MESURE 3. INSTAURER DEUX JOURNÉES VÉGÉTARIENNES HEBDOMADAIRES DANS LES CANTINES SCOLAIRES (NE COMPORTANT NI VIANDE, NI POISSON).

Pourquoi agir ?

Pour les animaux

Passer à deux journées sans viande ni poisson chaque semaine permet de réduire structurellement le nombre d'animaux utilisés pour approvisionner la restauration scolaire.

→ En France, la consommation annuelle moyenne atteint 83,5 kg de viande et 33 kg de poissons par personne, soit près du double de la moyenne mondiale (Agreste, *Baisse de la consommation de viande en France en 2023*, 2024 ; FAOSTAT, *Bilans alimentaires*, 2024).

Pour l'environnement

Deux journées végétariennes par semaine permettent à la restauration scolaire de réduire régulièrement l'impact environnemental de ses repas et d'augmenter la part des protéines végétales.

→ À l'échelle mondiale, remplacer 50 % des protéines animales par des protéines végétales ferait diminuer de 36 % les émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation et de 51 % les surfaces nécessaires à la production alimentaire (Poore J. et Nemecek T., « Reducing food's environmental impacts through producers and consumers », *Science*, 2018).

Pour la santé

Instaurer deux journées végétariennes par semaine est l'occasion de diversifier les sources de protéines et de donner davantage de place aux légumineuses et aux céréales complètes dans l'alimentation des enfants.

→ L'Anses souligne l'intérêt nutritionnel des légumineuses et des céréales complètes et recommande que l'offre végétarienne en restauration scolaire leur accorde une plus grande place (Anses, *Avis relatif aux menus végétariens en restauration scolaire*, saisine n° 2020-SA-0101, 2021).

Pour notre souveraineté alimentaire

Servir davantage de repas végétariens permet de donner une place accrue aux légumineuses et autres protéines végétales, encore très peu consommées en France.

→ **La restauration collective sert près de 4 milliards de repas par an** (Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire, *Bilan statistique EGalim de la restauration collective*, rapport annuel au Parlement et plateforme Ma Cantine, 2025).

Pour les citoyennes et les citoyens

72 %

des Français sont favorables à une obligation pour les cantines scolaires de proposer un menu végétarien équilibré deux fois par semaine (Harris Interactive, *La Consommation de viande : quelles nouvelles tendances ?*, mars 2023). Deux journées végétariennes hebdomadaires correspondent à une évolution largement soutenue par la population.

Comment passer à l'action ?

- S'appuyer sur l'avis de l'Anses : l'augmentation du nombre de menus sans viande ni poisson ne modifie pas l'équilibre nutritionnel des enfants, dès lors que les menus sont équilibrés. Il n'est donc pas nécessaire de fixer une fréquence maximale à ces menus (Anses, *Avis relatif aux menus végétariens en restauration scolaire*, saisine n° 2020-SA-0101, 2021).
- Planifier deux journées fixes ou tournantes sans viande ni poisson chaque semaine.
- Construire les menus autour de légumineuses, céréales, légumes, fruits à coque et produits de saison plutôt qu'autour de simples substituts industriels.
- Former les équipes et organiser des dégustations afin de développer des recettes appréciées des enfants.
- Mesurer le gaspillage alimentaire et ajuster les menus en fonction des retours des élèves.
- Se procurer le livret *31 recettes qui sauvent des animaux. Des solutions concrètes pour la restauration scolaire* de L214 et Cap Veggie.

Une question ?
Écrivez-nous sur politique@l214.com

LE SAUVETAGE DU SIÈCLE

L214.