

Fiche pédagogique : Créer une cantine bio

Seul 0,1 % de la restauration collective française est biologique, du fait de la méconnaissance du sujet, d'a priori, et de craintes, notamment concernant son coût. Or, la mise en place d'une cantine biologique est accessible pour la plupart des collectivités. Voici quelques clés pour réaliser un tel projet à l'école des enfants.

Qu'est-ce qu'un aliment biologique ?

<p>On reconnaît un aliment biologique au fait qu'il est certifié en agriculture biologique. Cette certification garantit que le processus de production et de transformation, tel que défini par la loi et le cahier des charges européen, a bien été respecté. Dans ce cas le produit portera le nom de l'organisme certificateur, ainsi qu'une des mentions suivantes : "agriculture biologique", "produit de l'agriculture biologique" ou "produit issu de l'agriculture biologique".</p> <p>Pour obtenir la certification en bio, le produit doit comporter au minimum 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.</p> <p>En France, le logo AB, bien qu'il soit facultatif, permet d'identifier facilement les produits biologiques. Ce logo est la propriété du Ministère de l'agriculture.</p>									
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Qu'est-ce que la restauration collective biologique ?

Il n'existe pas de définition légale de la cantine biologique. Mais il est possible de se référer à des cahiers des charges établis par les professionnels de la filière biologique. Ainsi, la ~~fédération nationale~~ fédération des agriculteurs biologiques des régions de France (FNAB) définit les valeurs que les agriculteurs bios souhaitent partager avec leurs partenaires de la restauration collective : des aliments de culture biologique certifiée, un approvisionnement de proximité, des produits de saison, frais et peu transformés, des emballages réduits, le choix de variétés locales pour aider la biodiversité, des menus équilibrés, etc.

Les atouts d'une cantine biologique

Les avantages d'une cantine biologique sont nombreux : les avantages écologiques de l'agriculture biologique,

- les atouts santé de cette alimentation sans résidus de pesticides, sans additifs de synthèse, et reconnu comme plus riche en nutriments,
- les avantages sociaux, puisqu'elle favorise l'emploi en zone rurale, exige 30 % de main d'œuvre en plus, milite pour la solidarité des acteurs du territoire...
- les avantages économiques, pour l'agriculteur, qui perçoit des revenus équitables, et pour la filière biologique locale, qui peut se développer.

Les réticences : la question du surcoût des aliments biologiques

On accuse souvent l'agriculture biologique d'être hors de prix, incompatible avec la restauration collective. Si le surcoût est bien réel, il faut en comprendre les raisons, et, surtout, voir qu'il est minime quand il est optimisé. Les raisons du surcoût : l'aliment biologique est un aliment de qualité, qui nécessite plus de main d'œuvre, pour un rendement à l'hectare inférieur. Le prix inclut aussi les frais de certification et de contrôle du produit. Enfin, les agriculteurs bio perçoivent moins de subventions que les autres agriculteurs. En comparaison, est-il possible de chiffrer les coûts cachés de l'alimentation conventionnelle ? Pollution des eaux et coût de la dépollution, appauvrissement des sols, problèmes sanitaires dus aux produits chimiques, destruction de l'agriculture de subsistance des paysans du sud, sont autant de conséquences que le prix ne prend pas en compte. Mais ce surcoût est relatif ? et maîtrisable : Le repas bio n'est que de 10% à 15% plus cher qu'un repas normal, soit entre 0,48 et 0,60 € par repas. En effet, l'augmentation ne concerne que les matières premières, qui ne représentent que 20 à 30% du coût total d'un repas ;

- Remplacer des protéines animales par des protéines végétales, d'aussi bonne qualité, permet de réduire sensiblement les coûts ;
- Privilégier les aliments de saison, beaucoup moins chers ;
- Privilégier les produits locaux, pour diminuer les frais de transports ;
- S'adresser à des fournisseurs spécialisés en bio, pour éviter trop d'intermédiaires ;
- Préférer des produits moins coûteux et des recettes simples ?

Le surcoût peut être pris en charge par la commune, l'établissement scolaire ou les parents qui le peuvent, mais il est de plus en plus possible d'obtenir l'aide de la région, comme cela se fait en Poitou-Charentes, Picardie, Bretagne, PACA, etc.

Hors agriculture biologique, point de salut ?

Une alimentation locale a moins d'impact sur l'environnement qu'une alimentation biologique en provenance de l'étranger (pour info, la France importe plus de 50 % des produits bio consommés). Il existe ainsi d'autres productions agricoles de qualité, soit proches du bio, soit qui garantissent un certain savoir-faire ou provenance (ex : AOC, appellation d'origine contrôlée). Certaines cantines font aussi appel au commerce équitable. Ne les négligez pas, car le principe est aussi d'aider et de valoriser toutes les productions locales de qualité.

Les étapes de la création d'une cantine bio

Déterminer tous les acteurs concernés : du maire, qui est responsable de la restauration collective scolaire pour la maternelle et l'école élémentaire, au directeur d'école, en passant par les parents d'élèves, le gestionnaire des achats de l'école, les cuisiniers, et les acteurs locaux de la filière biologique, etc. Chacun à son mot à dire sur un tel projet.

Mener une enquête : cela permet de connaître le taux de sensibilisation et donc le soutien que vous allez recevoir, et les freins et *a priori* qu'il va falloir lever.

Créer un groupe avec d'autres parents d'élèves qui ont la même envie que vous. Mieux vaut être plusieurs pour être écoutés.

Rencontrer la filière biologique locale : agriculteurs, transformateurs et vendeurs de produits biologiques sont là pour vous accompagner tout au long de votre projet. Il est fondamental

d'apporter dès le départ des propositions concrètes, des études de coût, des adresses de fournisseurs? Ainsi, dès la première rencontre avec les personnes concernées, vous serez à même d'apaiser les craintes et de répondre à toutes les questions.

Présenter votre projet à l'établissement scolaire : tous les acteurs de l'école (directeurs, enseignants, personnel de restauration, infirmière, etc.) sont garants de la réussite de la mise en place d'une cantine biologique qui concerne à la fois l'alimentation, la santé, l'éducation au goût, et l'éducation à l'environnement.

Connaître les bons arguments pour convaincre : il est important de mettre en avant tous les avantages d'une cantine biologique, afin que chaque acteur concerné y trouve son compte.

Définir ensemble les objectifs : avec l'aide de la filière biologique locale, différentes décisions doivent être prises avec tous les acteurs concernés. Par exemple, le rythme d'intégration de produits bios dans les repas, les sources d'approvisionnement, la détermination des menus pour maîtriser les prix, les demandes de soutiens financiers à la région, la communication sur le projet, les étapes de sensibilisation des parents et des enfants, etc.

Prévoir un volet sensibilisation conséquent pour assurer le succès et la pérennité du projet. Eduquer les enfants au goût : nouveaux produits, nouvelles saveurs, nouvelles couleurs, nouvelles recettes ;

- Faire redécouvrir l'origine des aliments, la relation entre agriculture et environnement, entre alimentation et santé ;
- Former le personnel de restauration à de nouveaux produits, techniques de cuisson, et accommodement des aliments.



Trucs & Astuces

• Une commune peut-elle décider d'acheter des produits biologiques ?

Il est désormais possible pour une commune de justifier l'achat de produits biologiques au détriment d'autres produits, grâce à plusieurs dispositions du Nouveau Code des marchés publics, qui permettent d'intégrer des critères environnementaux dans le cahier des charges des appels d'offre publiques. Voir les articles 14, 45 et 53 du

Nouveau Code des Marchés Publics en conseil : **attention au tout, tout de suite !**

Il est plus facile d'introduire peu à peu des aliments bio dans les repas, en commençant par exemple par le pain ou les fruits, plutôt que de vouloir passer tout de suite au 100 % bio. Cela permet de maîtriser les coûts, de changer doucement les habitudes des enfants et du personnel de restauration, tout en respectant la filière biologique. **Une expérience réussie :**

Plusieurs crèches parentales du 20e arrondissement de Paris ont mis en place la restauration biologique des tous petits. Elles ont fait appel à

Vivrao, distributeur de produits biologiques, et au cuisinier

Jean Bretagne, qui est venu partager sa passion du bio pour convaincre les parents encore réticents, et former les cuisiniers avec l'aide de la fédération des crèches parentales (

ACCEPP). Créer le projet à plusieurs crèches a permis de réduire les coûts.



Trouvez les structures qui peuvent vous aider !

