



Le bio à la cantine, pas forcément plus cher

L'observatoire de la restauration collective bio et responsable publie mercredi 15 novembre son premier rapport, que « la Croix » a pu consulter en exclusivité, dans lequel il invite les cantines à se tourner davantage vers le bio.



Le bio n'est pas forcément plus cher. / Mychele Daniau/AFP

Est-il possible de servir davantage de bio dans les restaurants scolaires ? Comment, alors, s'approvisionner ? Et à quel prix ? Basée à Nîmes, l'association Un plus bio fédère une cinquantaine de collectivités qui mènent une réflexion sur « l'alimentation de qualité », parmi lesquelles les villes de Paris, Bordeaux, Grande-Synthe, Nîmes ou Ungersheim, les conseils départementaux de la Drôme ou de l'Isère et, tout récemment, la région Occitanie.

En collaboration avec l'organisme de certification Ecocert, Un plus bio a mis en place l'année dernière l'Observatoire de la restauration collective bio et durable, qui publie mercredi 15 novembre son premier rapport.

En étudiant un échantillon de 74 collectivités en gestion directe qui représentent plus de 200 000 repas servis chaque jour, l'Observatoire a tiré des enseignements, qu'elle aimerait mettre « *au service des politiques publiques misant sur une restauration collective de qualité* ».

Le bio, pas forcément plus cher



[Visualiser l'article](#)

Le premier d'entre eux est que le bio n'est pas forcément plus cher. Sur les 718 sites retenus pour l'étude, qui utilisent en valeur près de 20 % d'aliments bio, les repas servis reviennent à 1,80 € par personne pour les seules matières premières. Ce coût est généralement compris entre 1,50 et 2 € pour des cantines classiques.

« *Le passage au bio s'accompagne souvent d'outils pour lutter contre le gaspillage, ce qui permet d'acheter moins de produits* », explique Stéphane Veyrat, directeur d'Un plus bio. Souvent citée en exemple après son passage à 100 % d'aliments bio, Mouans-Sartoux a ainsi modifié profondément la façon de servir les 1 000 repas cuisinés chaque jour.

Les enfants scolarisés dans la commune des Alpes-Maritimes ont ainsi la possibilité de goûter avant de se servir, les fruits sont proposés en quartiers et les déchets sont triés et pesés après chaque repas. Une stratégie efficace. La quantité d'aliments jetés est passée de 150 à 30 grammes par repas.

Des produits de saison, moins chers

Par ailleurs, les produits n'entrent en compte que pour 25 % du prix de revient des repas, rappelle Un plus bio. « *Le coût des matières n'est qu'une variable à la marge. raison de plus pour dédramatiser et avancer sur le dossier de la qualité alimentaire* », indique le rapport.

Autre conclusion de l'enquête, l'introduction du bio dans les cantines scolaires n'entraîne pas d'inflation des dépenses pour les collectivités. Dans certaines villes, comme Salon-de-Provence, le coût par repas baisse même à mesure que la part de bio augmente. Il passe ainsi de 2,08 € à 1,78 € entre 2013 et 2017.

« *L'intérêt pour les produits bios témoigne souvent d'une démarche plus large d'un retour de l'intérêt pour ce qu'on mange*, estime Stéphane Veyrat. *Les menus ne sont plus élaborés six mois à l'avance, on se remet à cuisiner, en fonction des produits qu'on trouve...* »

Plus que la seule question du bio, la ville des Bouches-du-Rhône a repensé de manière globale sa façon de s'approvisionner. Salon-de-Provence, par exemple, a activé un dialogue avec les agriculteurs bios et conventionnels et changé en fonction son cahier des charges, ce qui leur permet d'avoir des offres plus basses sur les produits locaux et de saison.

Stimuler les filières locales de production

Enfin, troisième idée reçue battue en brèche par le rapport : il n'est pas nécessaire d'importer des produits d'ailleurs pour se mettre au bio. D'après l'Observatoire, le bio consommé dans les cantines étudiées est, à 57 %, d'origine locale.

L'Observatoire a retenu les critères d'Ecocert. Est considéré comme local un produit « *élevé et/ou transformé dans la région ou les départements limitrophes à la région d'implantation du restaurant (périmètre de l'ancienne région administrative)*. »

La conversion à une alimentation de qualité dans les cantines passe parfois par une stimulation indispensable de la production. Paris, qui affiche un objectif ambitieux de 50 % de produits issus de l'agriculture durable, dont 30 % de bio, dans ses cantines et ses crèches d'ici à 2020, a ainsi mis en place en parallèle un plan de soutien

www.la-croix.com
Pays : France
Dynamisme : 39



[Visualiser l'article](#)

à la structuration des producteurs du bassin de la Seine. À Mouans-Sartoux, la ville a même directement embauché un maraîcher qui fournit en légumes bios la cantine centrale.

Moins de 2 % de bio

Si tous ces chiffres sont encourageants, il reste toutefois un grand pas à faire à la restauration scolaire pour passer au bio. En 2017, seuls 2,9 % des achats de la restauration collective sont en bio, rappelle Un plus bio. L'association inclura l'année prochaine les cantines en délégation de service public, dans son étude, qui se penchera aussi sur les crèches et les Epad, promet Stéphane Veyrat.

Un plus bio décernera pour la deuxième année ses Victoires des cantines rebelles à l'Hôtel de ville de Paris mercredi 15 novembre 2017.

Seront primés, parmi 39 candidats, les projets les plus innovants et reproductibles.

Thierry Marx, Émilie Loizeau, Cyril Dion, Julie Andrieu, et Jean-Paul Capitani sont les parrains de cette édition 2017.