



## Un menu végétarien quotidien dans les cantines scolaires grenobloises

### Mercredi 29 juin à 12h00

#### ► Restaurant scolaire de l'école Simone Lagrange

En présence de

- **Salima Djidel**, Conseillère municipale déléguée à la Cantine centrale
- **Sandra Krief**, Conseillère municipale déléguée à la Condition animale
- **Christine Garnier**, Adjointe aux Écoles

**Les menus des cantines scolaires évoluent ! Le menu standard devient le menu végétarien. Santé, environnement et condition animale, sont trois enjeux majeurs de notre époque. Végétaliser notre alimentation est nécessaire pour y répondre. Grenoble permet à tous et toutes de choisir le régime qu'elles et ils souhaitent adopter.**

La consommation de viande et l'élevage représentent une des premières causes du réchauffement climatique. Sur le plan sanitaire également, la consommation de viande provoque des maladies cardiovasculaires et des troubles du système digestif. Par ailleurs, l'entassement des animaux dans des hangars favorise la transmission de maladies à l'homme. Sans parler de la façon dont, dans l'élevage intensif, sont traités les animaux, êtres sensibles, dont 3,2 millions sont tués chaque jour en France pour satisfaire les consommations humaines.

Grenoble proposera donc à compter de la rentrée, trois menus :

- Le menu vert : végétarien (légumineuses, céréales, oeufs, fromage) ;
- Le menu bleu : mixte poisson ;
- Le menu rouge : mixte viande poisson.

Les cantines continueront de servir un ou deux repas hebdomadaires végétariens pour tous et toutes. Les menus seront toujours élaborés avec un même souci d'équilibre nutritionnel et de qualité des denrées alimentaires. La part de produits bios et locaux continuera d'augmenter, au-delà de ce que fixe la loi Egalim (actuellement au-delà de 60% dans les cantines scolaires et de 95% dans les crèches).



Inauguration de l'école élémentaire Marianne Cohn © Sylvain Frappat - Ville de Grenoble, 2021