



INITIATIVES

Restauration scolaire

Les cantines stéphanoises passent au bio

Saint-Étienne a profité du renouvellement de son contrat de restauration scolaire pour imposer des produits bio issus d'une filière locale tout en baissant les prix.

allait être remis en jeu, nous nous étions engagés, des les municipales, à améliorer le rapport qualité-prix des cantines et la qualité de l'alimentation en introduisant des produits bio locaux », rappelle Maurice Vincent, le maire de Saint-Étienne

Des études approfondies réalisées avec l'aide d'associations comme la Coordination Rhône-Alpes de l'agriculture biologique (Corabio) et le Groupement des producteurs bio du Rhône et de la Loire (Ardab) ont permis d'élaborer un cahier des charges adapté « *Heureusement, nous avons pu nous appuyer en interne sur une équipe technique et juridique solide. Ce qui a contribué au succès de la négociation* » Et si certains critères comme la proximité de l'approvisionnement n'ont pas droit de cité dans un appel d'offres public, c'est bien dans la négociation finale que la commune a pu



DR

Bio pour moins cher : les petits Stéphanois vont préférer manger à la cantine.

La négociation lancée par Saint-Étienne pour le renouvellement de la délégation de service public lie à l'approvisionnement des 47 cantines stéphanoises (2 500 repas par jour servis dans 95 écoles) a abouti à la sélection d'ave

nance (groupe Elkor), via un contrat de 12 M€ signé pour sept ans « *La population considérait assez mal la restauration scolaire. Comme le contrat de délégation en cours – quatorze ans avec Scolarest (Compass Group France) –*

L'expérience d'Élisabeth Laville, à l'initiative du projet « Nos cantines pour la planète »

« Il faut fédérer l'initiative locale »

Alors que le WWF a lancé en juin dernier sa campagne « Oui au bio dans ma cantine » pour mobiliser collectivités et parents d'élèves à intégrer les produits bio à l'école, sept établissements privés de Paris et sa banlieue – des maternelles et primaires à pédagogie alternative – se sont rassemblés pour négocier un nouvel accord avec le prestataire de restauration scolaire de deux d'entre elles, RGC Restauration (filiale de Sodexo). Sous la houlette d'Élisabeth Laville, maman d'élève mais également fondatrice du cabinet **UTOPIES** spécialisé dans le développement durable, ce projet pilote démarrera dès septembre sur 450 repas par jour. Et d'après elle, « *il a été plus facile de monter ce projet dans le privé, c'est plus souple et plus*

évolutif qu'un appel d'offres public ». Le nouveau cahier des charges négocié avec Sodexo – par ailleurs client d'Utopies – comprend notamment la généralisation de l'approvisionnement en produits bio, équitables ou Label rouge sur des filières existantes, la suppression des espèces de poissons menacés et des produits industrialisés et l'absence d'OGM. Des exigences intégrées au contrat annuel du prestataire qui entraîneront un surcoût des repas de 8,5 %. « *Pour limiter la hausse des tarifs, nous avons introduit un repas végétarien et abaissé le nombre de composants des repas de cinq à quatre.* »



Zemora

contractualiser ses exigences.

« Nous sommes partis sur 50 % de produits bio dès la première année du contrat avec un objectif global de 100 % d'ici sept ans. Certains produits comme le pain et les condiments seront directement bio ; pour d'autres, viandes, hors-d'œuvre, œufs, charcuterie, légumes et fruits, nous laissons le temps aux filières locales de se structurer. L'objectif d'augmentation est plus progressif, par tranches de 10 %, sur la durée du contrat. En attendant, la viande sera Label rouge. »

Saint-Etienne a fait le choix d'un approvisionnement par circuit court, sur un périmètre incluant la Loire et ses départements limitrophes *« Il fallait rester cohérent, nous ne voulions pas du bio importé au prix d'émissions de gaz à effet de serre inconsiderées »,*

souligne le maire, qui espère doper l'offre locale grâce à ce nouveau marché

Le pari est lancé mais, en attendant, le prix des repas affiche déjà la baisse attendue par les Stéphanois, de 10 % en moyenne à 25 % pour les revenus les plus modestes, et ce malgré l'introduction du bio. *« C'est un double tour de passe-passe, se réjouit Maurice Vincent. Et d'une, en faisant jouer la concurrence par une renégociation ferme du contrat passé, qui pratiquait des prix élevés, et de deux, en profitant de la conjoncture grâce au terme de l'amortissement de notre cuisine centrale. » ●*

Alexandra Delmolino

Contacts

> Mairie de Saint-Étienne,

Maurice Vincent,

tél. : 04 77 48 74 26.

> Nos cantines pour la planète,

Élisabeth Laville,

tél. : 06 62 44 43 00.