



PAR ÉLODIE ROCHÉL ET ANNE-LAURE TROUBLÉ

CANTINES BIO : mode d'emploi

Le Grenelle de l'Environnement a fixé un objectif de 20 % de repas bio dans les cantines scolaires. Mais, aujourd'hui, seulement 8 % des communes emploient des produits bio dans les menus des restaurants scolaires. Voici quelques pistes pour vous aider, en tant que parents, à inciter l'école de votre enfant à modifier ses habitudes...



EXEMPLE : « NOS CANTINES POUR LA PLANÈTE »

Fondatrice du cabinet spécialisé en développement durable Utopies et du site Mescoursespourlaplanete.com, Élisabeth Laville est une femme de conviction. En 2009, elle décide de se donner les moyens pour que la cantine de sa fille Eve, 5 ans, offre aux enfants des repas plus sains et plus respectueux de la planète. Elle crée ainsi le projet « Nos cantines pour la planète ».

Les résultats ne se sont pas fait attendre : dès la rentrée 2009, 8 écoles maternelles et primaires se sont regroupées pour négocier un accord avec le prestataire de repas collectif RGC Restauration (groupe Sodexo), autour d'un cahier des charges global, innovant et « responsable ». D'autres écoles devraient rejoindre prochainement ce projet...

CAHIER DES CHARGES

- Utiliser des produits biologiques, équitables ou Label Rouge sur tous les aliments pour lesquels l'approvisionnement existe.
- Privilégier des variétés anciennes ou rares (légumes, pommes...).
- Supprimer les espèces de poissons sauvages menacées.
- Supprimer les produits industrialisés (pâtisseries industrielles, flans nappés, fromages fondus...).
- Supprimer les aliments comportant des OGM.
- Limiter autant que possible les produits suremballés ou en portions individuelles (les compotes et les fromages blancs sont ainsi servis en grands pots ; les pamplemousses arrivent entiers plutôt que coupés en deux et en barquette, etc.). Les emballages sont par ailleurs récupérés pour recyclage.

Coût

L'objectif initial était, outre la transformation effective des repas dans les écoles engagées, de prouver qu'il était possible, sans générer de surcoût significatif, de mener un projet de cantine scolaire responsable, au-delà d'un fruit bio de temps à autre. Pour limiter le surcoût à 8,5 %, il a fallu jouer sur certains leviers, comme le passage de 5 à 4 composants dans les repas, la limitation de la viande rouge et l'introduction d'un repas végétarien par semaine.

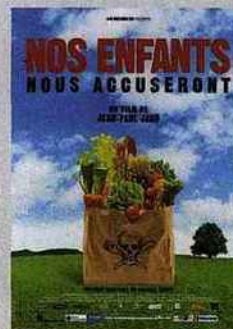
Pour avoir plus de détails sur le projet, le contact des écoles et du prestataire RGC restauration, rendez-vous sur le site : noscantinespourlaplanete.com.

OUTILS PRATIQUES

pour les parents, écoles et collectivités qui souhaitent passer à l'action

UN FILM

Nos enfants nous accuseront, de Jean-Paul Jaud (disponible en DVD).



DEUX GUIDES

Le *Guide de la restauration collective responsable*, de la fondation Nicolas Hulot (www.fondation-nicolas-hulot.org) et le livret *La bio en restauration collective*, de l'association Bio Consom'acteurs (www.biocosomacteurs.org). A télécharger gratuitement.



UN SITE WEB

www.ouiabiodansmacantine.fr
Initié par l'association écologiste WWF, en 2009, on y trouve notamment le guide *Du bio à la cantine - mode d'emploi*.



UNE ASSOCIATION

www.unplusbio.org
accompagne depuis 2002 les personnes et structures adhérentes qui souhaitent introduire une alimentation bio en restauration scolaire.



sur www.bubblemag.fr accédez à des tas d'idées pour agir au quotidien en pensant à leurs lendemains... (rubrique «Sa planète»)