

Cantines scolaires, le pari gagnant du bio sans surcoût

Il y a cinq ans, la loi Egalim fixait l'objectif de 20% de bio dans les cantines scolaires. Mais certaines collectivités ont décidé d'aller plus loin.

Aidées par l'association Un plus bio, ces «cantines rebelles» parviennent à maintenir leurs prix, à condition de repenser de façon globale leur politique alimentaire.

«C'est meilleur à la cantine!», lancent le soir à table des enfants scolarisés à Manduel, dans le Gard. Derrière les fourneaux des cantines scolaires de cette petite ville de 7 000 habitants s'active Lionel Senpau. Depuis plus de vingt ans, ce charismatique chef mitonne 500 repas quotidiens avec «40% de produits bio et 80% locaux». Soit bien plus que l'objectif de 20% de bio fixé il y a cinq ans dans la loi Egalim.

«Avant 2011, on faisait confiance aux produits surgelés que l'on recevait», admet-il. Cette année-là, les premiers cas de transmission à l'homme de la maladie de la «vache folle» sont constatés en France. Ses premiers doutes surgissent alors. Comment être sûr de ne pas intoxiquer les enfants? Le local paraît être une bonne piste pour s'assu-

Le bœuf bio fait passer le repas de 2 € à 3 €? Pour compenser, un repas végétarien à 1 € sera proposé par semaine!

rer de la provenance des produits. Après un recensement des producteurs autour de Manduel, le chef cuisinier suggère à la municipalité d'opter pour le circuit court. Carte blanche lui est donnée. À une condition: «Ne pas augmenter le prix du repas pour les familles.»

Pour relever le défi, il convainc son équipe «de réapprendre à cuisiner à partir de produits frais». «Chaque cuisinier s'est réapproprié son métier et se sent plus utile!», confie Lionel Senpau, aussi inventif derrière un fourneau que devant un tableau de bord financier. Le bœuf bio fait passer le repas de 2 € à 3 €. Pour compenser, un repas végétarien à 1 € sera proposé par semaine! Les menus seront aussi adaptés aux saisons, et les proportions aux appétits. Autant de déchets évités que la commune n'aura pas à collecter et traiter.



Dans une cantine scolaire utilisant des produits bio, à Roncq (Nord) en 2019. Thierry Thorel/MaxPPP

Ce cercle vertueux de la restauration bio et durable, l'association nîmoise «Un plus bio» le promeut et l'impulse depuis une vingtaine d'années. En 2013, elle fonde un Club des territoires, qui regroupe aujourd'hui 135 collectivités territoriales allant du village à la région et représentant «22 millions d'habitants».

«Nous accompagnions des élus qui parvenaient à bouger les lignes en passant au local et au bio, mais ils se heurtaient à des idées reçues. C'était trop compliqué, trop cher... Il manquait un outil pour éclairer la réalité du terrain avec des données précises», souligne Inès Revuelta, qui anime au sein de l'association l'Observatoire de la restauration bio et durable lancé en 2017 avec le certificateur Eco-cert.

Fin 2022, l'observatoire, qui a analysé les pratiques de 600 col-

lectivités engagées dans la transition vers le bio, comptait «36% de bio dans les assiettes» des quelque 9 500 cantines étudiées. Ce qui représente 16 points de plus que l'objectif de 50% de produits durables, dont 20% de bio, fixé par la loi Egalim. C'est aussi six fois plus que la part du bio dans l'ensemble de la restauration collective, évaluée à seulement 7% par l'Agence Bio.

Or selon l'observatoire, ces collectivités parviennent à «maîtriser leur budget avec un coût moyen des denrées de 2,14 € par repas». La mise en œuvre de la loi Egalim s'est traduite par «moins de 4% de hausse des coûts comptables de la restauration scolaire», confirme une récente étude de l'Agence pour la transition écologique (Ademe). Et plus les leviers de la transition (bio, baisse du gaspillage, menus végétariens...) sont actionnés, plus «les surcoûts liés à l'achat de pro-

duits de qualité ou durables» sont compensés.

De nouvelles équipes municipales qui ont placé l'alimentation au cœur de leur politique en ont fait l'expérience. En reconstruisant des filières avec des agriculteurs locaux et entreprises de transformation, Montpellier (Hérault) peut proposer des repas bio à 42% facturés entre 1,75 et 4,55 € aux familles. «C'est aussi un moyen de préserver nos terres agricoles», souligne Marie Massart, l'adjointe déléguée à la politique alimentaire et l'agriculture urbaine.

Saint-Denis a poussé le curseur plus loin en engageant la gratuité des cantines en maternelle et progressivement en primaire. «Les collectivités ont la responsabilité de bien nourrir les enfants. C'est une aide aux familles en période d'inflation. Cela redonne de l'attractivité à l'école publique. Et sécurise les revenus des agriculteurs», plaide Leyla Temel, la maire adjointe en charge de l'éducation et la restauration.

Si Paris est passé à 80% de bio dans ses maternelles, Marseille cherche encore la martingale pour sortir du «monopole de Sodexo». «Plus la cuisine centrale est grande, plus la transition est compliquée, admet Inès Revuelta, mais des solutions ont été expérimentées.» Des villes créent des régies maraîchères, rachètent des terres, se regroupent pour acheter de la vaisselle en inox ou externaliser le nettoyage des couverts. Aude Carasco

repères

Objectifs bio non atteints pour la loi Egalim

La loi Egalim du 30 octobre 2018 fixe trois objectifs pour la restauration collective: comporter au moins 50% de produits «durables ou de qualité», dont 20% d'origine biologique, fournir au moins un repas végétarien par semaine et réduire de 20% le gaspillage alimentaire.

Déjà en vigueur pour les can-

tines scolaires depuis le 1^{er} janvier 2022, la loi s'appliquera à la restauration collective privée à partir du 1^{er} janvier 2024.

Si les collectivités déclarent s'approvisionner davantage en produits durables, l'Agence Bio ne recensait que 7% de produits bio dans la restauration collective en 2022, loin des 20% fixés.

La loi prévoit d'atteindre 20% de surface agricole en bio en 2027. Elle n'en représente que 10,7% en 2022, avec un recul net des surfaces en reconversion.

essentiel

Énergies

Le Kazakhstan nationalise la filiale locale d'ArcelorMittal

C'est l'accident minier le plus mortel qu'ait connu le Kazakhstan, ancien membre de l'URSS, depuis l'indépendance en 1991. Samedi 28 octobre, 42 mineurs sont morts dans l'explosion d'une mine d'ArcelorMittal. Quatre mineurs étaient toujours recherchés dimanche. Dans la foulée, le gouvernement et le géant de l'acier ont annoncé avoir trouvé un accord afin de nationaliser la filiale locale. Le groupe a souvent été critiqué pour le manque de sécurité dans ses installations.

Santé

Sanofi se sépare du Doliprane

Sanofi a annoncé vendredi 27 octobre se séparer de sa division Santé Grand Public qui produit des médicaments vendus sans ordonnance, tel le Doliprane. Ce secteur deviendra une entité autonome cotée en Bourse. En se concentrant sur les médicaments innovants qui sont plus rentables, Sanofi suit le modèle des autres géants pharmaceutiques. Cette décision, saluée par les investisseurs, a été contrebalancée par une deuxième annonce: le laboratoire abandonne son objectif d'atteindre le niveau de rentabilité de ses concurrents (marge opérationnelle de 32% en 2025). Résultat, le titre a cédé près de 19% à la Bourse de Paris. Du jamais vu depuis 1989.

Transports

Grève des constructeurs automobiles, Stellantis augmente les salaires

Aux États-Unis, le syndicat de l'automobile UAW a annoncé samedi 28 octobre avoir conclu un accord préliminaire avec Stellantis, après quarante-quatre jours de grève. Les salaires de base devraient être augmentés de 25% d'ici à 2028. Un accord similaire a été passé avec Ford dont les salariés avaient également débrayé. General Motors, touché aussi par la grève, est le dernier des grands constructeurs à ne pas être parvenu à s'aligner avec UAW.

sur la-croix.com

TotalEnergies: un projet de compensation carbone au Congo vivement critiqué