



COMPTE RENDU  
DE LA  
RENCONTRE TECHNIQUE AUTOUR DE LA PÉTITION « PLANT  
BASED TREATY–STRASBOURG » - FOCUS RESTAURATION  
SCOLAIRE

Jeudi 11 septembre 2025

10-12h

Salle 211 – La Bourse

## Direction de la Participation Citoyenne

Assistaient à la réunion :

### **Participant·es :**

- Pétitionnaires :
  - Gaspard PREVOT
  - Jesper EK
  - Lucie DUBOIS
  - Victoria ASHKANOVNA
- Direction de la Participation Citoyenne :
  - Guillaume BROCARD, chef de projet en charge des pétitions citoyennes
- Direction de l'Enfance et de l'Éducation :
  - Michèle KIENTZ, responsable qualité en restauration collective
  - Lydie DELOFFRE, cheffe de projet transformation de la restauration scolaire
- Cabinet de la Maire et de la Présidente
  - Elsa MILLION, collaboratrice au sein du cabinet de Madame la Maire et Madame la Présidente

### **Contexte :**

À la demande de Mme Carole ZIELINSKI lors de la rencontre des 50 signatures, une rencontre a été organisée entre les pétitionnaires et les agentes de la Direction Enfance et Éducation (DEE) en charge de la restauration scolaire.

### **Rappel du projet de pétition :**

- Les pétitionnaires présentent l'objectif de leur initiative comme un travail pour débattre sur l'engagement possible de la Ville de Strasbourg dans le Plant Based Treaty. Cela pourrait se concrétiser par une motion au Conseil municipal. C'est pourquoi la rencontre d'aujourd'hui leur permet de mieux comprendre les freins et contraintes liés au sujet. (*voir compte-rendu de la réunion du 17 juin.*)
- Les pétitionnaires ajoutent également le contexte dans lequel s'inscrit leur plaidoyer :
  - Exemples d'autres villes comme Montpellier, où un réel travail de pédagogie s'est engagé avec les enfants et des conseiller·es municipaux·ales, ou encore Lyon qui propose un morceau de fromage sans pour autant l'obliger.

### **Échange avec le service :**

- Mme KIENTZ présente rapidement le contexte strasbourgeois :
  - Débit de 13 500 repas/jour, répartis sur 50 sites municipaux différents et 13 partenaires sous convention
  - Coopération pour l'accueil d'enfants dans d'autres établissements de restauration collective : avec la Collectivité Européenne d'Alsace (CEA) pour les collèges, avec la Région pour les lycées ; des auberges de jeunesse ; des EHPAD.
  - Prestations de confection et livraison des repas en liaison froide couvertes par un marché public dont la durée maximale est de 4 ans (1 an renouvelable).

- Repas livrés principalement en liaison froide mais depuis peu, deux nouvelles cuisines sur place dans les écoles sont entrées en service (Mentelin – sept.2024 et Krimmeri – sept.2025)
- Mme KIENTZ présente également le cadre national :
  - Le Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN) génère des recommandations, qui indiquent tant le grammage (portion) que la fréquence d'apparition des produits (féculents, produits laitiers, fruits/légumes, protidiques, etc.). L'arrêté datant du 30 septembre 2011 sert ensuite de base législative à ces recommandations.
- M EK cherche à clarifier si la GEMRCN est en accord avec la loi EGAlim (La loi du 30 octobre 2018 portant sur l'agriculture et l'alimentation, complétée par la loi du 22 août 2021)
  - Mme DELOFFRE confirme qu'un arrêté est attendu depuis quelques années déjà, pour s'aligner avec la loi EGAlim et l'exigence d'un repas végétarien pour toutes et tous par semaine.
- Mme KIENTZ explique ensuite le choix des menus pour les enfants : ces dernier·es s'inscrivent dans l'une de ces 4 typologies en début d'année (et peuvent changer 1 fois dans l'année) :
  - Standard
  - Sans porc (alternative végétarienne le jour du porc)
  - Halal
  - Végétarien (sans poisson)
    - En parallèle les enfants avec intolérances ou allergies sont accueillis via un Projet d'Accueil Individualisé (PAI) pouvant se traduire par des paniers repas quotidiens
- Mme KIENTZ complète en indiquant que la Ville propose un repas végétarien chaque semaine depuis 2018.
  - M PREVOT demande si cela est cohérent avec l'arrêté.
  - Mme DELOFFRE répond que la fréquence mentionnée dans l'arrêté donne la marge nécessaire à la Ville pour intégrer un repas végétarien par semaine même s'il serait préférable qu'il s'agisse d'une inscription formelle. Le menu standard répond aux exigences de l'arrêté ; les autres menus étant des menus de substitution.
- M PREVOT demande sur quelle durée s'étend le marché en cours et si la Ville peut décider d'en sortir.
  - Mme DELOFFRE indique que le marché actuel s'étend de 2024 à 2028 (1 an renouvelable). Le marché prend en compte bon nombre de recommandations autre que celles émanant du GEMRCN, comme par exemple le 2<sup>ème</sup> Programme National Nutrition Santé (PNNS 2). Des améliorations ont d'ores et déjà été intégrées à ce marché (formations des cuisiniers, 50% de bio, moins d'additifs permis, etc.).
- Mme DELOFFRE présente le fonctionnement du marché en cours :
  - La Ville est divisée en 6 lots
  - 2 prestataires se divisent ces lots :
    - API Cuisiniers d'Alsace, basé à Epfig
    - L'Alsacienne de restauration, basée à Schiltigheim
- Mme KIENTZ précise que les menus sont élaborés par les diététiciennes des prestataires en lien avec les équipes de production, puis analysées et validées par les diététiciennes de la Ville selon de nombreux critères. Des bilans achats sont d'ailleurs réalisés chaque trimestre.
- Mme DELOFFRE ajoute qu'il y a une démarche sur le « fait maison » qui exclut l'assemblage des produits par des sous-traitants et favorise la cuisine des prestataires eux-mêmes. Cela a pour effet de réduire l'utilisation de produits transformés.

- Mme KIENTZ revient sur les statistiques des typologies de repas choisies par les familles au moment de l'inscription au service de restauration :
  - Végétarien : 5% des enfants inscrits
  - Halal : 35% halal
  - Sans-porc : 8/10%
  - Standard : 50%.
- Mme KIENTZ explique qu'un effort a été fait par la Collectivité sur la tarification pour rendre l'option végétarienne plus attrayante mais ce n'était pas suffisant malgré un gros effort des prestataires pour améliorer l'offre végétarienne quotidienne. Parmi les 5% d'enfants inscrits en option végétarienne, la DEE retrouve beaucoup d'enfants déjà habitués à ce mode de consommation mais peut-être aussi quelques enfants dont les parents ne font pas confiance à la prestation halal.
- M PREVOT ajoute que les ultra transformés végétariens semblent être beaucoup moins dangereux que les ultra transformés à base de viande.
  - Mme DELOFFRE indique qu'il y a une nécessité à trouver un équilibre entre la santé publique et le plaisir car comme l'a confirmé une conférence organisée il y a peu par la Ville sur le sujet : les enfants sont peu réceptifs à l'argument de la santé publique.
- M PREVOT demande si les produits végétaux sont présentés aux enfants.
  - Mme DELOFFRE confirme que c'est prévu dans les marchés, avec des animations ponctuelles mais qu'il est difficile de toucher les enfants alors même que les repas en cantine représente 4 repas / semaine sur 21 prises alimentaires, hors petit déjeuner.
- M EK demande quelques précisions sur le système des cantines en France.
  - Mme DELOFFRE indique qu'il y a 19 selfs et le reste en service à table, avec une majorité de maternelles dans le second cas. Il est à noter que la tendance du self s'impose : même les élémentaires y passent graduellement.
- M PREVOT revient sur la rencontre avec les élu·es, durant laquelle Antoine Neumann avait évoqué la mise en place d'un second repas végétarien par semaine, pour demander si des avancées ont été faites.
  - Mme MILLION explique que l'objectif est toujours d'actualité, avec une mise en œuvre progressive (nous sommes actuellement à 1,5 repas végétarien par semaine en moyenne).
  - Mme KIENTZ ajoute que l'acceptabilité des repas végétariens par les enfants est limitée. Il y a cependant des leçons à retenir comme par exemple le fait que les enfants préfèrent voir les aliments présentés séparément plutôt que mélangés. Le choix a donc été fait de présenter les composantes du repas séparément, quitte à prendre le risque que certains ne consomment pas l'une des composantes.
  - Mme MILLION souligne l'obligation de formation des cuisinier·es au végétal désormais incluse dans les marchés publics.
  - Mme KIENTZ complète que le végétal bénéficie d'un contexte favorable avec des prestataires qui s'adaptent, le contexte sociétal et la loi EGAlim aidant la transition.
  - Mme DELOFFRE explique qu'il y a des aller-retours sur les recettes avec l'enjeu toutefois de pouvoir reproduire ces recettes facilement et ainsi créer une fidélité chez les enfants. A noter qu'il y a aussi un enjeu autour de la néophobie alimentaire.
- M EK constate des efforts de la part de la Ville et demande quelles sont les possibilités pour axer ces efforts sur le végétalien et non le végétarien.
- M PREVOT demande également dans quelle mesure peut-on diminuer les produits laitiers dans l'assiette et favoriser l'option d'un produit végétal à part pour avoir la possibilité d'un repas complètement végétalien.

- Mme KIENTZ cite plusieurs freins :
  - La polémique autour du soja menant au retrait du tofu, laits végétaux, etc. (présence de phyto-estrogènes)
  - Les potentielles allergies aux noix et graines, rendant impossible leur saupoudrage au-dessus des plats.
  - Le faible nombre de recettes végétaliennes reproductibles à cette échelle, dans la mesure où de nombreux liants sont allergènes pour les enfants.
  - Le cadre réglementaire actuel ainsi que les exigences des parents d'élèves.
- M EK demande dans quelle mesure les enfants s'influencent entre eux.
  - Mme DELOFFRE note que c'est souvent le cas : si un enfant n'aime pas à la table, le reste de la table n'aime pas. C'est pourquoi il faut toujours trouver une homogénéité d'apparence dans la présentation des différents types de repas, de manière à donner l'apparence d'un repas commun et inclusif.
- Mme DUBOIS demande si l'argument du bien-être animal ne serait pas une meilleure porte d'entrée pour les enfants que la santé publique de manière générale.
  - Mme KIENTZ répond que la stratégie adoptée pour le moment est celle de la diversification plutôt que ce genre d'argument.
- Mme DUBOIS demande si ces considérations sur le végétal sont également portées dans les cantines du personnel de la collectivité.
  - Mme MILLION rappelle que les agentes présentes aujourd'hui sont en charge de la restauration scolaire, à contrario d'une autre agente en charge du Plan d'Alimentation Territorial, qui a un meilleur aperçu de la restauration des agent·es de la collectivité, dans ses 2 cantines du Centre administratif et de la Fédération régie par une délégation de service public différente (attribuée à API).
- Mme KIENTZ revient sur les efforts faits :
  - La mise en place des inscriptions à la cantine en 2018, qui a grandement aidé les prestataires à anticiper et ainsi réduire le gâchis alimentaire qui avoisinait les 300 repas/jour à l'époque.
  - Aujourd'hui, il y a 50% de bio en cantine, ce qui va au-delà de l'exigence de la loi EGALIM car la Ville s'est engagée progressivement dans ce processus après s'être heurtée au manque d'offre locale il y a 15 ans. Ce n'est maintenant plus un sujet avec 2/3 de produits bio d'origine locale.
- Mme DELOFFRE présente 2 enjeux :
  - L'alimentaire est un sujet passionnel, identitaire et culturel. C'est tout l'enjeu d'améliorer les recettes pour que les publics considèrent un repas en fonction du plat et non de sa typologie.
  - Il y a des consultations des parents qui ont fait émerger des considérations comme la réticence à voir des additifs dans l'alimentation de leurs enfants. C'est ainsi que les services de la Ville sont allés plus loin : 23 additifs enlevés, dont l'E471, l'E150 ou encore les glutamates. Cette considération a amené les fournisseurs à s'adapter et à proposer des alternatives : des potatoes sans glutamates par exemple.