



15ème législature

Question N° : 33922	De Mme Michèle de Vaucouleurs (Mouvement Démocrate (MoDem) et Démocrates apparentés - Yvelines)	Question écrite
Ministère interrogé > Enseignement supérieur, recherche et innovation		Ministère attributaire > Enseignement supérieur, recherche et innovation
Rubrique >enseignement supérieur	Tête d'analyse >L'offre végétarienne proposée par les CROUS	Analyse > L'offre végétarienne proposée par les CROUS.
Question publiée au JO le : 17/11/2020 Réponse publiée au JO le : 06/04/2021 page : 3024		

Texte de la question

Mme Michèle de Vaucouleurs attire l'attention de Mme la ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation sur l'offre végétarienne au sein des établissements du Centre national des œuvres universitaires et scolaires (CNOUS). L'augmentation de la part de protéines végétales dans l'alimentation est l'une des mesures urgentes préconisées par de nombreux scientifiques et institutions nationales, européennes et internationales pour améliorer la santé publique et lutter contre le changement climatique. Le ministère de l'agriculture et de l'alimentation préconise aussi la consommation des protéines végétales en restauration collective (action 24 du plan national alimentaire et stratégie nationale de relance par les protéines végétales). Malgré l'annonce à la rentrée 2017 d'un menu végétarien quotidien par le CNOUS, de nombreux étudiants et étudiantes regrettent que cette offre soit souvent assimilée aux garnitures, c'est-à-dire les féculents et les légumes (comme au CROUS d'Aix-Marseille-Avignon où cette formule y est ainsi décrite sur leur site début novembre 2020). Un tel plat principal, juste appauvri, n'est ni équilibré, ni roboratif, ni attrayant. Pourtant, quand l'offre végétarienne est de qualité et mise en avant, entre 20 et 30 % des convives la choisissent. Ainsi, il serait possible qu'au moins un tiers du total des 70 millions de repas annuels des CROUS répondent aux attentes et soient écologiquement responsables, comme c'est déjà le cas dans certains restaurants universitaires français. Elle l'interroge donc sur les intentions du Gouvernement pour généraliser l'offre de menus végétariens de qualité à base de protéines végétales, au sein des restaurants et des cafétérias du CNOUS.

Texte de la réponse

Le réseau des œuvres universitaires et scolaires est conscient de l'importance d'une nutrition régulière et équilibrée tant au niveau de la santé que pour la réussite des études. Ainsi, depuis 2017, un menu végétarien est proposé tous les jours dans chaque restaurant universitaire au prix d'un repas étudiant grâce notamment aux efforts accomplis par le réseau des œuvres sur le plan de la politique des achats alimentaires et de mutualisation de ces derniers. De plus, depuis 2018, sont également proposés aux étudiants des produits plus diversifiés comme des jus frais (fruits et légumes). Cette offre a été renforcée par l'adoption du dispositif « Lundi Vert » dans l'intégralité des 788 restaurants universitaires gérés par les centres régionaux des œuvres universitaires et scolaires (CROUS) afin de promouvoir, sur la base du volontariat, tous les lundis, une consommation limitée en protéines animales, au profit d'une alimentation riche en protéines végétales et d'accompagner les comportements responsables. Dans ce cadre, les étudiants seront encouragés à choisir un plat du jour végétarien de qualité. Les chefs du réseau des œuvres et les diététiciens ont mené une réflexion approfondie sur les apports nutritionnels et ont développé une gamme de 150



recettes végétalisées riches en vitamines et minéraux, associant céréales et légumineuses pour fixer les protéines. Le réseau des œuvres souhaite ainsi répondre aux attentes du public et notamment des quelques 10 % de convives se déclarant végétariens. Par ailleurs, les actions du réseau des œuvres s'inscrivent dans le cadre des exigences de la loi 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, dite « Egalim », en matière de composition des repas et de nature des denrées pour la restauration collective. L'objectif est de proposer, au 1er janvier 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont au moins 20 % de produits biologiques.