

Passer au végétal en douceur

La Caisse des écoles du 13^e arrondissement de Paris fait découvrir les protéines végétales en douceur à ses jeunes convives grâce à un marché qu'elle vient de conclure pour un an avec La Boucherie Végétarienne. Et les enfants approuvent.



« C'est comme des pommes de terre », « C'est trop chaud », « Ça pique », « C'est du poulet ? »... Les commentaires fusent de tous les côtés en ce lundi 9 novembre 2015 dans les restaurants du groupe scolaire Wurtz (école maternelle et école élémentaire) à Paris dans le 13^e arrondissement. La raison ? Le menu du jour à savoir, nuggets végétariens, purée de carottes, concombres, yaourts biologiques et clémentines. La Caisse des écoles du 13^e (CDE13) a décidé de faire un test grandeur nature avec des produits végétariens auprès des 450 enfants présents sur le site choisi. Si ce jour-là, l'assaisonnement un peu trop marqué a titillé les palais des plus jeunes, globalement les nuggets végétariens sont passés comme une lettre à la poste. « C'est une façon de faire découvrir les protéines végétales aux enfants, souligne Carine Joannes, diététicienne de la CDE13. Nous les incitons à goûter en restant sur des produits qui gardent des formes habituelles. La substitution des produits carnés doit se faire dans le respect des apports nutritionnels et dans une approche non stigmatisante. »

Marché conclu

Après un premier test positif mené dans le cadre de la commission de menus (parents, directeurs d'écoles, administrateurs de la Caisse, diététiciennes) à la rentrée 2015, le repas de novembre avec les enfants a été concluant. Il a débouché sur la signature d'un marché à procédure

adaptée (MAPA) pour un an avec La Boucherie Végétarienne qui fournit les produits. Effectif depuis mars 2016, ce marché concerne huit produits qui sont servis tous les quinze jours hors vacances scolaires. Au fil des repas, les enfants vont découvrir le burger fromage ou le burger grillé, la saucisse de Francfort, les boulettes, les nuggets, le pané à l'italienne (un mélange de légumes et de fromage), le haché végétal (qui peut être intégré à des pâtes ou ajouté dans un hachis Parmentier), et l'escalope.

« Nous avons souvent la même base avec ou sans soja, qui se compose de céréales, blé et maïs, et de légumineuses dont une grande variété de pois », précise Isabelle Bensimon, co-associée avec Philippe Conte de la Boucherie Végétarienne. « C'est un produit très bien adapté, facile à réchauffer et fédérateur au niveau du goût. Après le test dans le 13^e, nous avons fait lancer une nouvelle production, avec un assaisonnement moins piqué, moins épicé, moins salé, et donc mieux adapté au goût des enfants. Les collectivités pour nous sont une priorité, et les cantines en particulier. Il y a en ce moment une réelle volonté publique dans ce domaine et les institutions peuvent jouer un rôle pour réduire la consommation de produits car-

nés. » Face à cet engouement, la PME qui compte cinq salariés a créé une entité dédiée aux marchés des collectivités. Si des discussions sont actuellement en cours avec d'autres structures, la prochaine étape sera pour elle de se rapprocher des hôpitaux et des restaurants d'entreprise. « Nous fabriquons aux Pays-Bas, donc à terme, notre projet est d'avoir une unité de production en France, pourquoi pas en Île-de-France ou dans les Pays de la Loire, mais tout cela doit se faire par étape car il nous faut avoir une bonne assise financière », explique Isabelle Bensimon.

Par étape aussi les choses vont se poursuivre du côté de la Caisse des écoles. « Nous regardons comment les produits sont consommés, préparés, cuits afin qu'ils restent moelleux », ajoute Carine Joannes. « Nous sommes en phase d'adaptation, il y a encore des petits ajustements à réaliser. Ensuite, nous irons plus loin avec

La substitution des produits carnés doit se faire dans le respect des apports nutritionnels

nos chefs de cuisine en cherchant de nouvelles recettes, en innovant. » Pour la CDE13, proposer des produits végétariens n'est pas un coup de communication, mais bien une action cohérente avec le Plan alimentation de la Ville de Paris qui prévoit 50 % d'alimentation durable en 2020. « En cinq ans, nous sommes passés de 9 à 35 % d'alimentation durable », précise Jean-Pierre Ruggieri, directeur de la CDE13. « Notre objectif est d'atteindre les 50 % d'ici à fin 2018. Il est donc important de mieux évaluer le nombre de repas afin de réduire le gaspillage au niveau de la fabrication. Connaître les habitudes de chacun et bien former le personnel sur les quantités à servir sont aussi des points essentiels. » Et ce n'est pas rien car la CDE13 sert près de 13 000 repas tous les jours aux enfants de 70 écoles via 20 cuisines dont 7 centrales.

● Isabel Soubelet

