

Bientôt un repas végétarien dans les cantines

D'ici à un an, les cantines scolaires devront proposer un repas végétarien par semaine et développer la consommation de protéines végétales. Une évolution imposée par la loi Alimentation.

La loi que vient de faire adopter Stéphane Travert, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, ne concerne pas que l'amélioration – polémique – des revenus des agriculteurs et le bridage des promotions. Elle encourage également une réduction de la consommation de viande.

Ainsi, « à titre expérimental », au plus tard un an après la promulgation de la loi, et « pour une durée de deux ans », les gestionnaires, publics ou privés, de cantines scolaires seront « tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien ».

Le végétarisme autorise les œufs, mais aucune chair animale, poissons inclus. Ce menu sera-t-il le seul disponible ce jour-là ? Le libellé ne le précise pas, mais suggère que le menu végétarien soit « proposé » en complément de me-

nus avec viande. Les précisions devraient être apportées dans le décret d'application.

Davantage de protéines végétales

Si les nutritionnistes sont généralement en faveur de la consommation régulière et raisonnable de protéines animales chez les enfants, de nombreux arguments sont aujourd'hui avancés pour réduire l'impact de la consommation de viande.

Cette dernière régresse en France depuis vingt ans, mais est en forte croissance dans le monde avec un impact controversé : accroissement des cultures de protéines végétales (soja) et de céréales dédiées aux animaux, émissions de CO₂, consommation d'eau, mauvaises conditions de vie des animaux, industrialisation de l'abattage.



Les cantines devront proposer un repas végétarien par semaine.

Les députés de la majorité présidentielle n'y ont pas été insensibles. Le sujet avait d'ailleurs été poussé par le ministre de la Transition écologique d'alors, Nicolas Hulot, au grand dam de Stéphane Travert.

Autre disposition de la nouvelle loi, les gestionnaires de restaurants collectifs « relevant du secteur public et servant plus de 200 couverts par jour » devront prévoir « un plan pluriannuel de diversification de protéines incluant des alternatives à base de protéines végétales dans les repas qu'ils proposent ». On note que cette fois, l'obligation ne concerne pas les cantines privées. En revanche, tous les restaurants collectifs publics, y compris par exemple ceux des établissements pour personnes âgées ou servant des agents de l'État, sont concernés.

Soja non-OGM, lentilles, haricots, pois, fèves et autres légumineuses pourraient donc connaître un coup de fouet au détriment de la viande, du poisson et, cette fois, des œufs.

André THOMAS.