

POUR LA RECONVERSION ECOLOGIQUE DE L'ECOLE: MOINS DE VIANDE ET PLUS D'AMANDE !

Lettre ouverte à Mme Lefevre, Adjointe Municipale à Martigues

Lors du dernier conseil municipal et suite à un amendement d'instauration de repas végétariens dans les cantines scolaires, vous vous êtes félicitée de proposer un repas végétarien hebdomadaire.

Vous avez aussi tenu à souligner que « **c'était faire peu de cas des enfants qui n'ont pas les moyens de manger de la viande dans la semaine parce que les familles sont en difficulté financières** »

Parmi les 7 milliards de repas servis chaque jour dans des restaurants collectifs, 33,7% sont servis dans le cadre scolaire et universitaire.

La restauration collective et plus globalement l'alimentation, sont des enjeux centraux de la reconversion écologique et sociale à laquelle nous devons procéder. Il faut changer radicalement de mode d'approvisionnement et transformer nos pratiques alimentaires. Néanmoins on s'aperçoit que sur le terrain, nombre de cantines scolaires sont très en retard et n'ont pas engagé les transformations nécessaires.

Il convient donc de procéder à des rappels d'informations.

Un rappel statistique

C'est malheureusement dans les classes populaires et dans les familles les plus modestes que l'on consomme le plus de viande.

Même si la consommation baisse pour l'ensemble de la population française, c'est toujours chez les ouvrierEs que l'on en mange le plus, avec 151 grammes consommés par jour en moyenne, contre 113 grammes chez les catégories les plus favorisées.

Pourquoi donc ? Parce que la consommation de viande est un marqueur social. Aux ouvrierEs soupçonnéEs de manger mal, la viande est encore un signe du « bien manger » renvoyé à la société.

L'étude individuelle nationale des consommations alimentaires (INCA 3) de l'ANSES met en évidence aussi des comportements plus proches des recommandations en termes de consommations alimentaires pour les personnes ayant un niveau d'étude supérieur ou égal à bac+4 qui consomment davantage de fruits que ceux ayant un niveau d'étude primaire ou collège.

Un rappel sanitaire

Alors que l'on recommandait il y a quelques années de manger de la viande à chaque repas, on connaît aujourd'hui l'impact d'un régime alimentaire carné sur les maladies chroniques, l'obésité, le diabète de type 2.

Le Centre International de Recherche sur le Cancer classe la viande rouge comme cancérigène probable et la charcuterie comme cancérigène avéré¹.

Le PNNS 4 actuel (Programme national nutrition santé) , qui va être revu en 2025 est clair à ce sujet. Il recommande d'augmenter les légumes secs, les alternatives végétales aux protéines animales, et de revoir à la baisse notre consommation de viande.

A côté de cela les favoriséEs mangent plus de fruits et légumes.

Pourquoi ? Pas parce que iels sont plus sensibles aux slogans « manger mieux, plus bio et plus durable » que les classes populaires mais parce que les CSP+ sont mieux renseignées sur les risques cardiovasculaires et que l'accès à une alimentation diversifiée de qualité n'est pas possible financièrement pour toustes.

Un rappel sur l'impact écologique

L'alimentation représente jusqu'à 50 % de l'empreinte environnementale des FrançaisEs et "**la part carnée de notre alimentation mais aussi les pratiques agricoles sont donc déterminantes**" ². Par la même, l'élevage représente jusqu'à 50 % des émissions de gaz à effet de serre.

Même si plusieurs études ont montré qu'adopter un régime végétalisé est le geste le plus significatif que chacunE peut faire pour réduire le plus efficacement son empreinte climatique, la végétalisation des repas servis en milieu scolaire ne représente que quatre repas dans la semaine et n'implique donc pas le passage individuel à un régime végétarien.

Il s'agit surtout d'utiliser les repas collectifs comme levier de transformation écologique.

La cantine doit entrer dans l'éducation à la santé et à l'alimentation pour que ce parcours pédagogique ne soit pas que théorique mais se transforme en action concrète.

La végétalisation des repas est 6 fois plus efficace pour réduire l'impact carbone de l'alimentation que de manger bio ET local (Carbone 4 - 2019). À elle seule, elle permet

¹ Communiqué de presse du 26/10/2015. Centre International de Recherche sur le Cancer

² Empreinte énergétique et carbone de l'alimentation en France. De la production à la consommation. ADEME

de réduire de 70% le bilan carbone d'un repas (FiBL - 2021). Couplé aux objectifs de la loi Egalim concernant l'augmentation des approvisionnements en produits bio, locaux et de qualité, la végétalisation des menus de la restauration collective est l'engagement qui allie le plus l'efficacité et la simplicité de mise en œuvre.

On pourrait ajouter à cela la lutte contre le gaspillage grâce à la disponibilité de plusieurs choix de menus. C'est un point significatif puisque l'ADEME nous apprend que : « les deux aliments les plus jetés lors des repas scolaires sont la viande et le poisson ! » (rapport de 2018)

Mme Lefevre, après ces rappels, de quoi vous félicitez-vous ?

Est-ce de respecter la loi quand vous parlez des menus végétariens hebdomadaires ? Car ils ont été rendus obligatoires dans toutes les cantines avec la loi Egalim de 2018 !

Par la même, vous semblez mettre de côté la loi climat et résilience promulguée en 2021 et qui a impliqué de nombreux changements :

- Les cantines scolaires ont dorénavant le droit de servir une option végétarienne tous les jours.
- Depuis le 1er janvier 2023, toutes les cantines gérées par l'État et les entreprises publiques nationales doivent proposer une option végétarienne tous les jours. Cela concerne les CROUS par exemple, les hôpitaux publics d'État et les prisons.

Aujourd'hui l'Etat propose aux collectivités territoriales une expérimentation de la cantine végétarienne quotidienne sur la base volontariat.

Ces mesures s'alignent aux recommandations de l'ANSES qui affirme qu'il n'y a pas de fréquence maximale à appliquer les repas végétariens.

Et même s'il s'agit d'une expérimentation pour permettre de s'habituer à de nouvelles pratiques – et qui à termes nous seront forcément soumises – **on sait qu'il vaut mieux être précurseurs des changements qui nous seront imposés.**

En espérant avoir permis d'élargir votre réflexion sur le sujet, voici les revendications que nous portons à Sud Éducation, pour garantir de la santé des personnels, des élèves et pour engager la collectivité dans une démarche écologique et sociale :

- ✓ L'élaboration d'au moins 2 repas végétariens ou végétaliens par semaine et un choix de menu (entre un menu végétarien/végétalien et l'autre, omnivore) pour les autres repas, en limitant la consommation de viande rouge.
- ✓ L'obligation d'une option végétalienne chaque jour dans toute restauration scolaire
- ✓ L'intégration, dans le plan de formation obligatoire de tous les personnels de restauration scolaire et universitaire, de la végétalisation des menus.
- ✓ La suppression de l'huile de palme des ingrédients utilisés dans les menus.
- ✓ La prise en compte de la préservation de la biodiversité et des conditions de travail dans le choix des fournisseurs de denrées
- ✓ Le renforcement des filières locales et biologiques dans la restauration scolaire avec pour objectif le 100 % bio, sans hausse du prix du repas pour les familles.
- ✓ La fin des cantines centrales et le retour à des cantines sur site, et la création d'une plateforme mettant en relation les producteurs bio et locaux et les établissements et mairies

Nous restons disponibles pour échanger avec vos services.

Bien à vous.