

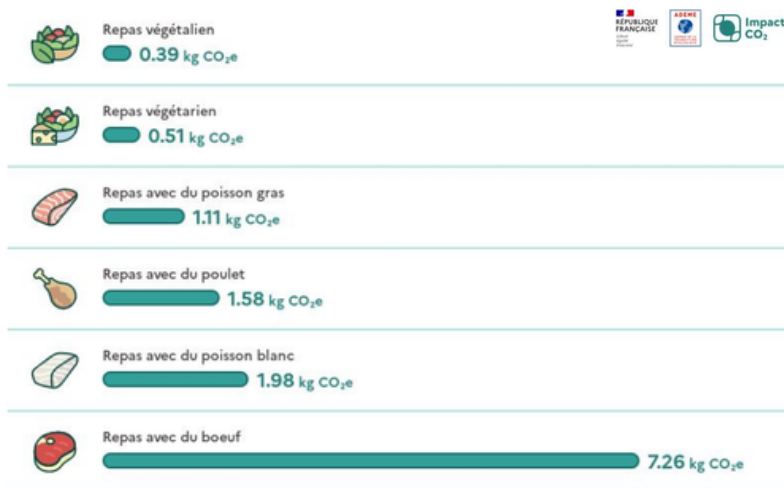
FICHE PLAIDOYER #3

LA RESTAURATION COLLECTIVE AU SERVICE DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

UN OUTIL DE SANTÉ PUBLIQUE, D'ÉDUCATION ET DE TRANSITION ALIMENTAIRE

Chaque jour, 7 millions de repas sont servis en France, sur les lieux de travail ou dans des structures d'accueil du public : écoles, hôpitaux, maisons de retraite, crèches ou prisons, soit 3,7 milliards de repas par an, tous secteurs confondus (ADEME). De la maternelle au lycée, deux enfants sur trois mangent à la cantine au moins une fois par semaine, soit plus d'un milliard de repas scolaires par an¹.

Ce que l'on sert dans les cantines influence directement les habitudes alimentaires de millions de personnes, en particulier des enfants qui y forgent leurs goûts et réflexes pour la vie. La restauration collective n'est pas seulement un service de commodité : c'est un **outil de santé publique, d'éducation alimentaire et de politique climatique**.



POURQUOI VÉGÉTALISER LES CANTINES ?



POUR LE CLIMAT ET L'ENVIRONNEMENT

- 62 % de l'empreinte carbone de l'alimentation provient de l'élevage, contre seulement 14 % du transport².
- Une option végétarienne quotidienne choisie par seulement 25 % des élèves permettrait **jusqu'à 19 % d'émissions de gaz à effet de serre en moins** dans la restauration collective scolaire, soit l'équivalent de tous les transports à Paris pendant un an³.
- 27 % de la viande bovine, ovine et de veau servie en restauration collective est importée⁴, et chaque année 2,8 millions de tonnes de soja sont importées pour nourrir les animaux d'élevage français⁵.

¹ Restau'Co, Chiffres clés de la restauration collective française, 3 milliards de repas par an, 7,4 millions de convives dans l'enseignement, 1 milliard de repas scolaires

² Institute for Climate Economics (I4CE), Politiques alimentaires et climat : une revue de la littérature, 2019, part de l'élevage dans l'empreinte carbone de l'alimentation (62 %) vs transport (14 %)

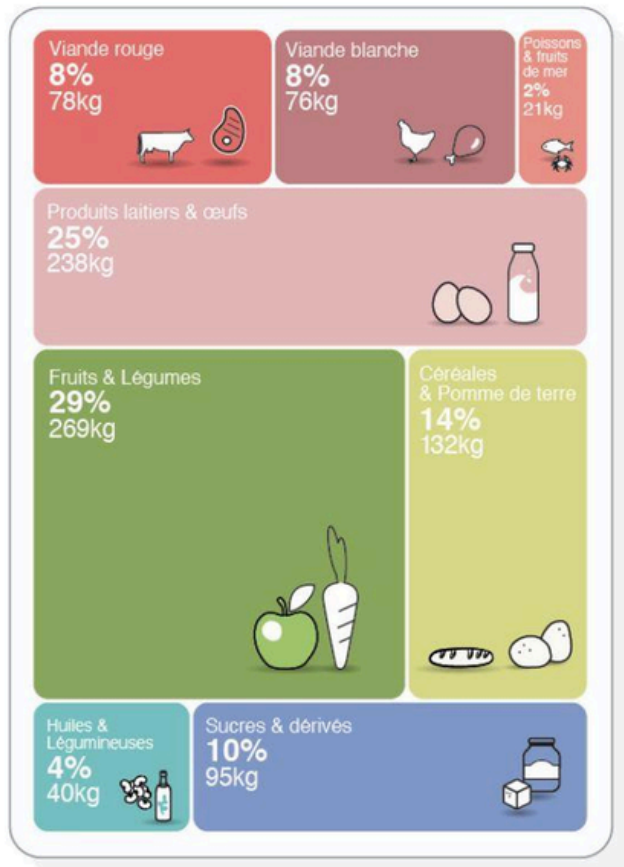
³ Greenpeace / Le Basic, 2020, Étude d'impact de l'option végétarienne quotidienne en restauration collective scolaire, réduction jusqu'à 19 % des GES si 25 % des élèves choisissent l'option végétarienne, équivalent des transports parisiens annuels

⁴ Institut de l'élevage (Idele), "Où vont le bœuf, le veau et l'agneau ? Quels produits pour quels marchés ?", 2022/2023

⁵ Eurostat, importations annuelles de tourteaux de soja pour l'alimentation animale française (2,8 millions de tonnes)

Répartition de la consommation de produits agricoles en kg

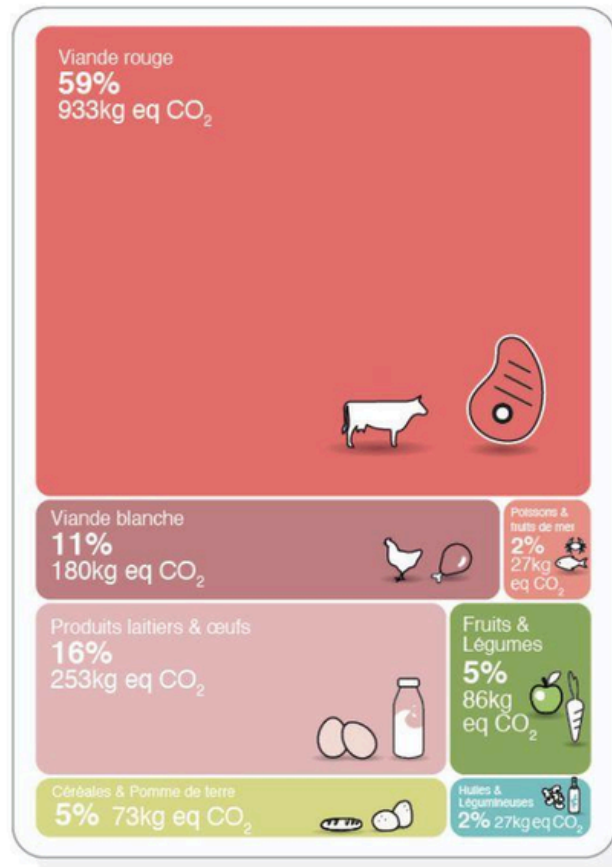
par an et par personne en fonction de la catégorie alimentaire



TOTAL : 949kg

Répartition des GES en kg eq CO₂

par an et par personne en fonction de la catégorie alimentaire
(seules les catégories > 10 kg eq CO₂ sont représentées)



TOTAL : 1585kg eq CO₂

Source : ADEME



POUR LA SANTÉ

- Les enfants consomment aujourd'hui deux fois plus de protéines que les recommandations de l'ANSES, et deux fois moins de fibres (13 g en moyenne contre 30 g recommandés)⁶.
- L'alimentation est le **troisième facteur de cancers liés au mode de vie** : 18 781 nouveaux cas de cancers en 2015 sont attribuables à une alimentation insuffisamment végétale, dont 34 % à une trop forte consommation de viande rouge ou transformée⁷.
- L'ANSES et le Haut Conseil de la santé publique (HCSP) recommandent une alimentation plus végétale.
- Intégrer davantage de repas végétariens dans les cantines constitue une **action de prévention précoce** pour la santé des générations à venir.

⁶ ANSES, Étude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA 3), 2017 ; Haut Conseil de la santé publique (HCSP), données sur la surconsommation de protéines, recommandations en faveur d'une alimentation plus végétale

⁷ Santé Publique France, Bulletin Épidémiologique Hebdomadaire n°21, 2018 ; Centre International de Recherche sur le Cancer (CIRC), 2015, 18 781 nouveaux cas de cancers attribuables à une alimentation insuffisamment végétale, dont 34 % liés à une trop forte consommation de viande rouge ou transformée



POUR LE PORTEFEUILLE DES COLLECTIVITÉS

- L'option végétarienne quotidienne est en moyenne **25 % moins chère**⁸.
- Dans les structures proposant déjà cette option, 91 % déclarent que le menu végétarien coûte moins cher et permet d'acheter des aliments de meilleure qualité.
- À Lille, la ville économise 30 centimes par repas végétarien⁹.
- Avant la mise en place d'une option sans viande, la ville de Toulouse gaspillait l'équivalent de 300 000 euros de viande par an¹⁰.



POUR L'INCLUSION ET L'ÉQUITÉ SOCIALE

- Un menu végétarien est **le seul menu véritablement inclusif** : il convient à la plupart des convictions religieuses, philosophiques et éthiques.
- La végétalisation de l'offre permet à tous les enfants d'accéder à des **repas équilibrés et financièrement accessibles**, réduisant les inégalités face à la qualité de l'alimentation.



POUR LES ANIMAUX

- Si 25 % des usagers de la restauration collective scolaire choisissaient l'option végétarienne quotidienne, 4,46 millions d'animaux terrestres et 20 à 60 millions d'animaux aquatiques seraient épargnés chaque année¹¹.



UNE ATTENTE SOCIÉTALE FORTE

- 80 % des Français souhaitent que l'État rende obligatoire l'offre de davantage de repas végétariens par semaine dans les cantines, dont **71 % favorables à l'option quotidienne**¹².
- 85 % des convives adultes de la restauration collective sont favorables à une option végétarienne quotidienne¹³.
- Dans certaines villes comme Valence, **le taux de prise de l'option végétarienne dépasse 40 %**.



⁸ Mighty Earth, cité dans AVF / ViraGe n°11, automne 2021, pollutions chimiques liées aux monocultures de soja, impacts sanitaires sur les populations riveraines, expulsion des communautés autochtones

⁹ Rapport Ambec, cité dans Novethic / LaFranceAgricole, janvier 2026, accord UE-Mercosur : suppression des droits de douane sur 99 000 t de viande bovine, 180 000 t de volaille, 650 000 t d'éthanol ; accélération de la déforestation de 5 % pendant 6 ans

¹⁰ Canopée, cité dans Franceinfo, janvier 2026, 700 000 hectares menacés dans l'Amazonie, le Cerrado et le Gran Chaco suite à l'accord Mercosur

¹¹ L214, calcul du nombre d'animaux épargnés si 25 % des usagers de la restauration collective scolaire choisissent l'option végétarienne quotidienne (4,46 millions d'animaux terrestres et 20 à 60 millions d'animaux aquatiques par an)

¹² Harris Interactive pour le Réseau Action Climat, 2021

¹³ Assiettes Végétales (devenu Anima), enquête auprès des convives adultes de la restauration collective

CE QUE DIT LA LOI, ET SES LIMITES

La loi EGalim (2018) a introduit l'obligation d'un menu végétarien hebdomadaire dans toute la restauration scolaire publique. La **loi Climat et Résilience (2021)** a pérennisé cette décision et l'a étendue à une option végétarienne quotidienne dans la restauration publique non scolaire proposant plusieurs choix (universités, administrations, hôpitaux, armée...)¹⁴.

C'est une avancée réelle, mais insuffisante à deux égards. D'une part, **40 % des collèges et lycées ne proposent pas systématiquement le menu végétarien hebdomadaire** et ne se conforment donc pas à la loi. Pourtant, un quart des établissements vont déjà au-delà des exigences légales, prouvant que c'est possible. D'autre part, l'ambition du législateur reste en deçà des recommandations de la Convention Citoyenne pour le Climat, qui demandait une option végétarienne quotidienne obligatoire dans toute la restauration collective publique dès 2022.

Les obstacles à la bonne mise en œuvre sont documentés : manque de formation des cuisiniers à la cuisine végétale de qualité, recours excessif aux œufs, produits laitiers et plats transformés et surtout manque d'accompagnement de l'État qu'il s'agisse d'information sur les obligations légales, de sensibilisation des équipes de cuisine et de direction, ou d'aide à la formation : près des deux tiers des établissements jugent cet accompagnement insuffisant ou très insuffisant¹⁵.

DES PRÉCÉDENTS INSPIRANTS EN FRANCE ET À L'ÉTRANGER

En France, de nombreuses villes ont déjà franchi le pas sans attendre : **Lyon** (126 cantines avec choix entre menu mixte et menu 100 % végétarien), **Paris** (minimum deux repas végétariens par semaine et option quotidienne dans les établissements multi-choix), Tours, **Couëron**, **Lille** (labellisée Assiettes Vertes de l'AVF)¹⁶. À l'étranger, le **Portugal** a rendu obligatoire une option végétarienne dans toutes ses cantines publiques ; au **Luxembourg**, le taux de prise des repas végétariens dépasse 50 % ; à **New York**, les vendredis sont végétaliens dans toutes les écoles publiques et les 11 hôpitaux publics ont adopté les menus végétaux comme choix par défaut.

VÉGÉCANTINES ACCOMPAGNE LA TRANSITION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le pôle Végécantines de l'AVF agit depuis 2017 pour la végétalisation de la restauration collective. Notre conviction est simple : la restauration collective est l'un des leviers les plus puissants et les plus équitables à la disposition des pouvoirs publics pour **accélérer la transition alimentaire**.

¹⁴ Loi EGalim (loi n°2018-938 du 30 octobre 2018) ; loi Climat et Résilience (loi n°2021-1104 du 22 août 2021)

¹⁵ AVF / Végécantines, Enquête nationale auprès de 600 collèges et lycées, 2023-2024, 40 % des établissements ne proposent pas systématiquement le menu végétarien hebdomadaire ; près des deux tiers jugent l'accompagnement de l'État insuffisant ou très insuffisant

¹⁶ AVF / Végépolitique, Livret "Le végétal au cœur des municipales", novembre 2025, exemples de villes françaises pionnières

Elle touche tout le monde, à tous les âges, sur tout le territoire, et contrairement à d'autres politiques climatiques, **elle ne nécessite pas de bouleversement technologique ni d'investissement massif pour produire des effets immédiats.**

La loi EGalim et la loi Climat et Résilience ont ouvert la voie. Mais voter une loi sans en garantir l'application ni en accompagner les acteurs de terrain, c'est se priver de ses effets. L'État ne peut pas faire reposer les efforts uniquement sur les collectivités volontaristes : la qualité des repas servis à nos enfants ne peut pas dépendre du seul code postal de leur école.

Nous accompagnons les acteurs de terrain : cuisiniers, directeurs d'établissements, élus, diététiciens, dans la mise en œuvre concrète de menus végétariens équilibrés et savoureux. Nous décernons le **label Assiettes Vertes** aux collectivités pionnières pour valoriser leur engagement. Et nous plaidons auprès des pouvoirs publics pour que l'ambition réglementaire soit à la hauteur des enjeux climatiques, sanitaires et sociaux, en cohérence avec ce que les Français attendent et ce que de nombreuses villes font déjà.

LES PROPOSITIONS DE L'AVF POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

→ Faire appliquer la loi et renforcer l'accompagnement de l'État

La loi existe. Elle n'est toutefois pas appliquée dans 40 % des établissements.

AU NIVEAU NATIONAL

1. Mettre en place un dispositif de suivi et de contrôle effectifs de l'application du menu végétarien hebdomadaire dans tous les établissements scolaires, avec des indicateurs publics et transparents.
2. Envisager des mesures coercitives à l'égard des établissements ne respectant pas leurs obligations légales, après une phase d'accompagnement renforcé.
3. Financer la formation des cuisiniers à la cuisine végétale équilibrée et savoureuse, sur le modèle de programmes déployés à Annecy, Dijon, Bordeaux, Lille et Montpellier. La maîtrise des protéines végétales (légumineuses, céréales complètes, tofu...) est une compétence qui s'acquiert et qui doit être soutenue.
4. Harmoniser et renforcer le cadre réglementaire encadrant la composition des menus végétariens, pour garantir leur équilibre nutritionnel en augmentant la part de légumineuses et réduire le recours excessif aux œufs et produits laitiers.

AU NIVEAU LOCAL

1. Intégrer des critères ambitieux de végétalisation dans les appels d'offres de restauration collective des collectivités, au-delà des obligations EGalim.
2. Encourager l'obtention du **label Assiettes Vertes** de l'AVF, outil gratuit de valorisation de l'engagement en faveur d'une restauration collective végétale et durable, ouvert à tous les établissements et collectivités.



→ Étendre l'ambition : vers une option végétarienne quotidienne dans toute la restauration collective publique

La Convention Citoyenne pour le Climat l'avait demandée. 80 élus et spécialistes l'ont réclamée en 2021. 80 % des Français y sont favorables. Plus de 200 villes le font déjà spontanément. Il est temps de généraliser.

AU NIVEAU NATIONAL

1. Rendre obligatoire une **option végétarienne quotidienne complète** (entrée, plat, dessert) dans tous les établissements de restauration collective publique : scolaires, universitaires, hospitaliers, EHPAD, administrations, armée, prisons, là où plusieurs choix sont déjà proposés.
2. Inscrire dans la loi un **second menu végétarien hebdomadaire** pour tous les convives dans les établissements scolaires, en complément du menu végétarien déjà obligatoire.
3. Soutenir financièrement les collectivités dans cette transition, notamment les plus petites qui disposent de moins de moyens techniques et humains, afin de résorber la fracture territoriale entre grandes métropoles et communes rurales.

AU NIVEAU LOCAL

1. Intégrer des objectifs de végétalisation de la restauration collective dans les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT), avec un budget dédié et des objectifs chiffrés.
2. Proposer une **option végétarienne quotidienne** dans l'ensemble des structures publiques communales, incluant les établissements scolaires, EHPAD et centres de loisirs, et viser à terme deux menus végétariens hebdomadaires obligatoires.

