



15ème législature

Question N° : 34415	De Mme Séverine Gipson (La République en Marche - Eure)	Question écrite
Ministère interrogé > Enseignement supérieur, recherche et innovation		Ministère attributaire > Enseignement supérieur, recherche et innovation
Rubrique > enseignement supérieur	Tête d'analyse > Offre de plat végétarien au sein du CNOUS	Analyse > Offre de plat végétarien au sein du CNOUS.
Question publiée au JO le : 01/12/2020 Réponse publiée au JO le : 06/04/2021 page : 3023		

Texte de la question

Mme Séverine Gipson attire l'attention de Mme la ministre de l'enseignement supérieur, de la recherche et de l'innovation sur l'offre de plats végétariens 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. 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. Un tel plat principal, juste appauvri, n'est ni équilibré, ni roboratif, ni attrayant. Pourtant, quand l'offre de plats végétariens est de qualité et mise en avant, entre 20 % et 30 % des convives les 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 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 pleinement conscient de l'importance d'une nutrition régulière et équilibrée, qu'il s'agisse de garantir la santé des étudiants ou la réussite de leurs 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 de fruits et légumes frais. 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 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, 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.