

LE FAIT DU JOUR

21 novembre 2011

L'irrésistible montée du bio dans les cantines scolaires

Les communes devront servir des produits bio et des produits de saison dans les cantines scolaires. Ce sera une obligation d'ici à la fin 2012.

YVES POUCHARD | Publié le 21.11.2011, 07h00



ECOLE SAINTE-HELENE, NICE (ALPES-MARITIMES), LE 17 NOVEMBRE. Dans la cantine de cette école, des aliments d'origine bio sont servis presque chaque jour. | (LP/M.G.)

contesté dans ses résultats, le Grenelle de l'environnement est un succès dans les cantines scolaires. Les expériences lancées pour introduire davantage de produits locaux de saison ou bio se sont trouvées confortées par l'objectif de 20% de bio dans la restauration collective pour 2012.

Le décret paru début octobre obligeant à justifier, entre autres, de l'utilisation de denrées de saison, et celui autorisant les collectivités à intégrer la proximité dans les appels d'offres ont donné un nouvel élan.

Un tiers des lycées de la région Bretagne se fournit en produits bio, mais le phénomène est désormais national. « Le gros problème résidait dans la quasi-absence de filières d'approvisionnement de proximité dans le monde agricole. Les producteurs commencent à comprendre qu'il existe là une alternative aux circuits habituels », explique Patrick Naudet, patron de Pro Conseils, une société spécialisée dans l'aide aux collectivités sur ce dossier.

« La première inquiétude des élus et des parents est l'augmentation du prix des repas, qu'ils pensent inéluctable. Nous leur expliquons que les denrées ne représentent que 20% du coût de revient et qu'une hausse de 3 ou 4% ne touchera que cette proportion, soit une somme minime au final. »

Des vertus pédagogiques

Patrick Naudet se veut pragmatique : « Le bio ne doit pas être une religion. Il faut des produits locaux et/ou bio. De lui-même, l'agriculteur qui commencera à fournir une cantine passera naturellement au raisonnable et au bio. » Même sentiment chez Jean-Jacques Hazan, président des parents d'élèves FCPE : « Le bio pour le bio ou le local pour le local, ça ne sert à rien s'il n'y a pas un bon travail des produits. La formation des personnels est indispensable, tout comme l'implication des enseignants. » L'arrivée de produits de proximité et de saison est une opportunité pédagogique pour les deux hommes.

« Découvrir le vrai goût des aliments, voir comment on les cultive, réfléchir à la gestion des déchets de son assiette... le temps du repas devient alors un moment de formation comme les autres, et là pour sa santé immédiate », conclut Patrick Naudet.