

School Lunches in France Sans Meat? Oh la vache!

Language Level: Advanced intermediate/ Advanced French

Peter Eubanks

Professor of French, James Madison University

Abstract:

When the Mayor of Lyon, France, declared in 2021 that school cafeterias in his city would go meatless, local cattle farmers like Véronique Laby had a choice to make: diversify their economic output in order to maintain a viable, meatless local business; or articulate to consumers, politicians, and the public the benefits of meat production, including the promotion of biodiversity and crucial protein for the health of children and adults.

Quand le maire de Lyon a déclaré en 2021 que les cantines scolaires dans sa ville serviraient uniquement des repas sans viande, des agriculteurs locaux comme Véronique Laby avaient un choix à faire: diversifier leur production économique pour maintenir une entreprise locale et rentable sans viande; ou articuler aux consommateurs, aux politiciens, et au public les avantages de la production de viande, y compris la promotion de la biodiversité et la protéine cruciale à la santé des enfants et des adultes.



Case (French):

Géraldine ! Berthe ! Dans quoi vous êtes-vous embarqué maintenant ? » Véronique a scruté le champ à la recherche des deux seules vaches qui n'avaient pas commencé à trotter vers l'étable lorsqu'elle avait appelé pour la première fois. En les voyant sortir de derrière un arbre voisin, elle a souri et a pris un moment pour respirer l'air frais de sa ferme. Quelle chance elle avait de passer ses journées à travailler dehors dans la nature et avec les animaux qu'elle aimait, alors que d'autres personnes étaient enchaînées à des bureaux dans des bureaux étouffants. Elle ne voulait pas que quoi que ce soit change - mais maintenant tout ce qu'elle avait connu et aimé était menacé.



Véronique Laby est une éleveuse de bétail géniale et dynamique qui élève depuis 15 ans un troupeau d'environ 60 vaches limousines dans l'historique Ferme de la Jamayère du XVIIe siècle à la périphérie de Lyon. Née elle-même dans une famille d'éleveurs de bétail et entourée d'histoire agricole, Véronique comprend à quel point les plats à base de viande font partie intégrante de la culture et de l'identité lyonnaise, voire française. Elle déploie de grands efforts pour élever son troupeau avec soin et de la manière la plus éthique possible, et est consternée lorsqu'elle entend des rapports d'abus dans sa profession. Alors que la vie agricole traditionnelle en France entre de plus en plus en conflit avec les sensibilités modernes, elle soutient qu'une alimentation qui comprend de la viande occasionnelle (elle s'oppose personnellement à une forte consommation de viande) favorise la santé individuelle et

publique, augmente la biodiversité et assure la pérennité d'importantes traditions lyonnaises et françaises. Véronique est fière de sa contribution à sa communauté locale en fournissant la protéine de viande essentielle aux écoliers en pleine croissance dans les écoles locales de Lyon. Mais son monde et sa contribution à celui-ci ont soudainement changé avec une seule décision politique au début de 2021.

En février 2021, le maire des Verts de Lyon, Grégory Doucet, a interdit la viande dans toutes les cantines scolaires publiques de la ville, impactant les moyens de subsistance des éleveurs de bétail locaux comme Véronique Laby, qui a amené plusieurs de ses vaches avec elle à une grande manifestation à l'extérieur de la mairie de Lyon. Citant l'interdiction comme résultant d'une préoccupation concernant le maintien plus facile d'une distance sociale appropriée lors d'une flambée de la pandémie de Covid-19 - les lignes de cafétéria supplémentaires pour les élèves nécessitant des options halal, casher et autres viandes rendraient difficile la distance appropriée - le maire a également suscité un tollé public de la part des politiciens et des journalistes, qui ont fait valoir que sa décision était politiquement motivée, une sorte de cheval de Troie qui conduirait finalement à des menus de repas scolaires

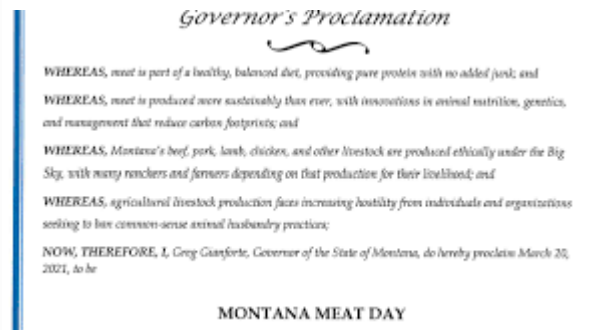


uniquement végétariens dans toute la France. Dans une déclaration notable, Julien Denormandie, le Ministre de l'Agriculture, a publiquement exigé que Doucet "arrête de mettre de l'idéologie dans les assiettes de nos enfants." Un régime sans viande, a-t-on soutenu, serait particulièrement préjudiciable aux enfants à faible revenu, qui n'auraient autrement pas les moyens d'acheter de la viande et seraient donc privés des protéines vitales nécessaires à la croissance et à la santé. Doucet et ses partisans, pour leur part, ont soutenu que

l'interdiction de la viande ne durerait que pendant les vacances de Pâques et ont noté que l'ancien maire, Gérard Collomb, du parti centriste En Marche !, avait institué une interdiction similaire au cours des premiers mois de la pandémie sans grande opposition.



À Lyon en particulier et en France plus généralement, de plus en plus de personnalités publiques et de politiques s'éloignent des traditions de production de viande et promeuvent une alimentation plus végétale. Pour des raisons environnementales, notamment les effets du changement climatique ; pour des raisons de santé, car la surconsommation de viande entraîne une augmentation des problèmes de santé chez les enfants et les adultes ; pour des raisons éthiques, au fur et à mesure que le public prend conscience des conditions des animaux; même pour des raisons psychologiques, car les chercheurs étudient les implications mentales et émotionnelles de la consommation d'êtres vivants– les politiques pro-viande sont de plus en plus attaquées. Un scénario similaire se produit dans les pays développés du monde entier. Aux États-Unis, par exemple, les gouverneurs d'endroits comme le Wyoming, le Colorado et le Nebraska ont exprimé leur inquiétude face à la menace qui pèse sur l'industrie de la viande en déclarant des «journées de la viande» et en encourageant leurs citoyens à continuer à consommer de la viande.



Véronique a soupiré profondément en poussant doucement Géraldine et Berthe vers l'étable pour la deuxième traite de la journée. Elle aimait le mode de vie agricole et elle était fière de sa contribution à sa communauté locale. Mais le changement était inévitable, le récent scénario de repas scolaires sans viande l'a clairement montré. Et elle a dû faire un choix sur la façon de faire face à ce changement, avant que quelqu'un d'autre ne prenne une décision radicale sans aucune contribution de sa part et d'autres éleveurs de bétail comme elle !

La production et la consommation de viande évoluent rapidement en France, et les agriculteurs comme Véronique Laby risquent de perdre beaucoup. Mais quelle est la meilleure façon d'aborder le problème ? Sélectionnez l'un des scénarios ci-dessous que vous et les membres de votre équipe jugez le plus approprié. Faites des recherches pour accompagner cette démarche et, dans une note écrite à la FDSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles) locale, formulez votre démarche avec des recommandations concrètes pour aller de l'avant.

Scénario #1: Les éleveurs de bétail comme Véronique devraient diversifier leur production économique et s'éloigner de la production de viande. Il existe de nombreux exemples à l'échelle internationale (y compris en Europe) d'agriculteurs prenant de nouvelles directions, élevant des matériaux pour des substituts de viande tels que des insectes, ou louant leurs champs pour des champs solaires, etc.

Scénario #2: Les éleveurs de bétail comme Véronique devraient mieux expliquer aux consommateurs, aux politiciens et au public les avantages de la production de viande. L'élevage bovin, lorsqu'il est bien fait, peut favoriser la biodiversité et la viande fournit des protéines essentielles à la santé des enfants et des adultes.

Dans votre recherche, vous aborderez les points clés soulevés par les partisans et les opposants de l'industrie de la viande, notamment :

- La notion de maintien des traditions et de l'identité française comme force stabilisatrice face aux changements constants ;
- L'utilisation efficace des terres et des ressources naturelles, compte tenu des effets du changement climatique ;
- Les implications pour la santé de l'élevage de viande à base d'hormones;
- Le traitement éthique des animaux;
- Les besoins systémiques des économies locales et nationales.

Case (English):

“Géraldine! Berthe! What have you gotten into now?” Véronique scanned the field for the only two cows who hadn't started trotting back to the barn when she first called. As she spied them coming out from behind a nearby tree, she smiled and took a moment to breathe in the fresh air of her farm. How lucky she was to spend her days working outside in nature and with animals she loved, when other people were chained to desks in stuffy offices. She didn't want anything to change – but now everything she had known and loved stood under threat.

Véronique Laby is a genial and dynamic cattle farmer who has been raising a herd of approximately 60 Limousine cows for the past 15 years on the historic, 17th-century Ferme de la Jamayère on the outskirts of Lyon, France. Born into a family of cattle farmers herself and surrounded by agricultural history, Véronique understands the important ways in which meat-based dishes form an integral part of Lyonnais – and indeed, French – culture and identity. She puts great effort into raising her herd with care and as ethically as possible and is dismayed when she hears reports of abuse in her profession. As traditional agricultural life in France increasingly comes into conflict with modern sensibilities, she maintains that a diet that includes occasional meat (she is personally opposed to heavy meat consumption) promotes individual and public health, increases biodiversity, and provides for the continuation of important Lyonnais and French traditions. Veronique is proud of her contribution to her local community through providing the crucial meat protein to growing school children in local schools of Lyon. But her world and her contribution to it suddenly changed with just one political decision in early 2021.

In February 2021, the Green Party mayor of Lyon, Grégory Doucet, banned meat from all public-school cafeterias in the city, impacting the livelihoods of local cattle farmers such as Véronique Laby, who brought several of her cows with her to a large protest outside of the Lyon city hall. Citing the ban as resulting from a concern about more easily maintaining appropriate social distancing during a surge in the Covid-19 pandemic – the added cafeteria lines for students requiring halal, kosher, and other meat options were said to make appropriate distancing difficult – Mayor Doucet was also met with public outcry from politicians and journalists, who argued that his decision was politically motivated, a kind of Trojan horse that would

eventually lead to vegetarian-only school lunch menus throughout France. In one notable statement, Julien Denormandie, the French Minister of Agriculture, publicly demanded that Doucet “stop putting ideology on our kid’s plates.” A meatless diet, it was argued, would be particularly detrimental to low-income children, who could not otherwise afford meat and would thus be deprived of vital proteins needed for growth and health. Doucet and his supporters, for their part, maintained that the meat ban would only last through the Easter holiday, and noted that the previous mayor, Gérard Collomb, of the centrist En Marche! Party, had instituted a similar ban during the first months of the pandemic without much opposition.

In both Lyon specifically and France more generally, the writing seems to be on the wall: more and more public figures and policies are moving away from long-standing traditions of meat production and promoting a more plant-based diet. For environmental reasons, especially the effects of climate change; for health reasons, as the overconsumption of meat is leading to increased ill health in children and adults; for ethical reasons, as the public becomes more aware of the conditions of the animals to be slaughtered; even for psychological reasons, as researchers study the mental and emotional implications of consuming once-living beings – pro-meat policies are increasingly under attack. A similar scenario is happening in developed countries across the globe. In the United States, for example, governors in places such as Wyoming, Colorado, and Nebraska have expressed concern about the threat to the meat industry by declaring “meat days” and encouraging their citizens to continue consuming meat.

Véronique sighed heavily as she gently prodded Géraldine and Berthe back to the barn for the second milking of the day. She loved the farming way of life and she was proud of her contribution to her local community. But change was inevitable, the recent meatless school lunch scenario made that clear. And she had to make a choice about how to face that change before someone else made a drastic decision without any input from her and other cattle farmers like her!

Meat production and consumption is changing rapidly in France, and farmers like Veronique Laby stand to lose a lot. But what is the best way to approach the problem? Select one of the scenarios below that you and your team members deem most appropriate. Do research to provide support for this approach and, in a written memo to the local Departmental Federation of Agricultural Operators of the Rhône (FDSEA), formulate your approach with concrete recommendations on how to move forward.

Scenario # 1: Cattle farmers like Véronique should diversify their economic output and move away from meat production. There are many examples internationally (including in Europe) of farmers moving in new directions, raising materials for meat substitutes such as insects, or renting their fields for solar fields, etc.

Scenario # 2: Cattle farmers like Véronique should better articulate to consumers, politicians, and the public the benefits of meat production. Cattle farming, when done well, can promote biodiversity and the meat provides crucial protein for the health of children and adults.

In your research consider addressing key points raised by proponents and opponents of the meat industry, including:

- The notion of maintaining French traditions and identity as a stabilizing force in the face of constant change.
- Efficient use of land and natural resources, given the effects of climate change.
- The health implications of hormone-based meat farming.
- The ethical treatment of animals.
- The systemic needs of local and national economies.

Exhibits / Additional Resources:

- Sur l'impact environnemental de l'alimentation, cette page de Our World in Data (OWID) qui est très complète : <https://ourworldindata.org/environmental-impacts-of-food>
- Ils ont également cette page sur faut-il manger local: <https://ourworldindata.org/food-choice-vs-eating-local>
- Trois exemples pour montrer qu'on peut changer facilement les choix alimentaires pendant les repas à la cantine :
 - Kurz, V. 2018: ils inversent l'ordre de présentation des plats à la cantine : "[Nudging to reduce meat consumption: Immediate and persistent effects of an intervention at a university restaurant](#)"
 - Hansen, P., Schilling, M., and Maltheisen, M. 2021: ils envoient un mail avec le plat végétarien par défaut : "[Nudging healthy and sustainable food choices: three randomized controlled field experiments using a vegetarian lunch-default as a normative signal](#)"
 - Jalil, A., Tasoff, J., and Vargas Bustamante, A. 2020 : ils font un cours de 50min aux étudiants sur l'impact environnemental et sanitaire de la conso de viande: "[Eating to save the planet: Evidence from a randomized controlled trial using individual-level food purchase data](#)"

Infographic meme posted by Véronique Laby on social media



Learning Objectives:

Students will:

1. Understand and appreciate the vital role of food and gastronomy in constructing French identity, particularly in the Lyon region.
 2. Evaluate the political, environmental, social, economic, and religious context of meatless school lunch menus in France.
 3. Provide both a synthesis and an assessment of arguments made for and against meatless school lunches in France by various interested parties, including politicians, agricultural unions, academics, cattle farmers, environmentalists, and parents.
 4. Consider the conflict between tradition and modernity in France, particularly as it relates to food culture.
 5. Improve their ability to articulate complex ideas, appreciate nuanced and textured thinking, and argue persuasively, in French.
-

Lesson Plan:

This case study unit will consist of five 75-minute class periods, in the course French 375: Business and Society in France

Day One:

In preparation for class today, students will be assigned to read the following:

- [A French city announced it would serve meatless school lunches. The backlash was swift. - Vox](#)
- [France: Meat-free school lunches in Lyon spark controversy | Europe | News and current affairs from around the continent | DW | 27.02.2021](#)
- [A French City Dropped Meat From Kids' Lunches. The Nation Erupted. - The New York Times](#)

They will also be assigned to complete the following vocabulary worksheet:

Donnez la définition en anglais pour les mots et termes suivants:

brignairote (adj)

une élèveuse

le troupeau

le métier

le havre

la superficie

les hectares

un colis

se prendre la tête

la pression foncière

la consommation

la vente directe

l'approche de la quarantaine

le CCVG

un arboriculteur

par le biais de

un écart de génération

la filière

démolir

l'herbe

Class on Day One begins with a free and open discussion in French about the readings for today, followed by a review of the vocabulary worksheet. Then:

1. In class, students will be introduced to Véronique Laby, via a [video of a recent interview](#) she gave, and will complete a worksheet accompanying the recorded interview.

The worksheet consists of seven questions, to help guide their viewing of the interview:

- *En quoi consiste son métier?*
 - *Comment se passe le circuit de distribution?*
 - *Quels sont les secrets de son métier?*
 - *Comment devient-on éleveuse à Brignais?*
 - *Combien d'agriculteurs y a-t-il dans le CCVG?*
 - *Étant militante, quels sont ses combats?*
 - *Quels conseils donne-t-elle pour ceux qui veulent être agriculteurs?*
2. In class, students will read a short article and view a short video describing the polemics of the case of meatless school lunch menus in Lyon's public schools, and will write down three things they learned from each video (total of six things):
 - [Le menu sans viande des écologistes dans les cantines de Lyon n'est pas au goût du gouvernement](#)
 - [Le régime végétarien est-il nocif pour les enfants ?](#)
 3. Students will then read the case text.
 4. Students will then read the following articles in groups, underlining new information about the case that has not been presented yet, and then discuss as a class:
 - [Lyon : le menu unique sans viande dans les cantines pris pour cible par le gouvernement](#)
 - [Le menu sans viande des écologistes dans les cantines de Lyon n'est pas au goût du gouvernement](#)

Day Two:

In preparation for class today, students will be assigned to view the following:

- [School lunches in France](#), by Michael Moore
- [Anthony Bourdain breaks bread with Lyon's second graders \(Anthony Bourdain Parts Unknown\)](#)

Class will begin with a free and open discussion, in French, about the videos viewed for today.

1. In class, students will view selections from the film “Nos enfants nous accuseront” (“The French Organic Revolution”) about the role of schools in educating and acculturating children to particular traditions and identities around food, and will draw comparisons to American school food culture.



2. In class, the instructor will teach students about French school cafeteria menus, using Karen Lebillon’s well-known blog, karenlebillon.com and excerpts from her book French Kids Eat Everything, and will draw comparisons to American school food culture.

3. Students will draw up an example of a typical French children’s menu and a typical American children’s menu. This will also be an opportunity to examine Auguste Escoffier’s famous children’s menu from over a century ago.



4. In groups, students will read and discuss [Burger King’s meatless whoppers initiative in Austria](#).

Day Three:

In preparation for class today, students will watch the French culinary film “Comme un chef,” paying particular attention to the conflict between tradition and modernity in French gastronomic culture today.

Class will consist mostly of a discussion of the film.

The last twenty minutes of class will introduce Romain Espinosa’s article, [“L’éléphant dans la pièce : Pour une approche économique de l’alimentation végétale et de la condition animale”](#)

Day Four:

In preparation for today's class, students will read Espinosa's article linked above.

In class, students will summarize and synthesize his main arguments, with the instructor's guidance, and begin preparing their own arguments in this contested polemic

Day Five:

Students will bring to class a draft of their memo written to the Departmental Federation of Agricultural Operators of the Rhône (FDSEA), either recommending diversification of agricultural production or emphasizing the benefits (economic, political, health, etc.) of continued meat production for public school cafeterias in Lyon and in France. The instructor will lead students in a workshopping exercise, including peer workshopping, to help students hone their ability to write persuasively and critically in French. The homework for next class, Day Six, is to bring a completed memo to turn in to the instructor.