

Cantines bio : ça marche et c'est moins cher

La loi n'a pas encore permis d'installer le bio et le local au menu des cantines. Mais des villes pionnières, dont le documentaire "Zéro Phyto 100% Bio" raconte l'expérience, ont lancé le mouvement, et des communes toujours plus nombreuses les suivent dans cette voie. Qui se révèle ne pas être plus coûteuse que la cantine conventionnelle, comme s'en est rendu compte Reporterre.



De nombreuses communes transforment les menus de leurs cantines scolaires pour les faire passer au bio, et cela sans attendre la loi, qui avance lentement. Exemple, la petite commune bretonne (Ille-et-Vilaine) de Langouët¹ dispose depuis 2004 d'une cantine scolaire de ce type.

"À l'époque, nous avons décidé de rompre avec la cantine concédée, en raison de prix élevés pour une qualité médiocre. Un repas à base de boîtes de conserve revenait à 5,39 euros,

alors qu'aujourd'hui, il coûte 5,12 euros..." explique à Reporterre Jocelyne Perier, adjointe au maire chargée de l'école.

Comment expliquer cette baisse des prix, alors que l'agriculture bio coûte en moyenne plus cher que la conventionnelle ? L'essentiel se joue au niveau de l'approvisionnement. À Langouët, la municipalité a choisi de passer par le groupement d'intérêt économique (GIE) Manger bio 35, un groupement d'agriculteurs locaux qui fournit tous les jours la cantine en légumes frais. Sur place, la légumerie municipale s'occupe de la préparation des produits. En raison de cette régularisation des frais de transport,

"faire du bio tous les jours coûte moins cher que d'en faire une fois par semaine", s'amuse Jocelyne Perier.

À Mouans-Sartoux, petite ville des Alpes-Maritimes (9.500 habitants), la mairie a de son côté opté pour un interventionnisme municipal dans la politique agricole. Secouée par la crise de la vache folle en 1999, la restauration scolaire a progressivement basculé en bio, jusqu'à atteindre les 100 % en 2012. 85 % des aliments qui composent les mille repas quotidiens — eux aussi préparés par les soins d'une légumerie municipale — proviennent des six hectares dévolus au maraîchage que possède la régie agricole municipale. Sur les terres ceinturant la commune, deux agriculteurs — bientôt trois — produisent l'essentiel des légumes consommés dans les trois cantines, et vont même jusqu'à surgeler les surplus estivaux en prévision de l'hiver.

¹ <https://reporterre.net/Langouet-la-commune-bretonne-qui-a-dit-non-aux-energies-fossiles>

La réduction du gaspillage alimentaire est une priorité

Si le contrôle de l'approvisionnement demeure capital pour la transition vers le bio, il ne fait pas tout. Comme l'expose Léa Sturton, chargée de mission alimentation et nutrition à Mouans-Sartoux,

"il faut s'appuyer sur plusieurs leviers pour éviter que le prix n'explose".

La réduction du gaspillage alimentaire est une priorité.

"Pour les entrées et les desserts, les enfants ont le choix entre une petite et une grande portion. Et pour le plat principal, on leur demande s'ils ont une petite faim, une moyenne ou une grande", détaille Léa Sturton.

À cela s'ajoutent quatre poubelles de tri, de manière à évaluer la quantité de déchets, ainsi que des achats en vrac. Au total,

"nous avons économisé vingt centimes par repas, ce qui compense le prix plus élevé de la matière première bio".



La région agricole de Mouans-Sartoux, dans les Alpes-Maritimes.

Enfin, les menus ont réduit leurs apports en protéines animales. À Langouët, les enfants bénéficient chaque semaine d'un repas végétarien.

À Mouans-Sartoux, outre le plat végétarien hebdomadaire, les cuisiniers ont suivi une formation aux protéines végétales, afin de mieux les incorporer aux plats.

La transition ne s'opère pas de manière isolée. La plupart des communes qui ont effectué leur transition ou qui sont en cours appartiennent au réseau de l'association **Un plus bio**², lancée en 2002 par Gilles Pérole, adjoint à l'éducation et à l'enfance de Mouans-Sartoux. Aujourd'hui, le *Club des territoires* de l'association regroupe soixante communes et territoires. On compte dans ses rangs six départements, telles la Drôme ou la Gironde..., des grosses villes — Paris, Toulouse, Lille-Métropole... — ainsi que des petites villes pionnières, comme Barjac, Mouans-Sartoux et Grande-Synthe. Autant d'acteurs qui mettent en commun leurs expériences. Au total, onze millions de Français, enfants, adultes comme personnes âgées, sont concernés.

"Un plus bio a trois missions", explique Stéphane Veyrat, directeur de l'association, "sensibiliser, former, informer."

Sensibiliser aux limites de l'alimentation non biologique, à commencer par le gaspillage alimentaire, "une mine d'or pour réduire les prix". Former un personnel qualifié, "qui améliore la qualité des repas". Enfin, informer, via l'Observatoire de la restauration biologique et durable, lancé en 2017³, qui se propose de "démystifier les représentations qui font obstacle, et notamment l'idée tenace que le bio n'est pas à la portée de tout le monde".

² <http://www.unplusbio.org/>

³ <http://www.unplusbio.org/wp-content/uploads/2017/11/Rapport-Observatoire-Un-Plus-Bio-2017-light.pdf>

"La puissance du lobby agroalimentaire"

En somme, l'introduction du bio dans les cantines ne s'arrête pas aux seules questions de la santé et du bien-manger. Il s'agit de rien moins, dit Stéphane Veyrat, que de

"se réapproprier la gouvernance alimentaire", de "choisir le type d'agriculture que l'on soutient", ainsi que de définir "ce qu'on écarte de l'assiette".

D'où une plus grande intervention des collectivités dans les politiques agricoles, via des légumeries ou des régies agricoles.

Mais dès lors que les territoires s'organisent, à quoi bon une loi ? Pour Gilles Pérole,

"plus que la loi, ce sont les territoires qui changeront l'alimentation".

Les nombreux refus qu'ont essuyés les propositions de loi visant l'introduction du bio dans les cantines scolaires pourraient lui donner raison. En 2015, la proposition de loi de la députée Brigitte Allain, visant à introduire 50 % de production locale, dont 20 % de bio, a été rejetée par la majorité de droite du Sénat. En 2016, la députée a proposé un amendement allant dans le même à la loi Égalité et Citoyenneté ; cette fois, le texte est passé au Parlement, mais le Conseil constitutionnel a invalidé l'amendement, au motif qu'il n'aurait rien à voir avec l'esprit de la loi.



La cantine scolaire de Barjac (Gard).

"N'importe quoi ! L'amendement proposait que tous les enfants de France aient droit à un repas de qualité par jour. Qu'est-ce que c'est, sinon de l'égalité ?"

s'indigne Joël Labbé, sénateur du Morbihan. L' élu EELV, à l'origine de la loi qui interdit depuis le 1^{er} janvier 2017 l'usage de pesticides dans les jardins publics, attribue ces blocages parlementaires à "la

puissance du lobby agroalimentaire".

Le risque d'imposer le bio, au lieu d'inciter financièrement les cantines pionnières

Néanmoins, Joël Labbé a bon espoir pour le projet de loi du ministre de l'Agriculture visant à 50 % de local, dont 20 % de bio.

"La situation est meilleure qu'en 2016. D'abord, la restauration de qualité est dans l'air du temps. Ensuite, les producteurs ont de plus en plus intérêt aux circuits courts, comme les cantines scolaires. Enfin, le scandale Lactalis⁴ éclabousse l'ensemble du secteur agroalimentaire, et diminue la force du lobbying."

Le sénateur se garde toutefois de trop d'espoir. L'actuel projet de loi ne prévoit en effet aucune feuille de route, et risque d'imposer le bio, au lieu d'inciter financièrement les cantines pionnières, comme le réclament tant Joël Labbé que Stéphane Veyrat, qui évoque

⁴ <https://reporterre.net/Lait-contamine-par-des-salmonelles-Lactalis-savait-et-n-a-rien-dit>

"un bonus écolo pour le bio, comme celui qu'il y avait pour les voitures".

Le parlementaire avoue "croire en la force de la loi". Mais une "loi éclairée", précise-t-il. Une loi qui d'une main accompagne les initiatives locales, et de l'autre,

"s'impose face aux lobbies et force l'agriculture à se relocaliser".

Au bout du compte, une vision qu'il porte pour l'horizon 2030 :

"Des ceintures maraîchères autour des villes", "un alliage entre polyculture et élevage", "la réhabilitation du système herbagé" et la "préservation de l'agriculture paysanne".

► Lire aussi : [L'arrivée du bio va chambouler la restauration collective](#)

Source : Maxime Lerolle pour Reporterre

Photos :

. chapô : La cantine scolaire de Langouët, en Ille-et-Vilaine. © commune de Langouët.

. Barjac et régie agricole : © Guillaume Bodin/Zéro Phyto 100% Bio

Cet article a été réalisé avec le soutien de la [Fondation Ekibio](#)

