de 10% sur le coût des matières premières.

Dans le cadre de la restauration externalisée, il n'a été constaté en moyenne aucun surcoût

## 5. C'EST BON POUR L'ÉCONOMIE LOCALE

Dans les structures ayant fait le choix des menus végétariens, les économies réalisées sont systématiquement réinvesties dans des produits issus de filières qualité<sup>13</sup>.

lié à la confection de menus végétariens<sup>11</sup>. Un surcoût peut parfois être constaté, mais cela est lié à l'augmentation de la fréquentation de la cantine lors de l'introduction des menus végétariens, pas à la confection des repas. Dans le cas de Lille, par exemple, la ville économise 30 centimes par repas végétarien<sup>12</sup>.

**[11]** Résultats de la consultation menée par l'AVF de novembre 2017 à juin 2018 auprès des acteurs de la restauration collective en France.

**[12]** France 3 Régions, juillet 2018.  
<https://bit.ly/2tYXGye>

**Cela permet d'acheter davantage de produits locaux cultivés au moyen de pratiques durables, et donc de renforcer l'activité économique, les initiatives locales et le sentiment d'appartenance à la collectivité.**

**[13]** Résultats de la consultation menée par l'AVF de novembre 2017 à juin 2018 auprès des acteurs de la restauration collective en France.

## 6. CELA RÉPOND À UNE ATTENTE SOCIÉTALE TRÈS FORTE

**Aujourd'hui, 67 % de la population française est prête à réduire sa consommation de protéines animales au profit de plus de qualité<sup>14</sup>.**

Près de six personnes sur dix soutiennent l'introduction de menus végétariens dans les écoles, et cette proportion augmente encore chez les 18-34 ans (74 %)<sup>15</sup>. Enfin, l'une des plus grandes fédérations de parents d'élèves, la FCPE, va plus loin et demande l'introduction dans les cantines de deux menus sans viande ni poisson par semaine<sup>16</sup>.

**[14]** Sondage IFOP-WWF 2017.  
<https://bit.ly/2LkoRPA>

**[15]** Sondage BVA - Greenpeace 2018.  
<https://bit.ly/2uMwFiQ>

**[16]** Communiqué de presse FCPE du 28 mars 2018. <https://bit.ly/2H2MHx7>



Pour passer à une alimentation plus végétale, il faut former les équipes de cuisine, assurer l'accompagnement pédagogique des élèves, promouvoir de nouvelles recettes...

### **Des personnes sont là pour vous accompagner dans ce changement !**

Vous pouvez contacter l'Association végétarienne de France, spécialisée dans l'accompagnement des structures et des usagers en transition, en vous rendant sur [www.vegetarisme.fr/contact](http://www.vegetarisme.fr/contact) ou en écrivant directement à [cantinesveggies@vegetarisme.fr](mailto:cantinesveggies@vegetarisme.fr).



**GREENPEACE**

