

TENDANCE

La vague veggie déferle sur le monde étudiant

MU PAR DES CONVICTIONS ÉCOLOGIQUES ET/OU NUTRITIONNELLES, UN ÉTUDIANT SUR DIX SE DÉCLARE AUJOURD'HUI VÉGÉTARIEN, VÉGÉTALIEN OU VÉGAN. CERTAINS RESTOS UNIVERSITAIRES, COMME CELUI DE L'UCL, S'ADAPTENT À CETTE MOUVANCE. POUR AVOIR UNE SANTÉ DE FER, L'ÉTUDIANT VÉGÉTARIEN OPTERA POUR UN RÉGIME VARIÉ TOUTE L'ANNÉE, SURTOUT EN BLOCUS.

Voilà quelques mois, le sujet avait fait la une de nombreux journaux. Depuis décembre 2017, près de 450 restaurants universitaires français proposent des menus végétariens à la carte. Une nécessité à l'heure où 10 % des étudiants déclarent ne plus manger de viande ni de poisson. Sur leurs plateaux-repas, on retrouve désormais des crudités, du pain, une salade verte, des

lasagnes aux légumes et des fruits. "Nous répondons à une demande d'étudiants de plus en plus sensibles à la notion de développement durable. Ils sont nombreux à exprimer le souhait de manger différemment et notamment moins de viande" explique au Monde Anne Baume, directrice de la restauration sur les campus de Lyon. Ce challenge, le restaurant universitaire de

l'UCL s'attelle aussi à le remporter. Voilà 2 ans qu'on y a instauré les jeudis veggies. Si un menu végétarien complet n'est pas encore proposé chaque jour de la semaine, un choix végétarien l'est néanmoins. Un point d'honneur est mis à ce que les légumes soient frais, produits par des agriculteurs des environs, concoctés en petits plats apportant toutes les valeurs nutritives nécessaires aux jeunes tout limitant