

Menu végétarien : Des collégiens font de la résistance

réservé aux abonnés

18.11.19



Les collégiens de Vézelize réclament une alternative au menu végétarien. © Jérôme Chabanne

Dans un collège de la Meurthe-et-Moselle, des élèves ont refusé de manger l'« escalope » de soja qui leur était proposée. Soutenus par leurs parents, notamment agriculteurs, ils réclament une alternative au menu végétarien.

Si les effets de la loi **EGAlim** sur la répartition de la valeur ne se font pas ressentir, le texte porte d'autres applications qui sont, pour le coup, scrupuleusement suivies : depuis le 1er novembre 2019, les **cantines scolaires** sont contraintes de programmer un **menu végétarien** une fois par semaine.

Pouvoir choisir

Mais dans la **Meurthe-et-Moselle**, la mesure ne convient pas : un groupe (d'irréductibles) **collégiens de Vézelize**, a refusé, vendredi 15 novembre 2019, l'« escalope » de soja qui leur était servie à la cantine, rapporte *Vosges-matin*. Les adolescents n'ont pas pour autant demandé la suppression du menu végétarien, mais bien d'**avoir le choix**.

« Forcément OGM »

Dans leur combat, les élèves sont soutenus par leurs parents. Pour accompagner son fils, l'**éleveur**, Jean-Charles Régnard, a ainsi adressé une lettre à la principale du collège : « Je vous écris car j'ai appris que la cantine du collège allait servir un **repas végétarien** ce vendredi 15 novembre à nos enfants. Je suis choqué qu'il leur soit servi des escalopes de soja forcément **OGM**, avec des liants douteux. Étant éleveur, j'apporte la plus grande attention à la nourriture que je fournis à ma famille et

à mes animaux qui ne reçoivent plus d'OGM depuis longtemps d'ailleurs. Je m'oppose à ce que vous leur serviez ces ersatz de viande d'origine inconnue. »

Des lentilles à la place

La principale du collège a finalement proposé un plat de lentilles aux collégiens réfractaires. Le **conseil départemental de la Meurthe-et-Moselle**, en charge de la gestion de la restauration scolaire dans les collèges, a rappelé de son côté, dans un communiqué « garantir l'intégrité de ce qui est servi dans les assiettes des collégiens », tout en précisant que « les escalopes, préparées à base de protéines réhydratées de soja et de blé, servies ce vendredi 15 novembre, fabriquées par une entreprise en Vendée, sont certifiées par la centrale d'approvisionnement **sans OGM** ou dérivés, conformément aux directives européennes 1829 et 1830 de 2003 ».

392 escalopes de soja sur les 400 prévues ont été mangées par les autres collégiens.

Rosanne Aries