

mieux choisir

# Cantine

## tous les enfants ont droit au bio

Objectif 20 % de bio dans les cantines en 2012, tambourine le premier ministre. On veut du bio, du sain, du bon pour nos enfants à tous les repas, martèlent les parents. Ça bouillonne du côté des cantoches de France et de Navarre. Elles sont de plus en plus nombreuses à introduire de l'AB dans leurs menus. Voici nos conseils pour convertir celle de vos enfants !

3,7

milliards de repas par an sont servis dans la restauration collective, que ce soit dans les écoles, les universités, les entreprises, les hôpitaux... Dont 0,16 % en bio, estime l'association « Un plus Bio ». Et la tendance ne risque pas de s'inverser. Selon une enquête de la Fédération des maires des villes moyennes (FMVM) réalisée en

juin dernier avec Sodexo (un des deux géants, avec Eurest, de la restauration collective en France), 78 % des villes moyennes ont recours à des produits bio dans leurs cantines.

Vos enfants n'ont pas la chance d'être inscrits dans l'un de ces établissements ? Et vous n'avez pas l'intention de déménager dans l'immediat à Barjac, la petite commune des Cévennes qui est l'objet du documentaire « Nos enfants nous accuseront » (vu par 250 000 spectateurs) – où le maire a converti la cantine de son école au bio, en entraînant dans l'aventure producteurs du coin et parents... Il ne vous reste plus qu'à vous retrouver les manches pour convaincre vos élus locaux d'en faire autant. Pour préparer votre approche, rendez-vous sur le site [ouiabiodansmacantine.fr](http://ouiabiodansmacantine.fr). Le WWF y propose une pétition et des lettres types à envoyer au maire... Ce dernier vous reçoit, mais déploie un argumentaire solide pour refuser le changement ? Voici quelques trucs pour le convaincre.



ALLEZ SUR LA TOILE

## Vous vous sentirez moins seul

● [cantines-rouen.blog4ever.com](http://cantines-rouen.blog4ever.com)

Les élus verts de Rouen militent pour une cantine bio depuis longtemps... Et ils viennent de gagner ! Cet été le conseil municipal a décidé de reprendre directement la gestion des cantines, avec un vrai projet bio.

● [mouginsbio.com](http://mouginsbio.com)

Des mamans de Mougins s'activent et font notamment des animations dans les groupes scolaires de la ville.

● [cantines-bio-marseille.blogspot.com](http://cantines-bio-marseille.blogspot.com)

À Marseille aussi on veut du bio pour tous.

● [bio64.com](http://bio64.com)

C'est le blog d'un conseiller municipal de Biarritz, très au fait des cantines bio du pays Basque.

● [repasbio.org](http://repasbio.org)

Un site créé par des producteurs bio du réseau FNAB (Fédération nationale

d'agriculture biologique) pour aider parents et élus à passer le cap.

● [unplusbio.org](http://unplusbio.org)

Une association créée en 2002 pour rassembler les initiatives de restauration collective bio.

● [macantinebio.wordpress.com](http://macantinebio.wordpress.com)

Un membre très actif de la fédération de parents d'élèves de Rueil-Malmaison, dans les Hauts de Seine.



## 1 Monsieur le maire vous explique que c'est illusoire, parce que la France ne produit pas assez de bio...

Rappelez-lui que le Grenelle de l'environnement a fixé pour objectif un triplement des surfaces bio en France en 2012... et que pour assurer des débouchés réguliers aux producteurs, une circulaire de mai 2008 engage les établissements de restauration collective à proposer 20 % de produits bio à cette même date.

Parlez-lui de ces collectivités locales qui se sont alliées ces dernières années avec des producteurs de leur coin pour introduire du bio dans le menu des petits. Le conseil régional d'Île-de-France s'est allié au groupement d'agriculteurs bio (GAB) de la région et à la Fédération nationale de l'agriculture biologique (FNAB) pour introduire des ingrédients AB et prioritairement locaux au menu de 12 écoles pilotes. Le département de la Drôme renouvelait en 2008-2009 son action « Manger mieux, manger bio ». Avec lui, 203 producteurs locaux se sont décarcassés pour servir à plus de 7 800 élèves, dans 18 collèges, 280 000 repas mixtes et 21 000 repas intégralement bio en 2008. Le département voisin de l'Isère s'est lui mobilisé dès 2001, avec une opération baptisée « Manger bio et autrement à la cantine », menée en partenariat avec l'Association pour le développement de l'agriculture biologique (ADABio). Au programme : une alimentation plus naturelle, bio

et locale, des actions éducatives menées dans 15 établissements en 2006-2007 puis 28 l'année suivante. En Alsace, le conseil régional travaille avec l'Organisation professionnelle de l'agriculture biologique (OPABA). En 2008 et 2009, les deux parties signaient une charte avec une quarantaine de lycées volontaires pour offrir peu à peu des légumes bio des environs (carottes, céleri, choux, pommes) et du pain.

## 2 Il vous affirme que la commune est trop grande...

Rétorquez-lui que Saint-Étienne, quatorzième ville de France, compte 190 000 habitants, 97 écoles et sert 2 500 repas par jour. Et cela ne l'a pas empêchée de passer les menus en bio à hauteur de 50 % en cette rentrée 2009. Avec l'objectif d'augmenter ce score de 10 % chaque année. Comment est-ce possible ? En changeant de prestataire. Le nouveau, Avenance s'est engagé à réussir le pari tout en baissant les prix ! Moins 10 % cette année par rapport à 2007-2008.

Cette major de la restauration collective qui fonctionne en principe comme la plupart de ses consœurs avec une centrale d'achat nationale, a même pour l'occasion entrepris un travail révolutionnaire : elle a recensé les producteurs de la Loire et des départements limitrophes et noué avec eux des partenariats.

## La cantine bio, ce n'est pas forcément plus cher

Dans le dernier baromètre de l'Agence Bio et du CSA (d'octobre 2008), les parents se disent prêts à payer 6 % de plus pour un repas bio à la cantine. Bonne nouvelle, la note n'est pas forcément plus salée quand le menu est bio. Voici comment les pionniers ont réussi à ne pas faire exploser les prix :



● **Faire simple et bon !** C'est le truc des cuisinières de Langouët, ville bretonne championne de l'écologie où la cantine est bio à 100 % depuis 2004.

● **Réduire la quantité de viande rouge**, comme dans les écoles privées alternatives parisiennes : « Elle est de toute façon nocive pour la santé et le climat », souligne Élisabeth Laville. Et introduire un repas végétarien par semaine.

● **Passer de 5 composantes** (entrée, viande ou poisson, légumes ou féculents, produit laitier, dessert ou fruit) à 4 seulement, tout en respectant les recommandations nutritionnelles officielles.

● **Ne pas être orthorexique.** À Romainville, en Seine-Saint-Denis, on se contente d'un tiers de viande bio. En attendant mieux.

● **Investir dans du matériel performant.** Toujours à Romainville, la cantine est

équipée de nouvelles friteuses (grâce au soutien de la région) qui consomment 20 litres d'huile quand les anciennes en demandaient 70 (mais pas question de servir des frites mayo pour autant).

● **Créer une AMAP.** C'est le projet des élus de Pamiers (en Ariège). Là-bas, les filières pour les produits laitiers, la viande, le pain ne manquent pas. On trouve même de la truite d'élevage bio. En revanche, la région n'est pas maraîchère. À peine de temps à autre des pommes de terre et des fruits AB. Aussi, pour améliorer son score de 60 % de produits bio au menu sans faire exploser les prix et en restant dans la logique du local, la municipalité entend monter une AMAP dont le client numéro un serait la cantine.

### 3 Votre maire soutient que les élèves, plus fanas de nuggets que de blettes, n'avalent jamais la moindre miette de pain au levain bio...

Évoquez donc Romainville et son lycée professionnel. « On a voulu mettre en avant les produits du terroir, la bonne cuisine face à la malbouffe », explique Rose-Marie Galasso, secrétaire d'intendance de l'établissement. Dans le département du 93, on est sinistrés à ce niveau-là. Et c'est justement là qu'il faut agir ! La démarche fonctionne très bien avec les laitages : les élèves raffolent des yaourts et fromages bio à la coupe. Si certains ont du mal à se passer de leur baguette de pain blanc, d'autres découvrent le plaisir des boules de céréales complètes, tournesol, kamut... Et beaucoup s'aperçoivent que la diversité, sous forme de boulgour, orge mondé, quinoa, ça a du bon.

### 4 Monsieur le maire avance qu'il n'a pas assez d'argent dans ses caisses...

Il n'a sûrement pas entendu l'histoire de Rouret. Ce petit village de l'arrière-pays niçois n'est pas riche. Il s'agit même d'une municipalité surendettée. Mais là-bas, donner le meilleur aux enfants, c'est une question de priorité. Alors il y a peut-être moins d'éclairage dans les rues, mais la cantine est bio à 100 % depuis 1999. Et nettoyée avec des produits d'entretien ecolabellisés ! L'approvisionnement n'est pas très compliqué pour cette commune provençale, voisine d'un grossiste : Nature Market est le fournisseur principal. Le pain vient du Cannet-des-

Maures. Une boulangerie artisanale y produit un pain au levain prisé de toutes les épiceries fines de la région.

### 5 Il dit que ça ne le regarde pas car vos enfants sont inscrits dans une école privée.

Tournez-lui le dos et faites comme Élisabeth Laville. La patronne de l'agence pionnière du conseil en développement durable [Utopies] est aussi maman d'une petite Ève, scolarisée dans une école Montessori du 5<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Pour sa fille, ses camarades et d'autres écoles alternatives privées de la capitale, Élisabeth a convaincu RGC Restauration, une filiale de Sodexo, de concocter des repas respectueux de la planète et des enfants à partir de la rentrée 2009. Quatre écoles au moins sont dans le coup (Montessori Kids, Wikids, Living School, Horizon Montessori). Des produits bio (œufs, féculents, laitages, fruits et légumes), équitables (bananes, riz) ou Label Rouge (saumon, volaille, veau, jambon) chaque fois que c'est possible. Exit les espèces menacées de poissons. Bonjour les variétés de fruits et légumes rares.

Et si vraiment rien ne fonctionne, il ne vous reste plus qu'à envisager d'aller vivre de l'autre côté des Alpes. Dans les cantines d'Italie, l'un des premiers producteurs bio d'Europe (ça aide !), un repas sur deux est labellisé. À Rome, les 150 000 élèves de 6 à 14 ans qui déjeunent tous les jours à l'école mangent 100 % bio, à l'exception de la viande de bœuf et du poisson. On veut tous devenir Romains ! ■

Emmanuelle Vibert