



Le bio s'invite dans les cantines

Ça bouge dans les écoles ! Les initiatives se multiplient pour proposer une alimentation bio dès le primaire. Avec des conseils pratiques, des retours d'expériences et une grande pétition lancée par le WWF.

20 % de repas bios dans les cantines des écoles maternelles et primaires, c'est l'objectif du Grenelle de l'environnement pour la fin de l'année 2012. À ce jour, seuls 2 % des menus scolaires sont bios⁽¹⁾. Cependant, des projets ont vu le jour récemment pour introduire le bio dans les assiettes des écoliers. Le WWF-France et le Syndicat national de la restauration collective (SNRC) se sont alliés, dès 2009, pour promouvoir le bio dans les cantines. Cette année, WWF récidive avec "Oui au bio dans ma cantine", une vaste campagne d'information et de sensibilisation. Depuis 2009, par exemple, neuf écoles privées de la région parisienne proposent des

repas bios à la cantine, avec "Nos cantines pour la planète". Un pari courageux, car le passage à une alimentation saine et de qualité n'est pas facile à mettre en place : trouver un prestataire, limiter les surcoûts et sensibiliser parents, enfants, enseignants et personnel de restauration aux bienfaits du bio relève parfois du parcours du combattant.

Plus cher, mais pas à long terme

Premier obstacle à surmonter : le coût. Acheter des produits issus de l'agriculture biologique revient plus cher, mais à brève échéance seulement. L'agriculture et l'élevage traditionnels (non biologiques)

UNE SEMAINE DE BIO À LA CANTINE

Voici un exemple de menu bio proposé par "Nos cantines pour la planète".

Lundi : carpaccio de betteraves à l'orange ; omelette aux fines herbes ; gratin de sarrasin aux légumes ; fromage blanc battu.

Mardi : sauté de porc aux olives ; galettes de polenta ; saint-nectaire ; banane.

Mercredi : méli-mélo de pâtes semi complètes et courgettes crues ; aiguillette de poulet sauce curry ; gratin d'aubergines à la béchamel ; ananas frais.

Jeudi : soupe de potimarron aux châtaignes ; lasagnes aux trois fromages ; clémentines.

Vendredi : salade de riz aux petits légumes ; filet de saumon sauce estragon ; ratatouille mijotée ; crème dessert au chocolat.



© Zlr / Signatures

gènèrent des rejets toxiques dans les nappes phréatiques en raison de l'utilisation de produits phytosanitaires (traitements chimiques). Cela entraîne des dépenses de dépollution des eaux. Dans l'opération "Nos cantines pour la planète", le surcoût a été limité à 8,5 % grâce à quelques initiatives (voir encadré "Une semaine de bio à la cantine") : limiter la viande rouge dans les menus, servir un menu végétarien chaque semaine et passer certains jours de 5 à 4 composants dans les repas, en respectant, bien entendu, les recommandations nutritionnelles.

Le gaspillage est limité : les restes sont pesés pour mieux doser les portions en amont et le recyclage est favorisé. La viande bio peut être servie en plus petite quantité car elle contient moins d'eau et ne réduit pas à la cuisson.

Les cantines bios privilégient également des produits de saison et de proximité, ce qui fait baisser l'addition, tout comme le fait de commander directement à des agriculteurs en évitant les intermédiaires et leurs marges.

Des enjeux multiples

Manger bio, ce n'est pas seulement bon pour la santé et l'environnement : « Les produits bios font partie intégrante d'une démarche globale d'éducation », souligne le WWF. Parents, enfants, équipe éducative, personnels de cantine sont tous associés à cette démarche. Les enfants s'initient au goût, découvrent les produits et ceux qui les cultivent. Pour assurer une transition réussie, le WWF et le Syndicat national de la restauration collective préconisent un passage en douceur. Certains aliments peuvent être introduits

Infos

Dangereux décibels

Un jeu vidéo, c'est l'initiative originale que prend l'Inpes (Institut national de prévention et d'éducation à la santé) pour sensibiliser les jeunes aux risques encourus lorsqu'ils

écoutent trop fort de la musique. Dédié aux 11-18 ans, ce jeu, appelé Capture, les invite à brancher leur casque et à tester des sons holophoniques en 3D.
> www.ecoute-ton-oreille.com



“ Le surcoût des repas bios peut être maîtrisé, par exemple, en limitant la viande rouge dans les menus. ”

progressivement : pain, légumes ou fruits. Les habitudes se modifient peu à peu, ce qui permet aussi de maîtriser les coûts et de prendre contact avec les fournisseurs bios locaux. Le changement peut également se faire en choisissant de servir des repas bios une fois par mois, puis une fois par semaine. Quel que soit le choix, des organismes et des associations sont désormais présents pour aider les écoles à passer au bio (*voir encadré "Pour en savoir plus"*).



D'autres repas bios

Après les cantines, le WWF va s'attaquer à la restauration dans les hôpitaux et les entreprises. Car plus le nombre de repas bios servis dans les collectivités sera élevé, plus les prix de revient seront bas. Un vrai atout pour lutter contre ce chiffre, trop élevé : 93 % des Français⁽²⁾ estiment que les produits bios sont trop chers. ▶

ISABELLE BOYAVALLE

(1) Sondage CSA/Agence Bio, 2010.

(2) Sondage IFOP/WWF/VRAI paru le 17 juin 2011.

Pour en savoir +

- ▶ **Sur le projet du WWF :** www.ouiabiodansmacantine.fr
- ▶ **Sur les engagements du Syndicat national de la restauration collective en faveur du bio :** www.snrc.fr
- ▶ **Sur le projet des neuf écoles de la région parisienne :** www.noscantinespourlaplanete.com
- ▶ **Sur la restauration collective bio (approvisionnement des cantines, législation, conseils...) :** www.repasbio.org
- ▶ **Sur les professionnels de l'agriculture biologique, avec une rubrique "fournisseurs" pour la restauration collective :** <http://annuaire.agencebio.org>