



**RESTAURATION SCOLAIRE**

# Le bio et le local s'invitent à la table des élèves



Servir du bio et des produits de la ferme séduit de plus en plus d'écoles, collèges ou lycées de notre région. Une pratique appréciée des producteurs lo-

caux, des cuisiniers et des élèves, qui présente de nombreux avantages même si son coût reste prohibitif pour certains. (PHOTO: ARNAUD CHARRIER) ■ PAGES 8 et 9



PLUSIEURS ÉTABLISSEMENTS SCOLAIRES DÉVELOPPENT LES CIRCUITS DE PROXIMITÉ

# De la ferme à l'assiette des élèves

Les légumes de saison, viandes et autres produits bio et/ou locaux commencent à fleurir dans les assiettes des écoliers du territoire. Loin d'être une tendance générale, cette démarche aurait pourtant de nombreux avantages. Reportage dans des établissements où la cause est défendue.

■ L'Observatoire de la restauration collective bio et durable (\*) indique qu'en 2017, le bio ne représente que 2,9 % des achats de la restauration collective en France (dont 58 % en local-régional). Bien loin du cap de 20 % fixé pour 2012 par le Grenelle de l'environnement en 2008. Dans cette part, la restauration scolaire occupe pourtant la majorité de l'activité (87 %). Consciente, sans doute, de l'urgence d'agir.

## Le collège de Lorris auréolé d'un label

À ce titre, le collège Guillaume-de-Lorris, dirigé par le principal Gilles Chauveau, est un exemple. L'établissement a récemment obtenu la labellisation Ecocert niveau 3 « Restaurant exemplaire » (*lire par ailleurs*) en récompense des efforts consentis par le chef cuisinier Pascal Veaulin.

« Tout est organisé en faveur d'une agriculture industrielle et productiviste en France », constatait celui-ci dès 2004. À son arrivée au collège lorriçois en 2013, le co-créateur du



À la cantine de l'école de Saint-Gondon, l'équipe en cuisine a introduit du bio et du local depuis l'an passé. Près de 75 % des élèves y déjeunent désormais.

collectif national Les Pieds dans le plat, en accord avec la direction de l'époque, a donc entrepris d'introduire des aliments bio et locaux dans les assiettes des élèves. D'abord par le biais des fruits et légumes. Pari gagnant.

« La cuisine était bien conçue, le matériel conséquent ; il y avait juste à réorganiser le travail de chacun », explique Pascal Veaulin. Leurs efforts sont aujourd'hui récompensés : « Le fait de faire rentrer ces fruits et légumes brut pour les transformer nous assure une baisse des coûts de 30 à 50 % ».

Devant ce succès, le maillage territorial autour du collège s'est peu à peu

étoffé, comptant aujourd'hui quatorze producteurs locaux (et/ou bio) livrant viandes, œufs, produits laitiers, pain... dans un rayon de « 10 à 60 km » et le plus souvent « au prix du marché ».

## Covoiturage et gestion des déchets

D'ailleurs, une solidarité s'est instaurée entre les producteurs qui n'hésitent pas à utiliser le covoiturage pour économiser sur les frais de transport. À l'image « des œufs, transportés par le maraîcher »,

glisse Pascal Veaulin.

## « Moins de gaspillage »

Cette démarche environnementale se prolonge au restaurant scolaire, où les élèves dégustent leur yaourt « dans des ramequins pour produire moins de déchets » ; sont amenés à la fin de leur repas à trier leurs ordures. « Nous avons un rôle éducatif de sensibilisation auprès des élèves », juge le chef cuisinier.

L'enseignement semble gratifiant puisque le collège enregistre, d'une manière globale, « moins de gaspillage grâce à un meilleur rationnement » et des effectifs importants : « 359 demi-pensionnaires



sur 456 collégiens », cite le principal Gilles Chauveau.

### « Les enfants en parlent positivement »

Même son de cloche à l'école de Belleville-sur-Loire (Cher), où le chef cuisinier Thierry Mangin et son équipe préparent quotidiennement 200 repas avec des produits du terroir (le pain vient de la boulangerie communale, le bœuf charolais et les pommes de terre d'un producteur bio de Subigny...). « Nous constatons moins de reste dans les assiettes », lâche Thierry Mangin, secondé par la diététicienne : « Les enfants parlent positivement de la cantine ».

Sentiment partagé par Jean-Pierre Pougny, maire de Saint-Gondon et président du Pays Giennois (lire ci-contre) à propos de l'école de sa commune où, depuis 2016, « 75 % des

95 enfants vont à la cantine. Peut-être parce que c'est bon ? »

Cette fréquentation symbolise, pour lui, le fait que « quand on fait de la cuisine de bonne qualité, le sentiment de satiété est plus fort et il y a moins de déchets dans les assiettes. L'interaction de l'enfant est importante ensuite auprès des adultes ».

### « Écouter les usagers »

« Le bio est indispensable, mais il faut surtout écouter les usagers », renchérit Gilles Chauveau, qui a fait passer un questionnaire de satisfaction à ses élèves. Les premiers retours sont globalement positifs. Puissent-ils faire écho dans d'autres établissements...

**ARNAUD CHARRIER  
AVEC ISAURE LELOUP**

(\*) Travail collaboratif mis en place par l'association Un plus bio et Ecocert.

## Une affaire de coût ?

Le lycée Bernard-Palissy de Gien goûte aussi à cette restauration de proximité et bio. Le proviseur Bruno Tomas et le chef cuisinier M. Tixier entendent poursuivre cette démarche, déjà engagée avec un approvisionnement « de laitage et yaourts bio ; de produits secs locaux (lentilles, boulgour, pâtes) ; de bœuf et poulet bio et de volailles locales ; de légumes de saison bio de l'Orléanais », énumèrent-ils. Le frein reste le prix, assez nettement plus élevé selon eux. Pas forcément vrai « si on lisse la moyenne du prix de revient du produit sur l'ensemble de l'année scolaire », juge Jean-Pierre Pougny, président du Pays Giennois. Bientôt rejoint par Gérard Malbo, vice-président du Département, pour qui « l'importance du travail de grammage des plats » permet d'éviter « le gaspillage »... tant alimentaire que financier.

## EN BREF

### ■ Label Ecocert pour le collège de Lorris

Le label « Ecocert en cuisine » valorise l'introduction de produits bio et locaux dans les menus des établissements de restauration collective. Il se décompose en trois niveaux d'exigence, avec à chaque fois des objectifs. Le collège de Lorris a obtenu, en octobre, la labellisation de niveau 3 (qualification maximale) : la structure a inclus « plus de 50 % de bio et 50 composants par mois » dans sa cuisine (presque 80 %) ; a utilisé « au moins dix composantes bio et locales de la fourche à la fourchette par mois » ; a interdit « les graisses hydrogénées » et développé « les céréales complètes et les repas cuisinés sur place » ; a eu recours à des « éco-détergents pour le nettoyage, plus une autre action écologique ».



### ■ Un problème de formation

Co-créateur de l'AMAPP du Gâtinais et président-fondateur de l'AMAPP de Lorris, Pascal Veaulin (photo) déplore le manque de formation des professionnels à la cuisine de produits locaux et bio en restauration collective, mais aussi le manque d'implication des élus face à cette question. C'est dans cette optique qu'il a co-fondé le collectif national de formation Les Pieds dans le plat, dont les principes reposent sur la « charte de Lorris ». L'entité compte aujourd'hui une quarantaine d'adhérents (diététiciennes, producteurs bio, cuisiniers...).



# Les producteurs disent stop à la mondialisation

■ Les producteurs locaux impliqués dans cette démarche du consommer local louent tous cette initiative des restaurants scolaires, quand bien même cette « transaction » ne représente qu'une infime partie de leur activité - « entre 5 et 10 % » pour Bernard Gangnolle, maraîcher à Ouzouer-sur-Loire.

## « L'éducation au bon goût passe par là »

« L'éducation au bon goût passe par là », tranche Bernard Gangnolle qui déplore toutefois que ces initiatives soient encore « trop peu nombreuses ». Le producteur se fait ainsi le chantre du « naturel ». « Ce n'est pas le même goût ni le même indice carbone qu'un fruit ou légume venant de l'étranger », plaide-t-il. Au point d'envisager de « créer des magasins de producteurs ».

L'EARL Hautin, producteur de volailles à Beaulieu-sur-Loire, juge aussi positivement cette démarche qui « permet aux enfants de manger local et



mieux qu'avec des produits issus de la grande distribution », estime Delphine Vaast, co-gérante avec sa mère Ghyslaine Hautin et son cousin Anthony Hautin. Elle se dit prête à fournir d'autres établissements dans un rayon de 30 km alentour. Sous condition : « que le cantinier fasse la découpe sur place ».

C'est peut-être là un frein au développement de ce système local, les cuisines scolaires étant parfois « peu adaptées » au conditionnement des produits ou les établissements trop éloignés des

producteurs. « C'est aussi une affaire de budget et de volonté des élus de travailler dans cette direction ».

## « Maintenir le tissu social de proximité »

« La centralisation est la question n°1 de l'offre et de la demande », affiche pour sa part David Feuillette, gérant de l'EARL des Vergers des Beaumonts à Bonny-sur-Loire, conscient du caractère financier et chronophage du transport des marchandises.

Pourtant, il est « convaincu du bien-fondé de

réhabiliter les enfants à consommer local pour maintenir le tissu économique et social de proximité » face à la concurrence mondiale.

En ce sens, David Feuillette reçoit souvent des écoles sur son exploitation pour atténuer « la déconnexion existant entre la réalité de l'exploitation et la perception qu'en ont les gens ».

Autre problème : la concurrence. « Les marchés sont souvent bloqués par des contrats signés sur le long terme avec de gros fournisseurs, qui coûtent souvent plus chers que nos produits et sont moins bons », objecte Philippe Le Grelle, producteurs d'œufs et de viande à Ouzouer-sur-Loire.

Son retour d'expérience est pourtant positif : les écoles qu'il livre enregistrent « un meilleur rationnement et donc moins de gaspillage. Il faut ouvrir les appels d'offres de ces marchés à des locaux et sur une école. Il faut arrêter de se mondialiser ! »