



OPTION VÉGÉTARIENNE DANS LES CANTINES

— Étude menée du 07/12/2020 au 15/02/2021 —



Contexte de l'étude



Proposition SN1.1.6 : option végétarienne quotidienne **obligatoire** dans **toute** la restauration collective dès 2022 (2025 pour la restauration collective privée).



Projet de loi du Gouvernement : **expérimentation** de deux ans sur la **base du volontariat** pour la mise en place de cette option uniquement sur la restauration collective gérée par les **collectivités territoriales**.

L'enquête vise à montrer que l'expérimentation a déjà eu lieu
(+ de 200 villes et des dizaines de structures)

Déroulement de la présentation

1

Méthodologie

- Méthodologie de l'enquête
- Profil des répondants

2

Résultats

- Motivations principales
- Gaspillage
- Coûts
- Organisation
- Produits transformés

3

Principaux conseils de réussite

MÉTHODOLOGIE D'ENQUÊTE



Méthodologie de l'étude



7 décembre 2020 → 15 février 2021



Identification de structures proposant une option végétarienne :

- Bases de données Greenpeace & AVF
- Presse quotidienne régionale
- Appel à contribution sur les réseaux sociaux

Méthodologie de l'étude

Identification de **64 structures**
de restauration collective
publique proposant l'option



Interrogation de **35 structures**
et **14 personnes ressources**

- 20 villes, communes et leurs regroupements,
- 3 collèges,
- 4 lycées,
- 5 restaurants universitaires,
- 1 restaurant administratif,
- 1 établissement hospitalier,
- 1 centre de détention.

Méthodologie de l'étude

Plus de **200 villes** et des **dizaines de structures** mettent en place l'option quotidienne !

Profil des répondants



TYPES DE POSTE OCCUPÉ PAR LES RÉPONDANTS

- Élu·es
- Cuisinier·es
- Agents administratifs encadrants
(gestionnaires, agents de services de restau co)



PERSONNES RESSOURCES

- Société de restauration collective
- Formateurs
- Associations

RÉSULTATS



Motivations principales



1

Garantir un **repas équilibré** à l'**ensemble des convives** quelles que soient leurs habitudes alimentaires

2

Mettre **fin à la stigmatisation** liée aux menus confessionnels

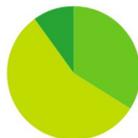
3

Réduire l'**impact environnemental** de l'alimentation

Profil des structures interrogées

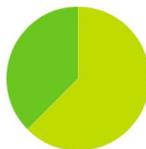
MODE DE GESTION

- 11 gestion déléguée
- 18 gestion directe
- 3 en prestation en livraison de repas



PROFIL DES CUISINES

- 62,5% en cuisine centrale
- 37,5% en cuisine autonome



TAUX DE PRISE/INSCRIPTION

Toutes structures confondues :

16,6%

Cela va-t-il aggraver le gaspillage alimentaire ?



85% des structures interrogées
ne font pas de lien entre
gaspillage et option quotidienne

L'introduction de nouveauté
demande une **sensibilisation** et
de la **pédagogie**

“

*Les élèves qui prennent le végétal, en
général ils mangent ce qu'on leur sert,
ils ne jettent rien.*

*Olivier Bouhier - Chef de la cantine du lycée Nicolas
Appert, à Orvault.*

”

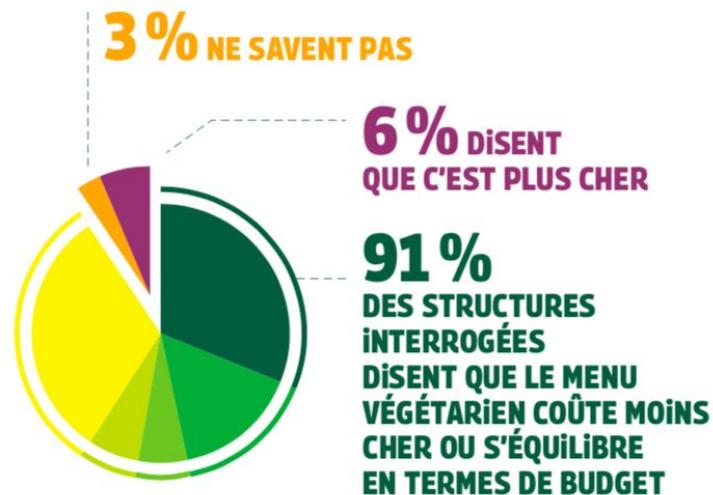
Cela va-t-il coûter plus cher ?



Le menu végétarien coûte **moins cher** en matières premières que le menu standard

L'option s'accompagne dans la plupart des cas d'une **montée en gamme** des menus

94% des structures n'ont pas fait d'achat de matériel spécifique



Quelle organisation du planning de production ?

OPTIMISER LE TEMPS



Décaler les plages de production : commencer un menu plus tôt ou plus tard avec une équipe, qui nettoie le matériel par la suite



Intégrer le temps de trempage des légumineuses et cuisson basse température la nuit



Travailler des produits précuits dans un premier temps (conserves de qualité)

Quelle organisation du planning de production ?

OPTIMISER LA MAIN D'OEUVRE



Dédier une personne ou une équipe à
la préparation de l'option végétarienne

Quelle organisation du planning de production ?

OPTIMISER LE MATÉRIEL



Conserver la même base de légumes et céréales et changer uniquement la part protéique du plat (quand cela est possible).

Ex : sauté de veau carottes riz, mélange de légumineuses et de riz carotte ou omelette riz carotte.



Organiser la production en fonction de la **disponibilité du matériel**.

Ex : pendant que la viande cuit au four, on met les légumineuses à la sauteuse.

Quelle organisation du planning de production ?

AUTRES TECHNIQUES



Renoncer aux sauces (types fonds de sauce) **qui contiennent de la viande** pour adapter une même sauce à tous les plats servis



Nouvelles techniques de cuisson

Ex : cuire les légumineuses au four, rôtir les légumes, faire cuire le quinoa à la sauteuse

Cela va-t-il entraîner une hausse du recours aux produits transformés ?

Les produits transformés peuvent "dépanner" dans un premier temps, mais avec le temps, les cuisinier.es apprenent à s'en passer.



Apprécies du jeune public mais coûteux et peu intéressants nutritivement pour la plupart

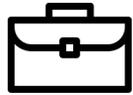


Une utilisation à limiter

Autres secteurs



Secteur médico-social : l'option végétarienne quotidienne semble peu proposée



Secteur de l'entreprise : les restaurants répondent plus rapidement et plus facilement à la demande des usagers.



Secteur des armées : une production végétarienne marginale.



Secteur pénitentiaire : une vraie demande de menus sans viande

PRINCIPAUX CONSEILS DE RÉUSSITE ISSUS DU TERRAIN



Principaux conseils



Proposer de la formation pour tout le personnel de la structure



Communiquer en amont du projet



Faire preuve de patience et accepter la progressivité du projet

Valoriser le savoir-faire des cuisiniers/cuisinières



Garant·e·s du **soin** des convives



Participent aux projets d'**éducation au goût**



Fier·e·s de pouvoir relever le **défi du végétarien** et d'acquérir de **nouvelles compétences** !

Propositions de généralisation progressive



En 2022 :

Menu végétarien hebdomadaire dans toute la restauration collective publique

En 2023 :

Option végétarienne dans toute la restauration collective proposant déjà plusieurs choix

En 2025 :

- Option végétarienne dans toute la restauration collective et/ou deux menus végétariens (sauf pour moins de 100 couverts)
- Aligner la restauration collective privée sur la restauration collective publique en termes d'approvisionnements durables et de repas végétariens

MERCI POUR VOTRE ATTENTION !



Enquête à paraître
le 04 mars

