



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

Evaluation de l'expérimentation du menu végétarien
hebdomadaire

Résultats quantitatifs

Septembre 2021

Contexte

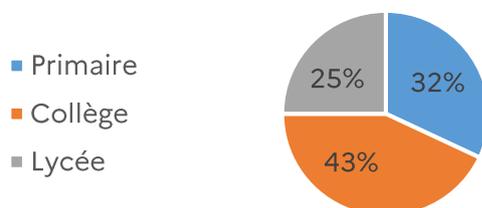
La loi EGAlim¹ a introduit, dans son article 24, une expérimentation d'un menu végétarien hebdomadaire dans l'ensemble de la restauration scolaire, du 1^{er} novembre 2019 au 1^{er} novembre 2021. La loi a prévu une évaluation de cette expérimentation, notamment sur son impact sur la fréquentation, le gaspillage alimentaire et le coût.

Enquête en ligne

- Eté 2020 : élaboration d'indicateurs de l'évaluation de l'expérimentation par le groupe de travail Nutrition du Conseil national de la restauration collective (CNRC),
- Automne 2020 : élaboration du questionnaire reprenant ces indicateurs,
- 22 décembre 2020 au 5 février 2021 : enquête en ligne, diffusée dans le cadre du CNRC par les représentants de la restauration collective.

Répondants

Répartition des 462 répondants



Identification des facteurs associés au succès du menu végétarien et à l'évolution du coût

Des tests statistiques (test du Chi²) ont été utilisés pour identifier les facteurs significativement associés ($p < 0,05$), d'une part aux retours positifs et négatifs sur le menu végétarien, et d'autre part sur l'évolution du coût associé au menu végétarien.

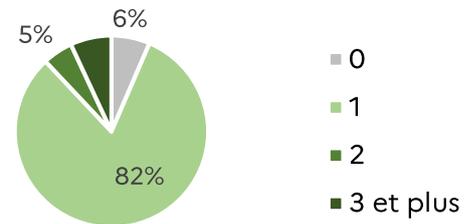
Les facteurs présentés sont donc ceux ayant une association significative avec ces variables. Cette analyse ne permet pas d'évaluer de relation de cause à effet.

¹ LOI n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

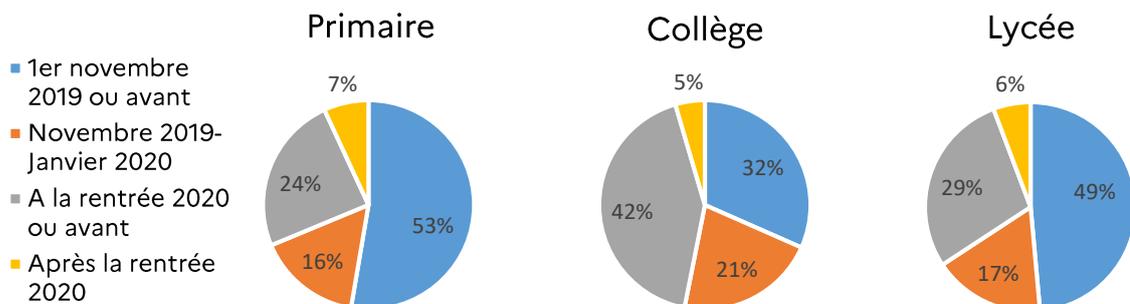
Mise en œuvre de l'expérimentation

- 94% des répondants respectent l'obligation de servir au moins un menu végétarien par semaine.

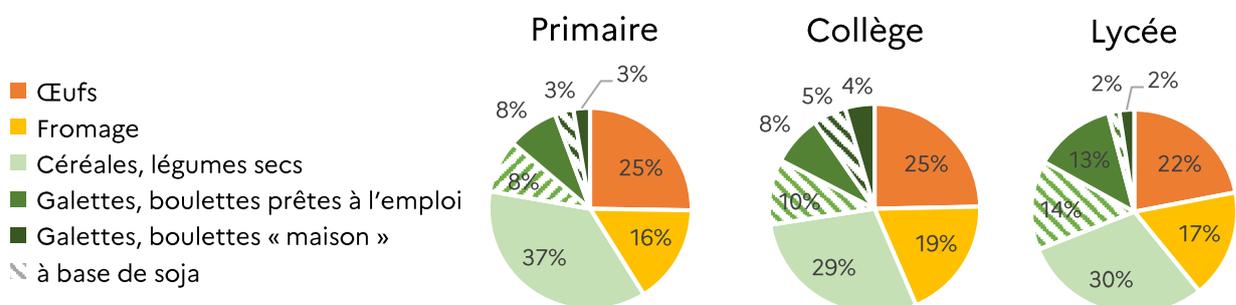
Nombre de menus végétariens par semaine



- En primaire, le menu végétarien hebdomadaire est un menu unique. Au collège et au lycée, il est le plus souvent servi en choix multiple. En cas de choix multiple, en moyenne, 24% des repas servis sont végétariens.
- La mise en œuvre a été effective pour la moitié des écoles primaires et lycées au 1^{er} novembre 2019. Puis, la mesure a été mise en œuvre principalement à la rentrée 2020 (surtout pour les collèges).

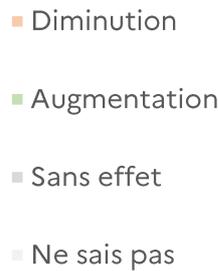


- Les plats végétariens servis sont principalement des plats à base de céréales et/ou légumes secs (32%), des galettes ou boulettes végétariennes (26%), puis des plats à base d'œufs (24%). Les plats à base de soja représentent 14% des plats servis, et les galettes ou boulettes prêtes à l'emploi 19%.

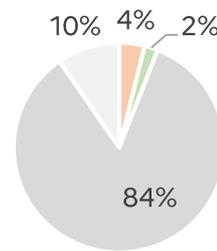


Impacts

- Pour la majorité des répondants (93%), la mise en place du menu végétarien n'a pas eu d'impact sur la fréquentation de la cantine.

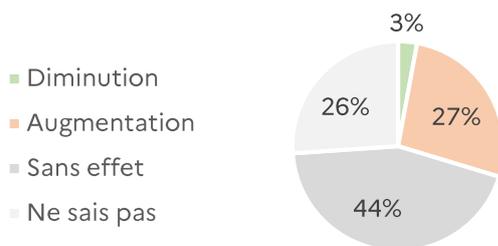


Tout enseignement

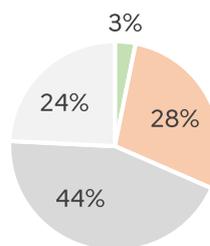


- Dans la majorité des cas (47%), la mise en place du menu végétarien n'a pas eu d'impact sur le gaspillage alimentaire. En revanche, dans 24% des cas, le gaspillage alimentaire a augmenté suite à la mise en place du menu végétarien. Enfin, 25% des répondants n'avaient pas l'information.

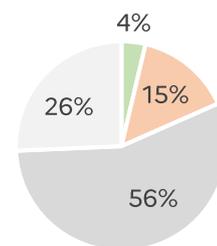
Primaire



Collège

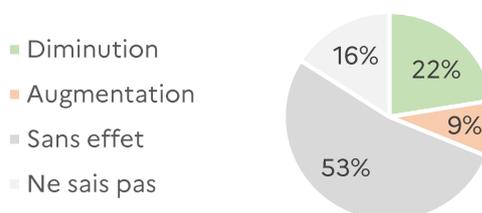


Lycée

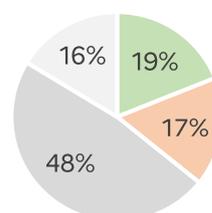


- Dans la majorité des cas (49%), la mise en place du menu végétarien n'a pas eu d'impact sur le coût du repas. Le coût a augmenté dans 16% des cas, particulièrement au lycée (24%) et diminué dans 17% des cas.

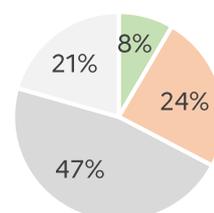
Primaire



Collège



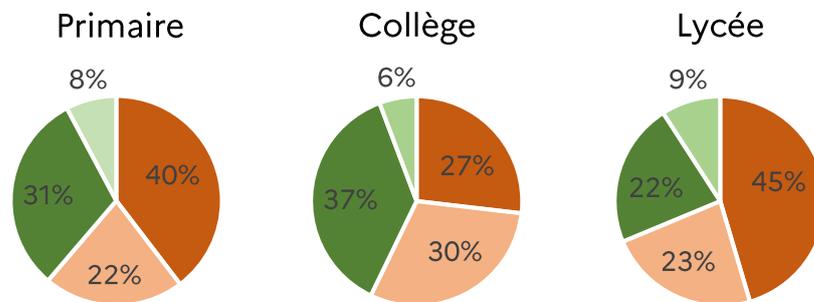
Lycée



Formation des cuisiniers et retours des convives

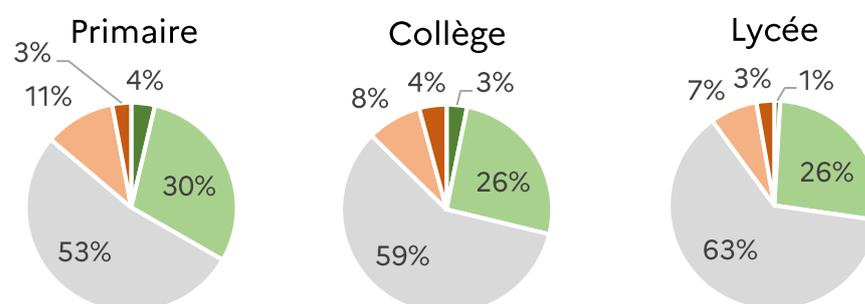
- La majorité des répondants a indiqué que leurs cuisiniers n'avaient pas suivi de formation à la cuisine végétarienne (61%). Parmi les cuisiniers ayant suivi une formation (39%), la majorité considère que cela a été utile.

- Non, pas de besoin exprimé
- Non, trop compliqué
- Oui, et cela a été utile
- Oui, mais cela n'a pas été utile



- Les retours des convives sont principalement mitigés (ni positifs, ni négatifs). Sinon, les retours sont majoritairement positifs ou très positifs (30% des répondants).

- Très positif
- Positif
- Ni positif ni négatif
- Négatif
- Très négatif



- Les principaux motifs de satisfaction évoqués sont le goût et la texture des plats servis, la variété des recettes et l'adéquation à un régime alimentaire.
- Les principaux motifs d'insatisfaction sont le goût et la texture, la méconnaissance ou la crainte de la nouveauté et l'opposition de principe à la notion de végétarisme.

Facteurs associés au succès du menu végétarien et aux variations de coût

Les facteurs associés avec le fait d'avoir un **retour positif ou négatif** relatif à la mise en place du menu végétarien sont les suivants :

<u>Retours positifs ou très positifs</u>	<u>Retours négatifs ou très négatifs</u>
19% servent > 2 plats de céréales/légumes secs / 20	4% servent > 2 plats de céréales/légumes secs / 20
31% ont mis en place le menu hebdomadaire avant la rentrée 2019	16% ont mis en place le menu hebdomadaire avant la rentrée 2019
30% servent > 3000 repas/jour	15% servent > 3000 repas/jour
62% ont mis en place une stratégie pour atteindre les objectifs EGAlim	47% ont mis en place une stratégie pour atteindre les objectifs EGAlim
46% ont formé leurs cuisiniers	16% ont formé leurs cuisiniers
2% observent une hausse du gaspillage alimentaire	74% observent une hausse du gaspillage alimentaire

Les facteurs associés avec une **évolution du coût** observée suite à la mise en place du menu végétarien sont les suivants :

<u>Coût à la baisse</u>	<u>Coût à la hausse</u>
62% servent > 1 plats à base de céréales et légumes secs / 20	38% servent > 1 plats à base de céréales et légumes secs / 20
48% ne servent pas de plats transformés prêt à l'emploi	20% ne servent pas de plats transformés prêt à l'emploi
62% ont formé leurs cuisiniers	21% ont formé leurs cuisiniers
39% atteignent >20% de produits Bio	10% atteignent >20% de produits Bio