

Restauration. Ces communes qui se sont converties aux cantines bio

[Actualités](#), [Société 0](#)



[Alternatives économiques](#), 12 novembre 2019

Les députés ont voté l'an dernier une loi imposant aux cantines scolaires de servir au moins 20 % d'aliments issus de l'agriculture biologique d'ici à 2022. La France part de loin.

Si l'Hexagone est reconnu comme un pays où il fait plutôt bon manger, il se convertit plus lentement que ses voisins à la nourriture bio. Notamment dans les écoles, où se joue en partie l'éducation à l'alimentation. Un enjeu important : chaque jour, la [restauration collective](#) sert 7,4 millions de repas en milieu scolaire, contre 3,4 millions dans les hôpitaux, cliniques, Ehpad, crèches et établissements sociaux, et 1,9 million dans les entreprises et administrations.

« La proportion de bio ne dépasse pas les 4 % dans les écoles », Stéphane Veyrat, directeur d'Un Plus Bio

En 2008, le Grenelle de l'environnement prévoyait 20 % de produits biologiques (sans pesticides, ni engrais ou hormones chimiques) dans les cantines tricolores à l'horizon 2012. Une grosse décennie plus tard, force est de constater qu'on en est loin. « *La proportion ne dépasse pas les 4 % dans les écoles... Les cantines d'entreprises et les Ehpad commencent certes à s'y mettre mais à l'hôpital, le bio est quasi-inexistant* », pointe Stéphane Veyrat,

directeur d'Un Plus Bio, une association qui milite pour une restauration collective bio et locale.

Votée en octobre 2018 par le gouvernement actuel, la loi Egalim change enfin la donne. Issu des Etats généraux de l'alimentation (d'où le nom Egalim), ce texte législatif exige que d'ici 2022, la restauration collective publique (établissements scolaires, hôpitaux et administrations) serve au moins 20 % d'aliments issus de l'agriculture biologique et 50 % de repas « durables », c'est-à-dire prenant en compte l'environnement. Un bond significatif même si la loi ne prévoit pas de sanctions. Les usagers, des parents d'élèves par exemple, auront toutefois la possibilité d'attaquer un établissement au tribunal administratif si les ratios ne sont pas respectés.

Du mieux dans les assiettes

Il faut dire qu'en dix ans, les mentalités ont continué de progresser en faveur d'une alimentation plus saine. L'opinion publique a été échaudée par les scandales alimentaires comme Findus en 2013 (de la viande de cheval trouvée dans les lasagnes) ou Lactalis en 2017 (des salmonelles détectées dans des boîtes de lait infantile). Les citoyens ont aussi été sensibilisés par les médias aux effets néfastes du glyphosate ou des pesticides. « *La transition vers le bio présente deux avantages, elle favorise une meilleure alimentation et c'est une belle opportunité de soutenir la filière alimentaire locale – les agriculteurs mais aussi les bouchers, boulangers, les entreprises de transformation, les conserveries...* », défend Stéphane Veyrat.

L'Ile-de-France montre l'exemple. La région vise 50 % de bio dans les assiettes de ses cantines scolaires en 2024

Signe que les choses vont dans le bon sens, l'organisme de certification Ecocert est passé en cinq ans de 50 à 2 000 établissements labellisés « en cuisine ». Ils proposent tous plus de 10 % d'aliments bio mais seulement huit en servent plus de 80 %, ce qui montre que le chemin à parcourir est encore long. Certaines régions montrent l'exemple, à l'image de l'Ile-de-France qui vise 50 % de bio dans les assiettes de ses cantines scolaires en 2024.

Des écoles s'efforcent par ailleurs d'acheter des produits locaux afin de réduire l'impact du transport sur l'environnement et de soutenir l'emploi local. La commune de Fontenay-sous-Bois expérimente même la vaisselle végétale ! Mais l'exemple érigé en modèle par tous les experts du sujet est celui de Mouans-Sartoux. Dans cette petite commune située près de Nice, la régie municipale agricole fournit 85 % des légumes bio engloutis quotidiennement par les 1 200 enfants des crèches, écoles maternelles et primaires. « *Le déclencheur, ça a été la crise de la vache folle* », témoigne l'adjoint au maire Gilles Pérole. « *Nous avons d'abord renforcé la quantité de légumes et de céréales, mais la question des pesticides se posait toujours. Nous sommes passés en quatre ans au 100 % bio, entre 2008 et 2012* ». Mouans-Sartoux s'efforce au passage d'acheter à proximité : bœuf de Tarascon, riz de Camargue, pommes et poires des Hautes-Alpes ou du Piémont italien...

Problèmes d'approvisionnement

Attention toutefois aux effets d'annonce et au *greenwashing*. « *De plus en plus d'acteurs jouent la confusion. Des cantines considèrent qu'un yaourt bio au dessert suffit pour afficher*

le ratio de 20 % car c'est une des cinq composantes du repas (entrée, plat, fromage, dessert, boisson). Mais un yaourt ne représente pas 20 % de la valeur totale d'un repas ! » souligne Stéphane Veyrat. D'autre part, pour se mettre « vraiment » au bio, il ne suffit pas de feuilleter son catalogue de fournisseurs : très peu proposent des aliments bio issus de leur territoire. La transition vers plus de bio dans les assiettes impose de modifier les menus, de changer certains fournisseurs et d'adapter les cantines à la réception de produits bruts. « *La cuisine centrale doit s'équiper d'une légumerie pour nettoyer les légumes à l'endroit où ils sont travaillés culinairement* », précise Lise Pujos, responsable du label dédié à la restauration collective chez Ecocert.

D'après l'association Un Plus Bio, 58 % des produits bio en restauration collective sont achetés localement

Il importe aussi expliquer aux élèves les plus jeunes pourquoi les hamburgers au bœuf deviennent plus rares et les légumineuses plus fréquentes... A Poucharramet, près de Toulouse, des visites de sites agricoles biologiques sont organisées chaque année pour sensibiliser les enfants en école primaire. Ces derniers participent à un ramassage de pommes de terre.

Reste la question de l'amont. Les exploitations françaises produisent-elles suffisamment de bio ou faut-il importer massivement des denrées de l'étranger pour atteindre les fameux 20 % ? Un Plus Bio se veut rassurant à ce sujet. D'après l'association, 58 % des produits bio en restauration collective sont achetés localement. Il est certes plus facile de s'approvisionner dans des zones agricoles comme la Bretagne, l'Occitanie, l'Isère ou la Drome (premier département en nombre de producteurs bio) que dans d'autres comme les Hauts-de-France, très marquées par la monoculture. Mais d'après la Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France (Fnab), 400 000 hectares de surface agricole sont suffisants pour atteindre les 20 % de produits bio en restauration hors domicile. Un objectif tout à fait atteignable, étant donné que 2 millions d'hectares étaient cultivés en bio à la fin de l'année 2018 d'après [l'Agence Bio](#).

Diminuer la viande

Et si on veut aller beaucoup plus loin en visant 100 % de bio dans les cantines ? C'est alors une tout autre histoire... Un tel scénario implique de diminuer drastiquement la consommation de protéine animale et de diversifier les sources de protéines dans les menus. La viande est en effet la première cause d'agriculture intensive au monde. Environ 70 % de la surface agricole de la planète est utilisée pour le pâturage du bétail et pour les céréales destinées à les nourrir estime la FAO, l'organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture. Or, l'agriculture bio présente des rendements plus faibles que l'agriculture traditionnelle : passer au bio en mangeant autant de viande impliquerait donc de mobiliser beaucoup plus de champs, ce qui est impossible pour des raisons de place disponible.

L'autre crainte concerne les prix. Les produits bio coûtent davantage que leurs équivalents : ils sont en moyenne 35 % plus chers pour le lait, les œufs et le jus d'orange, reconnaît elle-même l'Agence Bio. Si elle veut proposer du bio sans faire flamber le prix des repas, la restauration collective dispose de deux leviers principaux : réduire la viande et lutter contre le gaspillage, qui concernerait environ 30 % des volumes.

Proposer du bio sans faire flamber le prix des repas, c'est possible. Il faut pour cela réduire la consommation de viande et lutter contre le gaspillage

C'est ainsi que Mouans-Sartoux a réussi l'exploit de passer de 25 % à 100 % de bio sans surcoût – les achats de matières par repas sont même passés de 1,92 à 1,86 euro alors même que les aliments bio sont en moyenne 20 % plus chers. *« Nous avons diminué de 80 % le gaspillage, qui est passé de 147 à 30 grammes par repas et par enfant, en analysant la consommation réelle, en réduisant les commandes de 20 % et en proposant aux élèves différentes tailles de portions selon leur appétit (s'ils prennent une petite portion et se rendent compte qu'ils ont encore faim, ils peuvent bien sûr se resservir). Nous sommes par ailleurs passés à deux repas végétariens par semaine, dont un à base d'œufs et un à base de protéines végétales »*, détaille Gilles Pérole.

On peut réduire ce ratio grâce à une meilleure gestion des stocks périssables et un calibrage plus fin du nombre de repas à servir. *« Très souvent les cantines cuisinent trop par rapport au nombre d'assiettes réellement servies »*, constate Lise Pujos. Quant à la viande, *« remplacer un steak ou une cuisse de poulet par une omelette permet une vraie économie car il est moins coûteux d'acheter des œufs bio qu'une viande bio »*, poursuit-elle. Les repas végétariens coûtent encore moins cher, mais seulement 9 % des écoliers français y ont droit ne serait-ce qu'une fois par semaine. Un autre combat à mener.

THOMAS LESTAVEL

Rendez-vous aux Journées de l'économie autrement : le 29 novembre, à 14h30, dans le cadre de cet événement organisé par Alternatives Economiques, se tiendra à Dijon une table-ronde intitulée : « Produire mieux pour manger bien, alimentation durable et territoire », avec Fanny Darbois, directrice du Lab3S (sols, saveurs, savoirs), Philippe Lemanceau, directeur de recherche à l'Inra et Thierry Sauvageot, directeur de l'Afsame. Une rencontre animée par Dominique Picard, présidente du chantier agriculture et alimentation durable du Labo de l'ESS. Découvrez [le programme complet](#) des Journées de l'économie autrement (JEA).