

Le bio entre à la cantine

Plusieurs villes françaises introduisent une part d'aliments biologiques dans les cantines scolaires. Strasbourg est en pointe.

Pas un hasard si Strasbourg accueillait, hier, une journée d'étude sur les enjeux du bio en restauration scolaire. Comme Annecy, Brest ou encore Grenoble, la métropole alsacienne a décidé d'agir.

Depuis 2008, une réflexion globale a été engagée sur la qualité de la restauration dans les écoles, avec l'objectif de faire du temps de repas un moment de plaisir, de détente et de récréation. Mais pas seulement. Comme l'explique Nicole Dreyer, adjointe au maire en charge de la petite enfance, de l'action éducative et de la vie scolaire. « Nous suivons les recommandations du Programme national nutrition santé qui conseille d'augmenter la consommation de fruits et légumes et de féculents, de diminuer les apports lipidiques et les glucides simples ajoutés (sucres) et d'augmenter les apports en fer et en calcium ».

C'est ainsi que les écoliers strasbourgeois mangent plus souvent des viandes et poissons à chair non reconstituée, des accompagnements le plus souvent composés de fruits et légumes, des fromages et beaucoup de crudités et de fruits.

Quant aux produits bio, ils sont introduits progressivement. Carottes, céleris, choux, pommes et tomates sont systématiquement bio. Plusieurs fois par semaine, le pain, les légumes secs, les fruits et légumes et les produits laitiers, la viande et les œufs le sont aussi.

Mais ce n'est pas tout. La Ville a demandé à l'Alsacienne de restauration de diminuer chaque année le coût carbone de l'activité restaura-



■ Les produits bio sont introduits progressivement au menu des écoliers.

Photo DR

tion scolaire municipale de 3 %.

« Il a d'abord fallu quantifier nos émissions de CO₂, 4.400 tonnes soit 2,5 kg par repas, identifier les postes prioritaires et définir des plans de réduction », témoigne Françoise Buffet, maire adjointe en charge du développement durable.

855.000 repas à 7,30 euros par an dans 53 cantines

Premier enseignement : ce sont les aliments qui se trouvent à l'origine du principal des émissions, avant les

procédés internes, les emballages et le fret. Et parmi ces aliments, le veau, le bœuf, le porc et les fromages arrivent en tête pour l'empreinte écologique. Pour économiser 3 % d'émissions par an, soit 132 tonnes d'équivalent CO₂ en 2009-2010, la ville agit en introduisant du bio local et en remplaçant ponctuellement la viande bovine. Certains emballages ont été supprimés. Quant aux chauffeurs, ils sont entraînés à « l'éco-conduite ».

L'exemple strasbourgeois montre

qu'il est possible d'échapper aux plats fades et pas toujours digestes des cantines. Strasbourg compte 13.000 enfants inscrits au service de restauration scolaire.

En moyenne, 7.000 repas sont servis chaque jour dans les cantines, soit 855.000 par an sur 53 sites. Quant au tarif, il a été calculé au centime près. La pause de midi coûte 9,30 euros par enfant dont 7,30 euros pour le repas, un service financé à 70 % par l'impôt et à 30 % par les familles.

Ludovic BASSAND

Questions à Didier Thévenet

Directeur de la restauration collective à Lons-le-Saunier

« Nous serons progressivement demandeurs de plus gros débits dans tous les secteurs du bio, la balle est dans le camp des agriculteurs ! »

La Fondation Nicolas Hulot inaugure aujourd'hui à Lons ses journées de découverte de « la restauration collective responsable ». Vous êtes une structure exemplaire ?

Nous avons une expertise de longue date, effectivement. Chaque jour, nous préparons et servons 4.000 repas, dont 3.000 aux scolaires, cuisinés avec des produits locaux, de saison et biologiques. Et depuis ce mardi 1^{er} juin, nous avons étendu notre activité à l'hôpital de Lons-le-Saunier.

Comment êtes-vous devenu pionniers en la

matière ?

Au début des années 2000, l'initiative est née d'une pollution par les nitrates de la nappe phréatique. Afin d'y remédier, la ville a notamment incité les exploitants installés sur la zone de captage à produire du blé bio, puis nous avons conclu un accord avec un de ces agriculteurs et fabriqué la totalité de notre pain. Ensuite, nous nous sommes approvisionnés en yaourts et fromages dans le cadre d'un partenariat avec l'ENIL à Poligny. La ville s'est aussi portée « caution acheteuse » pour permettre à un jeune producteur de

pommes de terre de débiter et nous achetons des vaches vivantes que nous conduisons nous-mêmes à l'abattoir, en tout 200 bêtes depuis cette année. Il ne nous manque que le lait liquide car nous n'avons hélas pas d'atelier de transformation dans les environs. Nous serons progressivement demandeurs de plus gros débits en circuits courts dans tous les secteurs du bio, la balle est dans le camp des agriculteurs !

Propos recueillis par Jean-Pierre TENOUX

Conférence à Loisy

Engagée au niveau régional dans divers « combats » en faveur de la promotion des énergies renouvelables ou contre le doublement de l'A31, entre autres, l'association PAVE (« Protection Amélioration Vie Environnement ») organise une conférence mercredi 2 juin, à 20 h 30, à la salle du Couarail de Loisy, près de Pont-à-Mousson, sur le thème « Produire et manger bio : la bonne solution d'avenir ».

Lilian Le Goff, médecin, président de l'association Bretagne Vivante et auteur notamment du livre « Manger bio, c'est pas du luxe » (éditions Terre Vivante),

préfacé par Nicolas Hulot et Jean-Marie Pelt, parlera notamment des expériences pratiques de restauration collective à partir de productions agrobiologiques locales.

Cette conférence tous publics de Lylian Le Goff sera précédée, de 17 h à 19 h, d'un atelier d'information pratiques sur l'utilisation de produits bio locaux dans les cantines scolaires et les restaurants d'entreprises, à l'intention des professionnels, élus, parents d'élèves et autres personnes concernées par la restauration collective.

Site internet : <http://pages-perso-orange.fr/pave>.