

LES SALADES BIO DES POLITIQUES

LE 7 AVRIL 2012 DOROTHÉE DESCAMPS

20% de bio dans les cantines scolaires en 2012, c'était l'objectif du Grenelle de l'environnement. Aujourd'hui on flirte glorieusement avec les 2%. Le 19 mars dernier, la Fédération nationale d'agriculture biologique (FNAB) tirait un bilan critique des politiques publiques dans ce domaine, plus sensibles aux intérêts du lobby agro-industriel. *OWNI* a voulu en savoir plus en visitant les cantines de France où l'on mange bio. Complètement bio.



Moins 2% de bio dans les écoles. C'est sur la base de ce constat que reposait, au mois de janvier déjà, la campagne du WWF, "**Oui au bio dans ma cantine**". Ce piteux résultat est en effet assez loin des recommandations du Grenelle de l'environnement, **qui préconisait, pour l'année 2012, 20% de bio dans les restaurations collectives** avec en parallèle 6% de surfaces de production bio. La circulaire gouvernementale, rédigée peu après le Grenelle, affirmait :



L'objectif, pour l'année 2010, est d'introduire 15 % de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus et d'atteindre 20 % en 2012.



Au plan des collectivités territoriales, premiers responsables des cantines scolaires, l'effort ne peut venir que des élus. Mais leur éventuelle bonne volonté ne s'accompagne pas d'une quelconque aide financière ou d'incitations de la part de l'administration. Néanmoins, des initiatives isolées montrent *a priori* des résultats au-delà de toutes les espérances.



Ainsi, dans les Alpes-Maritimes, la commune de **Mouans-Sartoux** a annoncé, début 2012, être à 100% bio pour la restauration des enfants des écoles et des crèches, ainsi que pour le personnel municipal. À l'origine, une conviction du maire, André Aschieri, par ailleurs fondateur de **l'Agence française de sécurité sanitaire de l'environnement et du travail** (AFSSET), fin connaisseur des enjeux environnementaux et de l'impact des polluants chimiques sur la santé. C'est à ce titre qu'il a introduit dès 1999 le boeuf bio au sein des cantines. Selon Gilles Pérole, adjoint délégué à l'éducation et à l'enfance :



Tout s'est fait de manière très progressive. Proposer des menus entièrement bio implique nécessairement de faire venir certaines denrées d'autres régions voire d'autres pays. 94% de nos produits sont strictement français et 63% proviennent de la région PACA et du Piémont voisin. Nous sommes les seuls pour l'instant à posséder une régie municipale qui nous permet de produire nous même une partie des produits dont nous avons besoin. Ainsi sur les 30 tonnes de nourriture nécessaire, nous en avons produit 10 tonnes en 2011 et escomptons arriver 20 tonnes sur cette année.



Un agriculteur et un ouvrier sont actuellement employés par la ville pour mener à bien cette expérience. Un choix qui va à l'encontre des pratiques des communes aux alentours, dans un contexte où le prix du foncier explose. Exploiter le potentiel constructible des terres environnantes pour préserver de la surface et y cultiver des plantations bio reste un cas unique en France.

Mouans-Sartoux est chargée de fournir 1 200 repas par jour à l'aide de 22 membres du personnel répartis sur les 3 cuisines de la ville. Une grosse équipe qui a une charge de travail importante puisqu'il faut travailler les produits à contre-courant des autres cantines recevant des aliments prêts à l'emploi. Pour la plupart des collectivités, l'introduction de l'alimentation bio doit répondre aux conjonctures locales ce qui entraîne des mesures personnalisées.



Marie-Hélène Amiable, députée maire de **Bagneux** a décidé de consacrer une partie du budget alloué à l'approvisionnement en denrées pour acquérir des produits bio (10%).



La bio ne doit pas être réservée qu'à ceux qui ont un haut pouvoir d'achat. Bagneux est une ville populaire avec 50% de logements sociaux. Cette démarche est un engagement fort pour tenter d'offrir des produits de qualité et d'initier les enfants au développement durable ou du moins à leur faire prendre conscience que ce qu'ils trouvent dans leur assiette a une histoire.



Faire d'un autre mode de consommation une ouverture aux problématiques du développement durable, c'est l'un des intérêts de la démarche, rencontrant un franc succès auprès des communes.



Au début, nous avons mis en place une éducation au goût. Habités aux produits très standardisés, les élèves ont d'abord été plutôt étonnés avant de montrer un réel engouement. De même pour l'apprentissage du tri des déchets : ils ont été extrêmement volontaires et sensibles à cette démarche, tout en servant de relais auprès des familles. Enfin les enfants en centre de loisirs ont eu l'occasion de visiter les agriculteurs pour voir comment les légumes ont été cultivés. Ces visites sont également très valorisantes pour les producteurs eux-mêmes qui ont eu la joie de montrer en quoi consiste leur travail.



De plus en plus l'alimentation bio est perçue comme un tout, et non plus comme le simple accès à des aliments répondant à un cahier des charges spécifique. Par exemple Bagneux s'engage depuis 2010 à faire baisser l'empreinte carbone en privilégiant les produits issus de l'agriculture biologique par les producteurs de la région : les pommes et les poires

viennent des Yvelines, les yaourts et les lentilles de Seine-et-Marne et le pain du Val-de-Marne.



Cette ville va également pouvoir enrichir son catalogue de produits bio locaux, en particulier carottes, choux rouges et blancs et pommes de terre, grâce à la récente mise en place d'une légumerie dans la région. **Inaugurée le 14 mars aux Mureaux**, cette légumerie bio permet de traiter directement les produits dits terreaux ne pouvant être préparés dans les cuisines des cantines. Marie-Dominique Tatar-Suffern, de l'agence conseil **Vivrao** qui a permis la création de cette légumerie – la première en Ile-de-France – souligne l'importance en place de nouveaux outils :



On ne trouve pas la carotte sous le pied d'un cheval ! Les légumeries évite de s'approvisionner en denrées prêtes à la consommation, disponibles qu'en dehors de la région. Pour les collectivités territoriales, cela demande un grand changement puisqu'elles étaient habituées aux fournisseurs qui proposent tout et livrent rapidement. Désormais qui dit saisonnalité et production locale dit anticipation. Dans le cas des carottes par exemple, le producteur doit avoir la confirmation 8 mois avant, et être garanti d'un volume "minimum".



Cette idée de volume minimum offre une sécurité à l'agriculteur, ainsi assuré d'avoir une rentrée d'argent fixe. De quoi les inciter à travailler main dans la main avec les acteurs de la restauration collective.



Le manque d'outils d'échange peut expliquer le fait que certaines collectivités n'aient pas franchi le pas. Il faut inciter le dialogue entre agricultures en amont, et en aval avec les demandeurs. Cela peut prendre la forme de forum internet, de réseau social, de réunions en région ou trans-régionales... Constituer une filière demande du temps, mais au final on peut trouver un équilibre et mettre en place un marché cohérent.





Dans cet effort de structuration des filières, la **Fédération nationale d'agriculture biologique des régions de France (FNAB)** participe au regroupement de producteurs, à la création d'outils économiques, aide à l'élaboration de projets... Chargé de mission restauration collective et circuits courts à la Fnab, Julien Labriet insiste sur le fait que beaucoup d'incompréhensions ont mené à un déséquilibre du marché :



Avant on constatait que des repas 100% bio proposés ponctuellement, ce qui déstructurait totalement le marché, en épuisant les stocks disponibles, ou en important à outrance. Maintenant, on a plus de régularité avec soit un repas 100% bio mieux établi, mieux anticipé, soit une substitution de produit, c'est-à-dire qu'un produit donné va être remplacé par un produit bio de même nature à des fréquences régulières.



Cependant, même avec un marché suffisant organisé, atteindre 100% de nourriture bio en restauration collective se confronte à la disponibilité des ressources. D'après les **chiffres de l'Agence bio**, en 2010 l'agriculture biologique représentait 3,1% des surfaces de production, et 4% des exploitations.

Julien Labriet estime qu'on est encore loin d'atteindre les objectifs du Grenelle, mais que la situation n'est pas désespérée.



Les freins sont dépassables. Pour que l'implantation de la nourriture bio dans la restauration collective s'opère, une approche transversale est nécessaire. La bio regroupe de multiples aspects dont peuvent bénéficier la population : impacts sur la santé, sur l'économie avec création de débouchés, lutte contre la désertification des campagnes, maintien du développement d'activité... La bio peut également un fort rôle social, d'une part en terme de transparence des projets, mais également dans le désir d'offrir un accès à la qualité facilité.



Dans son effort dans le développement durable, Strasbourg a fait le choix de l'alimentation bio dans les écoles primaires et maternelles pour lutter contre les gaz à effet de serre dans le cadre de son Plan climat-énergie territorial (Pcet). À Saint-Étienne, l'objectif est de maintenir la production locale. Autre exemple, à Brest favoriser la production de fruits et légumes bio aide à la réduction des pesticides.

Plus qu'une ligne politique, introduire l'alimentation bio au sein des collectivités territoriales relève plutôt d'une sensibilité individuelle. Une volonté de développer son territoire, de conserver des emplois, et pourquoi pas donc de préserver l'environnement. Et le phénomène prend de l'ampleur. Reste à savoir si la production suivra, sous l'impulsion – ou non – du Grenelle de l'environnement.

Photographies sous licences Creative Commons via Flickr par **Chiot's Run, Kimberly Mahr, Kerry J, EJP Photo, JazziJava** Édition photo par Ophelia Noor pour Owni /-

DÉMOCRATIE NOUVELLE

le 7 avril 2012 - 14:01 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



*à contrario, voyez plutôt à quelle sauce on veut vous faire manger au Québec:
<http://moutons.karma-lab.net/quebec-dit-non-a-letiquetage-des-ogm> . Quelle honte !*

VOUS AIMEZ



4

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

GALANGA

le 10 avril 2012 - 7:20 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



"Ainsi, dans les Alpes-Maritimes, la commune de Mouans-Sartoux a annoncé, début 2012, être à 100% bio pour la restauration des enfants des écoles et des crèches, ainsi que pour le personnel municipal."

Comment ? Le personnel municipal est bio ?? J'espère en tout cas que ce ne sont pas les enfants des écoles et des crèches qui les mangent...

VOUS AIMEZ



0

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

MA CANTINE BIO

le 10 avril 2012 - 18:57 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



On peut aussi parler de Saint Etienne, de Toulouse ou même de Lille et Rueil Malmaison. Il faut aussi souligner l'importance de l'action des parents d'élèves qui comme à Rueil ou à Issy les Moulineaux ont été moteurs dans l'introduction de produits bio dans les cantines scolaires.

*Pour en savoir plus sur les cantines qui ont introduit du bio dans leurs menus vous pouvez consulter la carte de France des cantines bio:
<http://macantinebio.wordpress.com/carte-de-france-cantines-bio/>*

VOUS AIMEZ



0

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE

ASSOCIATION UN PLUS BIO

le 24 avril 2012 - 11:47 • SIGNALER UN ABUS - PERMALINK



Notre association est spécialisée dans l'accompagnement des collectivités dans le domaine de la restauration collective bio et a déjà accompagné de nombreuses villes dans la mise en place de leur projet.

VOUS AIMEZ



0

VOUS N'AIMEZ PAS



0

LUI RÉPONDRE