



© crédits photo libre de droit



RETOUR D'EXPÉRIENCE JOURNÉE SANS VIANDE DU 20 MARS 2026



Région
île de France

LYCÉES
ÉCO-RESPONSABLES

Pourquoi une journée sans viande?



Animée par International Campaigns en France depuis 2006, la **Journée sans viande**, encourage à explorer un mode d'alimentation sans produits d'origine animale par respect des animaux, pour préserver la planète et contribuer à une meilleure santé.

362 millions de tonnes, c'est le volume de viande produit dans le monde en 2022 (une fois retirés peau, viscères, tête, pattes...).

83,5 kg de viande ont été consommés, par habitant, en France en 2023. En baisse, depuis 1998, mais la France est toujours le plus gros consommateur en Europe. (source qqf.fr)

Repères - impacts carbone de la consommation de viande (Source ADEME)

BOEUF
28 kg CO₂e
par kg



Hypothèses : Moyenne des facteurs d'émission de la côte de boeuf, l'entrecôte, la langue de boeuf, la bavette, l'épaule de boeuf, la joue de boeuf.

Total		28 kg CO ₂ e
Agriculture	98%	27,3 kg CO ₂ e
Transformation	0%	0,09 kg CO ₂ e
Emballage	1%	0,22 kg CO ₂ e
Transport	1%	0,31 kg CO ₂ e
Supermarché et distribution	0%	0,04 kg CO ₂ e
Consommation	0%	0,03 kg CO ₂ e



Quel est l'impact de l'agriculture et du transport dans l'alimentation ?



Source : Agribalyse

Les bons outils pour communiquer sur l'impact carbone



Outils | Impact CO₂

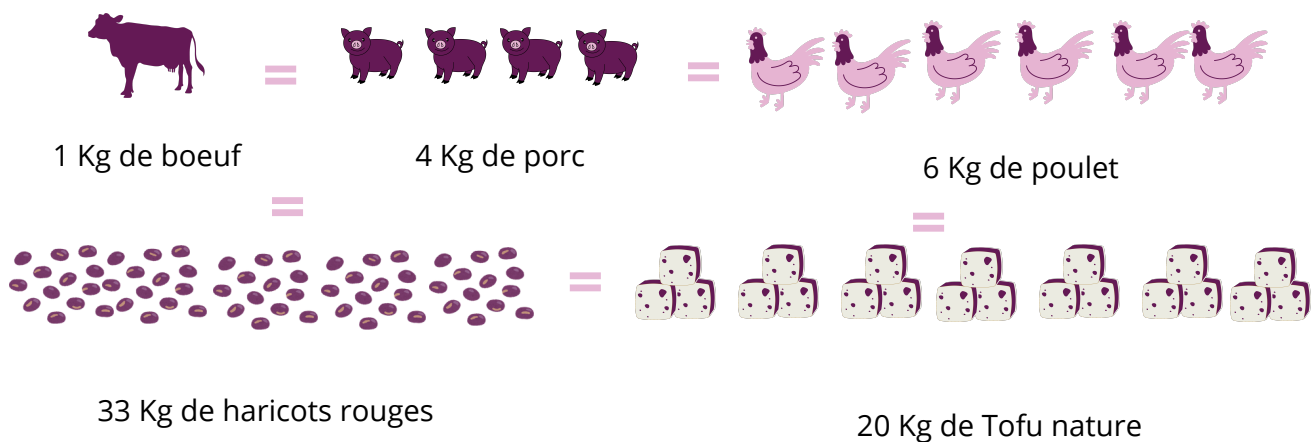
Trouver le bon outil adapté à son contenu dans le catalogue de ressources personnalisables d'Impact CO₂ pour sensibiliser à l'empreinte carbone.

impactco2.fr

Réduire l'empreinte carbone



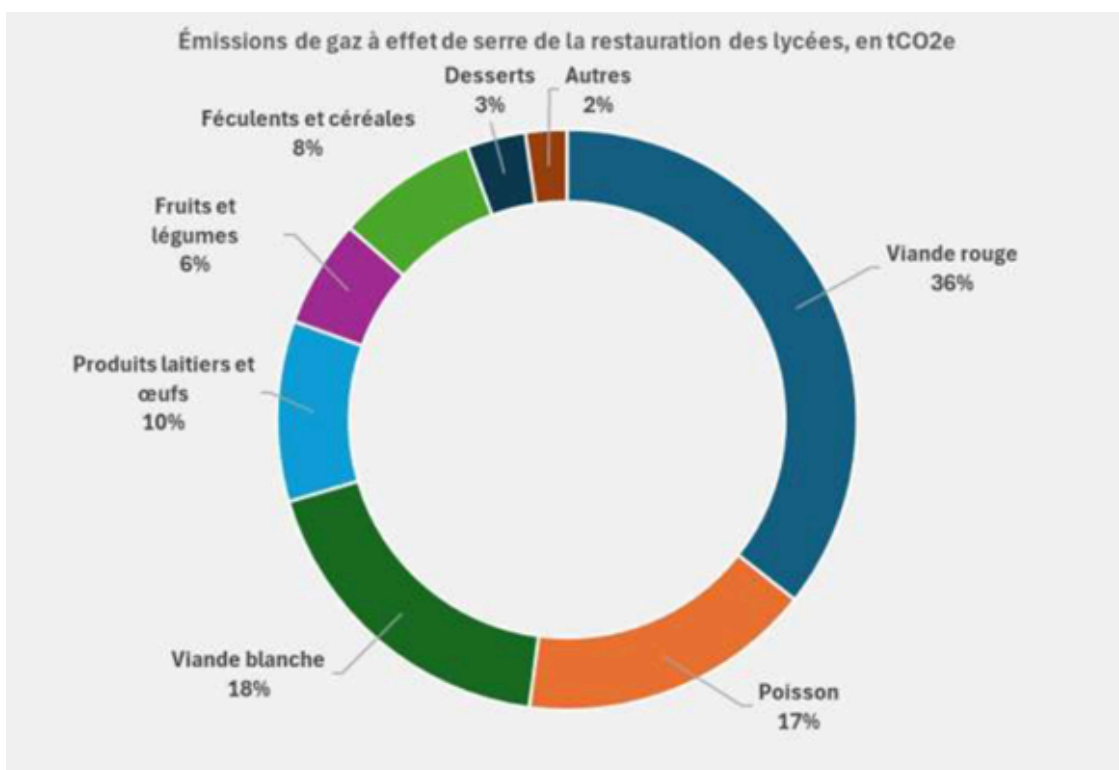
- **Equivalents en kilogrammes de CO2** (Source ADEME)



- **Impact CO2 de la restauration des lycées franciliens**

(source Bilan Région IDF 2023 -Eco 2)

Une assiette moyenne a un impact de 1 943 gCO2e/repas.



La journée sans viande dans les lycées



Plusieurs lycées ont participé à la **journée sans viande, le 20 mars** dernier et ont proposé un repas végétarien. Retour sur la journée au lycée **Martin Luther King** à Bussy Saint - Georges (77) et **Louis Armand** à Eaubonne (95).

Menus proposés

Salade composée
Parmentier de légumes frais
Salade verte
Fromage à la coupe ou yaourt
Salade de fruits de saison



Macédoine de légumes
ou terrine de poisson
Gratin de poisson Brocolis ou chili
végétal et riz à la tomate
Fromages AOP ou yaourt végétal
Compote de fruits



- Le lycée **Martin Luther King** a mis en place des actions de sensibilisation ainsi qu'un affichage dans les espaces communs et espaces numériques. Plusieurs professeurs et la documentaliste ont sensibilisé les élèves sur les impacts de l'alimentation sur la santé.

51 éco-délégués et des élèves de la Maison des lycéens ont participé à l'organisation de cette journée. **385 élèves** et **38** adultes ont pris un repas végétarien.

Parmi les retours des lycéens :

Des élèves ont pointé l'impact considérable sur la planète de la surproduction de viande (notamment les élevages intensifs), la pollution de l'eau, la déforestation, le méthane comme impact le plus important en terme de gaz à effet de serre.

Enfin, les lycéens ont salué cette initiative à renouveler pour une meilleure prise de conscience des futures générations.

- Au Lycée **Louis Armand**, **399 élèves** et **21** adultes ont bénéficié de la journée sans viande qui propose tous les jours un menu sans viande.



Repas végétariens dans les lycées

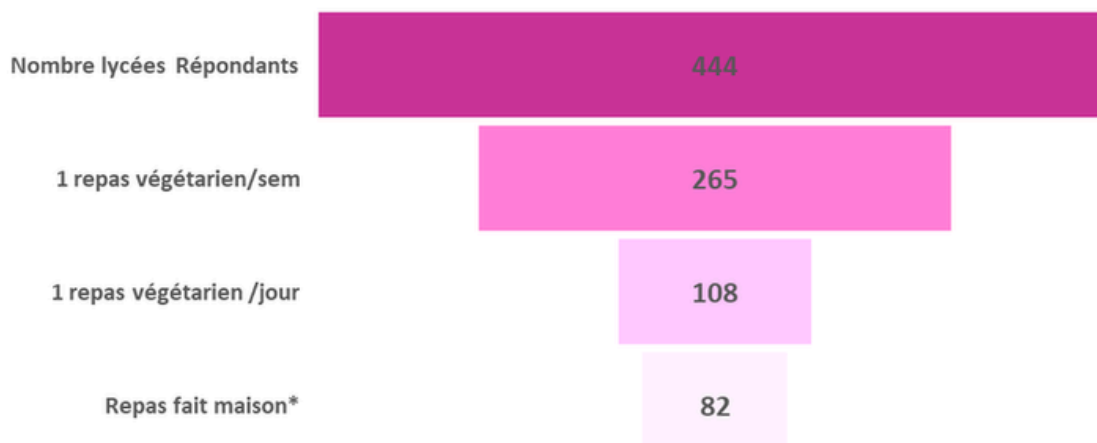


A minima un menu végétarien par semaine

La loi Egalim impose un menu végétarien obligatoire chaque semaine dans tous les restaurants collectifs scolaires, de la maternelle au lycée, publics et privés. Si plusieurs menus sont proposés : le menu végétarien est au moins une des alternatives. Si un seul menu est proposé : il est végétarien ce jour-là.

Un menu végétarien, tel que défini par **la loi Egalim**, est un menu complet sans viande, ni poisson, crustacés ou fruits de mer. Il peut toutefois contenir des protéines animales non carnées, comme les œufs ou les produits laitiers. Les alternatives protéiques utilisées peuvent être les légumineuses (lentilles, pois chiches, haricots...), les céréales (blé, riz, boulgour...), les œufs et/ou les produits laitiers.

Sur 444 réponses recueillies par le Service Hébergement Restauration et aides sociales, **265** lycées franciliens proposent un repas végétarien par semaine, et **108** un par jour.



* 82 lycées proposent des repas maison de façon régulière ou non.

Ressources utiles

- **Menus végétariens** sur le site de la Démarche des Lycées Éco- Responsables (Fiche 7)
[Site LER - Fiches Restauration](#)
- **Sites de recettes végétariennes** pour la restauration collective :
[Livret ma cantine -Ministère de l'agriculture](#)
[Assiettesvégetales.org](#)
[Interfel](#)
[Végécantines](#)
- **Le guide Egalim 2025** [Référentiel Restauration Collective](#)
- **Site de la journée sans viande** [Journée sans viande](#)





Contacts :

Direction des Opérations (DO)

Service Etudes Générales et Environnementales
Démarche des Lycées Éco-Responsables
lycees.eco-responsables@iledefrance.fr

Nicolas RIHET

Coordinateur des Lycées Éco-Responsables
nicolas.rihet@iledefrance.fr
01 53 85 56 60 / 06 07 82 23 81

Lola CHUPIN

Chargée de mission Lycées Éco-Responsables
lola.chupin@iledefrance.fr
01 53 85 57 89

Isabelle PELLISSIER

Chargée de mission développement durable
et Lycées Éco-Responsables Pôle Lycées -
Région IDF
isabelle.pellissier@iledefrance.fr
01 53 85 50 08 / 06 35 41 79 85

