MESURE 4. INSTAURER UN PLAT VÉGÉTALIEN HEBDOMADAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE (NE COMPORTANT AUCUN PRODUIT D'ORIGINE ANIMALE).

Pourquoi agir ?

Pour les animaux

Un plat végétalien ne contenant aucun produit d'origine animale, son instauration régulière permet d'épargner simultanément des animaux issus des filières viande, poisson, œufs et produits laitiers.

→ Une ville servant 10 000 repas par jour dans ses cantines scolaires (comme Grenoble ou Rennes) pourrait épargner plus de 7 500 animaux par an en instaurant un plat végétalien hebdomadaire ! Cela représente environ 7 300 poulets, 150 cochons et 70 bovins. (L214, *Une ville pour les animaux*, 2022).

Pour l'environnement

Un plat entièrement végétal permet d'aller plus loin dans la réduction de l'empreinte environnementale des repas en substituant directement des protéines végétales aux protéines animales.

→ À l'échelle mondiale, une alimentation entièrement végétale réduirait de 49 % les émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation, de 50 % l'acidification des sols, de 49 % l'eutrophisation des eaux douces et de 76 % 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

Proposer chaque semaine un plat 100 % végétal permet de familiariser les enfants avec d'autres façons de composer un repas, en donnant une place centrale aux légumineuses, céréales et autres aliments végétaux. L'école contribue ainsi à l'acquisition d'habitudes alimentaires diversifiées dès l'enfance.

→ 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

Les repas entièrement végétaux permettent de privilégier des aliments directement destinés à l'alimentation humaine plutôt que d'utiliser des cultures pour nourrir d'abord des animaux d'élevage. Développer les repas végétaliens permet d'utiliser plus efficacement les terres agricoles pour l'alimentation humaine.

→ **Les productions animales utilisent 83 % des terres agricoles mondiales alors qu'elles ne fournissent que 18 % des apports caloriques et 37 % des apports en protéines** (Poore J. et Nemecek T., « Reducing food's environmental impacts through producers and consumers », *Science*, 2018).

Pour les citoyennes et les citoyens

49 %

des Français estiment que notre société devrait tendre vers une alimentation et une agriculture sans abattoir ni mise à mort d'animaux (YouGov pour L214, *Les Français et la consommation de viande*, septembre 2025). Proposer régulièrement un plat 100 % végétal permet de familiariser les enfants avec une alimentation qui ne nécessite aucun produit issu de l'élevage ou de la mise à mort d'animaux, et répond à une aspiration déjà largement présente dans la société.

Comment passer à l'action ?

- Introduire chaque semaine un plat complet ne comportant ni viande, ni poisson, ni œufs, ni produits laitiers.
- Privilégier des plats naturellement végétaliens : dhal de lentilles, chili de haricots, couscous aux pois chiches, currys, pâtes aux légumineuses ou parmentiers végétaux.
- Former les équipes aux équilibres nutritionnels et aux techniques culinaires propres à l'alimentation végétale.
- 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.