



## Principes autour du repas

### « Pratique alimentaire végétarienne »

Le Groupement intercommunal pour l'animation parascolaire accueille 75 % des enfants scolarisés. Chaque jour, près de 1'500 collaborateurs encadrent les enfants dans 139 lieux répartis sur le canton. Sous la responsabilité des communes, les restaurants scolaires servent, en moyenne, 150 repas différents pendant l'année scolaire (4 jours durant 39 semaines d'école) composés d'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert. Les menus servis, systématiquement composés de plusieurs plats et de produits diversifiés, permettent de fournir une alimentation équilibrée. De plus, le choix des fournisseurs, de ne pas fixer un jour précis pour un type de repas, permet aux enfants qui ne fréquentent pas quotidiennement le parascolaire, de trouver satisfaction parmi la variété des menus proposés. La majeure partie des restaurants scolaires sont labellisés Fourchette Verte.

Au vu des caractéristiques précitées et de l'augmentation constante de ses prestations, le GIAP est contraint d'évoluer sans cesse et de s'adapter, afin de pouvoir continuer à répondre à sa mission de prise en charge collective des enfants de tous les parents qui en expriment le besoin. Toutefois, en raison de l'intérêt grandissant pour la pratique alimentaire végétarienne, le GIAP a choisi d'en tenir compte de manière institutionnelle. Auparavant, seules les restrictions liées à la santé et les pratiques alimentaires relevant d'une demande collective, telle que l'éviction du porc, étaient prises en compte.

La signification de la nouvelle case à cocher « sans viande » intégrée dans le bulletin d'inscription correspond à la définition du végétarisme donnée par le Larousse à savoir « *végétarisme : régime alimentaire excluant toute chair animale (viande, poisson) mais qui admet en général la consommation d'aliments d'origine animale comme les oeufs, le lait et les produits laitiers (fromage, yaourts)* ».

Toutes les autres pratiques alimentaires liées au végétarisme telles que le lacto-végétarisme (ou végétarisme indien, incluant les produits laitiers mais pas les œufs), l'ovo-végétarisme (incluant les œufs mais pas les produits laitiers), le végétalisme intégral dit véganisme (incluant les végétaux mais pas les produits issus des animaux) ne sont pas considérées car elles relèvent de pratiques individuelles trop marginales au sein de la population et incompatibles avec une prise en charge collective des enfants. Il en va de même pour celles qui se rapprochent d'une pratique végétarienne telles que le pesco-végétarisme (incluant la chair des animaux aquatiques) et le flexitarisme (incluant occasionnellement des produits d'origine animale).

Cependant, cette adaptation ne signifie en aucun cas que les restaurants scolaires doivent fournir un menu végétarien en plus du menu prévu. En effet, comme mentionné dans les règles d'accueil, « *la pratique alimentaire végétarienne relevant de valeurs familiales ainsi que celles liées aux convictions religieuses annoncées sur le bulletin d'inscription sont respectées, sans menu particulier ni possibilité pour les parents d'amener des compléments au repas fourni par le restaurant scolaire.* ».

En résumé et comme évoqué ci-dessus, la mission d'accueil collectif du GIAP ne permet pas d'individualiser la prise en charge de chaque enfant. En revanche, il s'engage à faire respecter, de manière institutionnelle, les pratiques individuelles pouvant s'inscrire dans une notion de collectivité à savoir : l'éviction de toute chair animale, l'éviction du porc, les restrictions alimentaires liées à la santé, les traitements médicaux et les mesures de protection de l'enfant.

Ainsi, dans un but de clarifier la communication et d'assurer une meilleure compréhension, la Direction du GIAP procédera, dans les meilleurs délais, à une modification de l'intitulé de la case à cocher « sans viande » en « sans chair animale ».