

# Une cantine biologique à l'école des enfants

Développer les repas biologiques en collectivité (cantine scolaire, d'entreprise, d'hôpital, etc.) a beaucoup d'avantages. Dans de nombreux pays, cela est considéré comme un moyen efficace de développer les filières biologiques et paysannes, beaucoup plus écologiques. De plus, l'alimentation bio est une vraie réponse en matière de santé publique et de sécurité alimentaire dans le contexte de crises alimentaires actuel (vache folle, OGM, pesticides...), car elle permet de concilier variété, qualité, traçabilité et sûreté alimentaire à un coût acceptable. Mais aussi, cela permet à tous, et tout particulièrement aux enfants, de redécouvrir l'acte de manger sain, en accord avec les saisons et la nature, ce qui contribue, en passant, à lutter contre l'obésité.

Pourtant, 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.

## I - Définitions

### Qu'est-ce qu'un aliment biologique ?

L'agriculture biologique est une agriculture écologique, qui réconcilie la production agricole avec la protection de l'environnement et de la santé, et le développement économique local. **Le Règlement européen de 1991<sup>1</sup>** sur l'agriculture biologique en Europe, reconnaît à l'agriculture bio comme objectif principal la protection de l'environnement.

Dans sa forme la plus aboutie, elle se donne plusieurs missions :

- **Sociale** : 30 % de main d'œuvre en plus ; solidarité entre les acteurs de la filière, avec les pays du sud, les consommateurs ...
- **Ecologique** : très faible pollution ; préservation et gestion durable des milieux naturels, de la biodiversité, de l'eau ; lutte contre l'érosion des sols ; bien-être animal ; pas d'OGM, peu d'antibiotiques.
- **Economique** : revenus équitables pour l'agriculteur ; création de produits à haute valeur ajoutée ; prix équitables et concertés ; occupation des territoires et développement des zones rurales ; diversification de la production (la filière ne pratique pas la monoculture) ; écotourisme.
- **Aspect nutritionnel** : la haute qualité nutritionnelle du bio est reconnue (voir le rapport de l'AFSSA sur l'Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique - juillet 2003 - disponible sur [www.afssa.fr](http://www.afssa.fr)).

<sup>1</sup> Règlement n°2092/91/CE - JOUE n° L 198 du 22 juillet 1991.

### Autosuffisance alimentaire : le bio peut-il nourrir un pays ? Et la planète ?

Il semble que oui, même au dire de la FAO, l'organisme en charge de l'agriculture au sein de l'ONU. Pour en savoir plus :

- **"L'agriculture biologique peut-elle nous nourrir tous ?"** - Brian Halweil - Institut Worldwatch - disponible sur <http://www.delaplanete.org/L-agriculture-biologique-peut-elle.html>
- **"La planète entière pourrait-elle manger bio?"** Etude de J.-M. Jancovici - 2001, disponible sur son site [www.manicore.com](http://www.manicore.com) à la page [www.manicore.com/documentation/manger\\_bio.html](http://www.manicore.com/documentation/manger_bio.html)



## Bon à savoir

Un label est un signe de qualité officiel attestant d'un avantage significatif apporté par un produit au consommateur.

## Comment reconnaît-on un aliment biologique ?

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**<sup>②</sup>, ainsi qu'une des mentions suivantes : "agriculture biologique", "produit de l'agriculture biologique" ou "produit issu de l'agriculture biologique".

Pour obtenir la certification en bio, le produit doit comporter au minimum 95% d'ingrédients issus de l'agriculture biologique. L'organisme certificateur effectuera ensuite des contrôles réguliers du respect de ce processus et des règles d'étiquetage.



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. En 2009, le logo européen deviendra obligatoire pour tous les produits biologiques.

## 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 des agriculteurs biologiques des régions de France (FNAB) définit les valeurs que les agriculteurs bio 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.

La charte est disponible sur le site [www.fnab.org](http://www.fnab.org)

## Les autres alimentations de qualité

Il est possible de privilégier des aliments autres que biologiques. Tout dépend des critères de choix que vous souhaitez privilégier. Ainsi, une **alimentation locale** a moins d'impact sur l'environnement qu'une alimentation en provenance de l'étranger, même bio (comme c'est encore souvent le cas, puisque la France importe plus de 50% des produits bio). Il ne faut donc pas bannir d'autres agricultures paysannes qui prônent des règles de production aux méthodes plus écologiques.

Ensuite, il existe aussi d'autres productions agricoles de qualité qui garantissent un savoir-faire ou une provenance. Par exemple :

■ **Le label AOC** : le produit est issu d'une région ou d'un lieu déterminé, fabriqué selon un savoir-faire local reconnu et un terroir (facteurs naturels du lieu). En favorisant les AOC de votre région, vous évitez les transports et aidez les producteurs locaux.

■ **Le Label Rouge** : le produit a une qualité supérieure et se distingue des autres par ses conditions de production ou de fabrication. L'écart qualitatif doit être perceptible directement par le consommateur final (nombreux tests gustatifs).

■ **La dénomination Montagne** : tous les éléments ayant contribué à la fabrication du produit (dont l'alimentation des animaux par exemple) jusqu'au conditionnement doivent être situés en zone de montagne.

Pour ces labels néanmoins, les aspects écologiques ne sont pas directement pris en compte, même si les animaux sont bien mieux traités (en pleine nature), qu'il y a moins d'additifs, moins de pesticides, etc. pour aboutir à un produit de qualité.

Enfin, 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.

<sup>②</sup> Au 1<sup>er</sup> janvier 2006, il existe six organismes certificateurs en agriculture biologique agréés par l'Etat : Agrocerc, Ulase, Ecocert SAS, Qualité France SA, Aclave, SGS ICS.

## II - Les étapes à respecter pour créer 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... chacun a 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, de sa conception à la phase de sensibilisation, en passant par la composition des repas et la mise en adéquation du projet avec la demande des parents, de l'école, etc. Il est fondamental d'apporter dès le départ des propositions concrètes, des études de coût, des solutions pour maîtriser ces derniers, 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. La filière biologique a mis en place sur tout le territoire français des structures qui peuvent accompagner ce type de projet.

**Présenter votre projet à l'établissement scolaire** : tous les acteurs de l'école (directeur, enseignants, association de parents d'élèves, 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', 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. Cela va des avantages écologiques de l'agriculture biologique, aux atouts santé de cette alimentation sans résidus de pesticides, sans additifs de synthèse, et reconnu comme plus riche en nutriments, en passant par ses 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... Sans oublier les avantages économiques, pour l'agriculteur, qui perçoit des revenus équitables, et pour la filière biologique locale, qui peut se développer.

**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 bio 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 au goût les enfants fait partie intégrante de la démarche : nouveaux produits, nouvelles saveurs, nouvelles couleurs, nouvelles associations, hé oui, les produits bio ont plus de goût, ont de drôles de couleurs, le pain est complet, les recettes sont différentes... pour limiter les coûts et respecter l'équilibre nutritionnel.

■ Le repas bio est aussi l'occasion pour les enfants (et les adultes) de redécouvrir l'origine des aliments, la relation entre agriculture et environnement, alimentation et santé.

■ Le personnel de restauration va devoir être formé à de nouveaux produits et techniques de cuisson et d'accommodement des aliments.

■ Sensibiliser les parents contribue à la cohérence entre l'apprentissage à l'école et les habitudes alimentaires à la maison.

**Des programmes existent peut-être sur votre région** : cela servira de base pour votre projet. Par exemple :



■ Le programme **Manger Bio et Autrement à la cantine** : le Centre d'initiation pour valoriser l'agriculture et le milieu rural (CIVAM) du Gard a créé le concept "Manger Bio" en restauration collective, programme qui consiste à introduire l'alimentation bio dans les collèges du département en accompagnant cette démarche d'une information pédagogique. Ce programme a fait depuis des petits dans toute la France. [www.cg38.fr/6336-operation-manger-bio-et-autrement-a-la-cantine.htm](http://www.cg38.fr/6336-operation-manger-bio-et-autrement-a-la-cantine.htm)

Pour connaître le CIVAM qui intervient dans votre département : [www.civam.org](http://www.civam.org)

■ Le programme "pain Bio en restauration scolaire" : **BRIO**<sup>③</sup> le pilote depuis juillet 2005, avec une dizaine de régions et le soutien de **L'ONIC**<sup>④</sup>.

## III - La question du surcoût des aliments biologiques

La mise en place d'une restauration collective génère souvent réticences et a priori, le principal concernant le prix des repas bio, plus élevé que les repas habituels. La collectivité et/ou les parents devront assumer une bonne part des surcoûts des repas bio. Il faudra donc prendre bien soin d'expliquer le surcoût en toute transparence, ceci d'autant plus que ce surcoût est maîtrisable.

**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. Et les petits volumes de vente empêchent de faire des économies d'échelle. Le prix inclura aussi les frais de certification bio et de contrôle du produit. Les agriculteurs bio perçoivent aussi moins de subventions que les autres agriculteurs. Mais en comparaison, l'aliment non biologique a des coûts cachés souvent méconnus : coût de dépollution des eaux et de santé publique à cause des pesticides utilisés, nos impôts qui financent les aides agricoles, les pertes d'emplois agricoles, et la vie précaire des exploitants.

<sup>③</sup> Bio des régions interprofessionnellement organisées.

<sup>④</sup> Office national interprofessionnel des céréales.

## Une commune peut-elle choisir 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'offres publics. Voir les articles 14, 45 et 53 du Nouveau Code des Marchés Publics.

### Un surcoût relatif...

Le surcoût 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.

...et maîtrisable : des astuces existent, que la filière biologique connaît bien.

■ bien réfléchir à la composition des repas, car le prix peut tripler si le repas est calqué sur un repas classique. C'est possible, tout en respectant parfaitement les besoins nutritionnels des enfants.

■ privilégier les aliments de saison, deux à trois fois 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.

### Bon à savoir : attention au tout, tout de suite !

Il est recommandé de ne pas passer tout de suite au 100 % bio, mais d'introduire peu à peu des aliments bio dans les repas, en commençant par exemple par le pain, les fruits, etc. Cela permet de maîtriser les coûts, de changer doucement les habitudes des enfants et du personnel de restauration, tout en respectant la filière

biologique. Par contre, faire un repas bio de temps en temps n'est pas forcément une bonne idée : la filière biologique s'adapte mal à des commandes ponctuelles soudaines. La régularité et la pérennité des commandes assurent sa stabilité et son développement. Si vous préférez l'idée d'un repas bio complet mais ponctuel, prévoyez 1 repas bio tous les mois, puis toutes les semaines, par exemple.

## IV - Une expérience réussie en crèches parentales

Plusieurs crèches parentales du 20e arrondissement de Paris ont mis en place la restauration biologique des tout-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 (l'ACCEPP). La crèche est une petite structure, mais le fait de créer le projet à plusieurs crèches a permis de mutualiser les coûts.

## V - Les acteurs de la filière biologique qui peuvent vous aider

**FNAB (Fédération nationale de l'agriculture biologique)** : organisme professionnel à vocation syndicale créé en 1978, la FNAB anime et coordonne les activités du réseau des groupements d'agriculteurs biologiques et représente les agriculteurs biologistes au niveau national. Pour connaître le Groupement régional d'agriculteurs biologiques (GRAB) affilié à la FNAB, ou l'interprofession bio régionale, contactez la FNAB.

[www.fnab.org](http://www.fnab.org)

**Nature et Progrès** : fédération internationale d'agriculture biologique, Nature et Progrès réunit des professionnels (producteurs et transformateurs) et des consommateurs. Elle attribue son propre logo fondé sur une charte et un cahier des charges qui va au-delà des exigences légales en matière d'agriculture et de produits biologiques.  
[www.natureetprogres.org](http://www.natureetprogres.org)

**Le mouvement de culture bio-dynamique, le syndicat et l'association Demeter France** : l'agriculture bio-dynamique se fonde sur une profonde compréhension des lois de la nature et du vivant afin de la respecter au mieux dans les pratiques agricoles. Le logo Demeter certifie les produits issus de l'agriculture bio-dynamique.  
[www.bio-dynamie.org](http://www.bio-dynamie.org)

**Biocoop** : premier réseau de magasins bio en France, publie aussi le magazine gratuit Consom'action.  
[www.biocoop.fr](http://www.biocoop.fr)

**Synabio** : c'est le Syndicat des transformateurs de produits biologiques.  
[www.synabio.com](http://www.synabio.com)

**Au niveau local**, agriculteurs et transformateurs se réunissent parfois au sein de structures, comme Bioconvergence Rhône-Alpes.  
<http://www.bio-rhone-alpes.org>

### Les livres à connaître :

- **"Manger bio, c'est pas du luxe"** - Lylian Le Goff - 2006 - Ed. Terre vivante : où l'on comprend que manger bio n'est pas plus cher que consommer des produits non bio à condition de mieux équilibrer ses repas. L'auteur nous dit comment d'une manière claire. Indispensable !
- **"Pourquoi manger local ?"** - René Longet. Toutes les raisons de valoriser l'alimentation de proximité et des terroirs associés (Jouvence Editions, 2006).
- **"La stratégie du Colibri"** - Séverine Millet - février 2008 - Editions Minerva-Groupe La Martinière. A travers ce guide, Séverine Millet propose au lecteur d'agir très simplement pour la protection de l'environnement. Au niveau local, chacun de nous peut le faire. Cet ouvrage réunit une série d'actions concrètes, locales, accessibles et collectives. Car l'école, la commune, ou l'entreprise sont autant de terrains d'action ! Pour agir, il suffit souvent d'être bien informé, de connaître les personnes compétentes, les soutiens locaux, les aides financières et techniques possibles.

