



## Fiches Elections Municipales – Fiche 7

### Manger bio à la cantine scolaire

**L'un des enjeux majeurs des prochaines élections municipales est de permettre l'accès équitable de la population – et singulièrement des enfants en restauration scolaire – à une alimentation saine et équilibrée, issue d'un approvisionnement privilégiant les produits de saison, de proximité, issus en forte proportion de l'agriculture biologique. Une attention particulière doit également être accordée à la lutte contre le gaspillage alimentaire..**

#### **Pourquoi l'élu municipal est concerné ?**

Dans le primaire, en ce qui concerne les **écoles publiques**, la restauration scolaire est à la charge des communes et gérée par la caisse des écoles. Les communes assurent elles-mêmes le service ou le délèguent à des sociétés de restauration privée.

En ce qui concerne les **écoles privées**, les dépenses liées à la restauration scolaire sont généralement à la charge unique des familles. Le responsable de la restauration scolaire est le directeur de l'école.

#### **Contacts au sein de FNE sur ce sujet :**

- Lylian Le Goff (administrateur, membre des directoires de la mission Eco-consommation et du réseau Santé-Environnement) [lylian.legoff@fne.fr](mailto:lylian.legoff@fne.fr)
- Gaël Virlovet (administrateur, pilote de la mission Eco-consommation) [gael.virlovet@fne.asso.fr](mailto:gael.virlovet@fne.asso.fr)

#### **Sommaire**

- [importance des enjeux environnementaux](#)
- [enjeux financiers](#)
- [rappel du cadre](#)
- [comment votre association peut-elle agir](#)
- [2 exemples concrets](#)
- [autres ressources](#)

#### **1 - Importance des enjeux environnementaux**

L'agriculture de demain doit produire des aliments tout en préservant durablement son capital de production (fertilité des sols, qualité et quantité des eaux, biodiversité sauvage et domestique, climat, qualité de l'air, etc.). Elle doit aussi anticiper les changements climatiques. Elle doit ainsi répondre simultanément aux **défi alimentaire et environnemental**, qui sont intimement liés :

**LE DÉFI ALIMENTAIRE**

**LE DÉFI ENVIRONNEMENTAL**

**ENCOURAGER**  
la souveraineté alimentaire  
à l'échelle européenne

En parallèle, **RESPECTER**  
la souveraineté alimentaire  
des pays du Sud

**PRIVILÉGIER**  
la qualité sanitaire,  
environnementale et sociale

**LUTTER**  
contre le gaspillage



**RECONNAÎTRE**  
qu'une nature préservée  
est la condition sine qua non  
d'une agriculture durable

**RÉMUNÉRER** les services  
environnementaux et sociaux  
rendus par l'agriculture

**AVOIR POUR OBJECTIF**  
l'autonomie en énergie et protéines  
des exploitations agricoles

**ANTICIPER**  
le changement climatique

Pour en savoir plus, télécharger la plaquette de FNE : <http://www.fne.asso.fr/fr/nos-dossiers/Agriculture/pour-une-pac-plus-verte-/nos-documents.html>

Le mouvement Colibris a formalisé le nécessaire changement de modèle par le tableau suivant :

<b>Modèle de la fin du 20<sup>ème</sup> siècle</b>	<b>Modèle proposé</b>
Suprématie de l'industrie agro-alimentaire Pratiques agricoles intensives (recours massif à la chimie de synthèse, mécanisation intense, substances toxiques)	Encourager les filières agroalimentaires biologiques et paysannes
Approche alimentaire quantitative et hygiéniste	Favoriser la qualité alimentaire
Dépendance vis-à-vis de la grande distribution et des étalages uniformisés	Diversité alimentaire et valorisation des produits du terroir
Concentration de la production et destruction d'emploi	Créer et multiplier des emplois en zone rurale, en lien avec la consommation locale
Transports longs	Réduire les transports des produits et minimiser les changements climatiques

<http://www.colibris-lemouvement.org/agir/guide-tnt/convertir-une-cantine-l'alimentation-biologique>

L'approvisionnement de la restauration collective en produits biologiques, locaux et de saison contribue à répondre à ces défis :

- **Création de dynamiques territoriales** : l'approvisionnement local participe à la préservation de ceintures vertes périurbaines agricoles et au maintien d'un tissu rural dynamique. Il réduit les coûts et pollutions liées aux transports.

- **Réduction de l'impact environnemental** de l'agriculture : l'absence d'utilisation d'engrais et de pesticides de synthèse contribue à la reconquête de la qualité de l'eau (exemples du Bad Wurtemberg, de la Bavière, de la Toscane, etc ...) et de la biodiversité, la production locale et de saison réduit la consommation énergétique. Globalement, ces initiatives permettent de soutenir une agriculture moins dépendante des intrants et donc plus en phase avec les ressources naturelles.
- **Accès équitable à une alimentation plus saine**, grâce à la réduction de l'utilisation de pesticides de synthèse.

Le rapport de la FAO de Mai 2007 portant sur « Agriculture biologique et sécurité alimentaire », démontre d'ailleurs que celle-ci répond en tout point à ces enjeux pour la Planète, en précisant :

- que la sécurité alimentaire serait grandement améliorée par l'agriculture biologique mais que cela dépend avant tout d'une volonté politique ; la crise de l'eau et de la faim est avant tout une crise de gouvernance.
- que le grand intérêt de l'agriculture biologique est d'améliorer la qualité nutritionnelle des aliments ainsi que leur diversité, de préserver la biodiversité et les ressources en eau, de répondre aux enjeux énergétiques d'une moindre dépendance aux énergies fossiles et aux enjeux du dérèglement climatique, de stimuler une économie relocalisée plus indépendante.

C'est donc un **choix politique responsable** qu'il convient d'encourager.

## 2 - Enjeux financiers

Pour les cantines des **écoles primaires publiques**, la fixation des prix est assurée par la collectivité territoriale compétente sous sa responsabilité.

Les prix de la restauration scolaire ne peuvent être supérieurs au coût par usager des charges supportées. Cette disposition plafonne les tarifs de la restauration scolaire afin qu'ils ne puissent pas excéder le montant des charges supportées pour la fourniture des repas. La collectivité territoriale doit déduire du coût supporté les subventions de toute nature qu'elle peut percevoir, pour quelque motif que ce soit, au titre du service de la restauration scolaire.

Les tarifs peuvent être modulés en fonction des ressources des familles et du nombre de personnes vivant au foyer. Dans le primaire, la commune peut fixer la participation financière des familles sur la base du quotient familial. Des aides aux familles les plus défavorisées peuvent être accordées par le fonds social pour les cantines.

En ce qui concerne les **écoles privées**, les dépenses liées à la restauration scolaire sont généralement à la charge unique des familles. Les dépenses ne sont donc pas prises en compte dans la participation financière communale, mais des mesures à caractère social au bénéfice des familles peuvent être décidées par la commune.

**L'aspect purement comptable** de cette démarche peut apparaître comme un frein à la commande d'aliments issus de l'agriculture biologique en raison de leur surcoût relatif. Or, dans ce domaine, il est possible d'améliorer la qualité sans dépenser plus à condition que la qualité des repas porte aussi sur leur composition **respectant l'équilibre**

**alimentaire**, particulièrement concernant l'apport en protéines. On consomme trop de protéines d'origines animales, onéreuses (et donc de graisses saturées, ce qui favorise surpoids, maladies cardiovasculaires et certains cancers) par rapport aux protéines d'origines végétales, très économiques (céréales non raffinées et légumineuses), riches en nutriments protecteurs.

Rétablir un équilibre en terme d'apports en protéines répond à un impératif de prévention sanitaire – que l'on consomme des produits bio ou « conventionnels » -, mais comporte aussi un corollaire socioéconomique d'importance : l'économie réalisée par la réduction de produits onéreux permet d'acheter globalement bio sans surcoût comme le prouvent nombre de communes depuis des années (cf Langouet – 35 -, Lorient – 56 -, CIVAM Bio du Gard, etc ...).

De plus, une meilleure gestion et une éducation sanitaire alimentaire permettent de **réduire très efficacement le gaspillage alimentaire** réduisant d'autant les coûts. Cette démarche pilotée par la commune dans la restauration scolaire primaire, doit s'intégrer idéalement dans **un projet pédagogique** en synergie avec les écoles.

Enfin, déléguer à un prestataire grève parfois lourdement le budget et beaucoup de communes pourraient en faire l'économie par une **régie communale**, cette autonomie recouvrée facilitant aussi la maîtrise de l'équilibre des repas, avec une **formation** du personnel de restauration et une éventuelle création d'emplois.

### 3 - Rappel du cadre

Pour parvenir à une production agricole biologique suffisante pour en améliorer la prévisibilité et les coûts, le Grenelle de l'Environnement a abouti à l'engagement suivant : *« soutenir la structuration de la filière : passer progressivement à 20% de produits biologiques en 2012 dans les commandes de la restauration collective publique (20% d'approvisionnement en bio d'ici 2012), et en évaluant cette politique d'ici 2 à 3 ans en vue d'une généralisation à toute la restauration collective par des contrats d'approvisionnement pluriannuels ; modification du guide des contrats publics de restauration collective »*.

Loi Grenelle 1 (2009)

*« Les objectifs à atteindre sont de parvenir à une production agricole biologique suffisante pour répondre d'une manière durable à la demande croissante des consommateurs et aux objectifs de développement du recours aux produits biologiques dans la restauration collective publique ou à des produits saisonniers à faible impact environnemental, eu égard à leurs conditions de production et de distribution. »*

Loi Grenelle 2 - Article 120 (2010)

*« Le suivi de l'approvisionnement de la restauration collective en produits biologiques et de l'évolution des surfaces en agriculture biologique fait l'objet d'un rapport annuel du Gouvernement à l'Assemblée nationale et au Sénat. Ce rapport est rendu public. »*

Dans la continuité, le plan Ambition Bio 2017 vise au développement de la consommation bio en restauration hors domicile, avec en particulier l'objectif de 20% de produits bio dans la restauration collective d'Etat.

## 4 - Comment votre association peut-elle agir ?

**“Convertir une Cantine à l'alimentation biologique”** - Extrait de la fiche du mouvement Colibris

**1. 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 à son mot à dire sur un tel projet.

**2. Mener une enquête** vous permettra de connaître le taux de sensibilisation et donc le soutien que vous allez recevoir et les freins que vous devrez lever. Un des principaux facteurs de réussite pour une cantine bio approvisionnée localement est de vérifier que l'école ou la ville dispose d'une véritable cuisine et d'une « légumerie » (un espace où les légumes peuvent être lavés, épluchés, etc.). Si ce n'est pas le cas, il est nécessaire de s'attaquer à ce problème en premier. C'est ce qui permettra de recevoir et de cuisiner des produits frais. Beaucoup de cantines reçoivent des produits préemballés, pré-cuisinés, sous-vide ou en conserve (œufs en barres, poches de jaunes d'œuf liquide, etc.) même lorsqu'elles disposent d'une cuisine.

**3. Créer un groupe** avec d'autres parents d'élèves partageant votre envie. Mieux vaut être plusieurs pour être écoutés.

**4. 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, etc. Ainsi, dès la première rencontre avec les personnes concernées, vous serez à même d'apaiser les craintes et de répondre à toutes les questions.

**5. Présenter votre projet** à l'établissement scolaire et mobiliser les arguments pour convaincre : 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.

**6. 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.

**7. Prévoir un volet sensibilisation** conséquent pour assurer le succès et la pérennité du projet :

- Éduquer 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.

**Fiche détaillée :**

<http://www.colibris-lemouvement.org/agir/guide-tnt/convertir-une-cantine-l'alimentation-biologique>

## Autre action possible : projection de films suivi de débat

### 5 - Deux exemples concrets

Mi-2012, trois quarts des établissements de restauration scolaires et universitaires proposaient des produits issus de l'agriculture biologique

#### **La commune de Mouans-Sartoux : 100% de bio dans les cantines depuis janvier 2012 dont 50% en circuit court, 75% de réductions des déchets.**

Depuis le 1er janvier 2012, la restauration scolaire à Mouans- Sartoux est composée à 100% d'aliments issus de l'agriculture biologique.

La ville a historiquement constitué une régie municipale de restauration. Cette approche de la restauration scolaire permet un contrôle complet des pratiques et l'utilisation de produits frais et de qualité. En ajoutant le personnel de la ville, ce ne sont pas moins de 1 200 repas qui sont servis quotidiennement (soit 151 541 repas en 2012).

De plus, la ville porte des engagements forts, en valorisant l'alimentation saine par des actions pédagogiques et en s'attachant à la saisonnalité et à la zone de production, à la gestion des déchets, mais aussi des choix de produits d'entretien labellisés.

#### **Historique :**

- 1999, en pleine crise de la vache folle, la ville décide d'introduire le bœuf bio, soit 4% des produits cuisinés, afin de garantir la qualité sanitaire des produits.
- 2005, la ville adhère au plan national nutrition de santé (PNNS) et s'engage à respecter les 9 engagements du plan: *3 des 5 portions de fruits et légumes/jour, Pain bio type 80 au repas et au goûter, Laitages naturels Bio, Viandes ou poisson bruts, Limiter les graisses: aucun plat industriel, Limiter le sucre: aucune sauce industrielle, Fontaine à eau dans chaque restaurant, Pain à 18g de sel/kg, pas de sel en libre service, Proposition d'activités physiques sur le temps de midi*
- En 2008, le pain et la farine passent au bio (9,6%).
- En janvier 2009, les pommes, les salades et les laitages suivent (23% de bio).
- Début 2010, la barre symbolique des 50% de bio est franchie avec l'introduction des pommes de terre, des carottes, des pâtes, des céréales et des compotes.
- Un an plus tard (janvier 2011), l'ensemble des légumes et une partie de l'épicerie sont désormais labellisés (la part du bio l'élève alors à 73,6%).
- La consécration arrive au 1er janvier 2012. Désormais, tout ce qui est consommé par les enfants vient de l'agriculture biologique.

#### **Limiter les coûts et chasse au gaspillage**

Pour maîtriser les coûts, les réponses ont été multiples et des solutions innovantes et créatives ont été trouvées : optimisation de la gestion de l'économat, abandon pur et simple des emballages à la portion et chasse systématique au gaspillage...

Pour réduire au maximum le gaspillage, c'est-à-dire essentiellement les restes et déchets alimentaires, la mairie a fait installer dans chaque cantine des balances, afin de peser les déchets en fin de service. L'intégralité des restes alimentaires étaient placés dans des

poubelles ensuite pesées. Le choc fut rude à la première mesure. Pas moins de 40 kilos de nourriture étaient jetés quotidiennement !

S'en est suivi une refonte complète des pratiques, avec formation du personnel, l'engagement de personnes d'encadrement pour favoriser une sensibilisation des enfants (un animateur pour 12 enfants), une cuisine à la demande pour ajuster les quantités préparées avec les quantités consommées, la proposition d'une petite ou d'une grande taille de ration servie en accord avec un enfant sensibilisé, le laitage et le dessert servis en salle et en quartier, etc., Création d'un JEAC : jardin éducatif à compostage

=> réduction de 75% des quantités jetées

### **La régie agricole municipale : Allier circuit court et bio**

Une des initiatives les plus spectaculaires est officiellement lancée en 2011, au terme d'une phase d'expérimentation prometteuse. Même si l'alimentation était alors d'origine biologique, les volumes demandés - 30 tonnes de légume par an ou 16 tonnes de fruits p.ex. - étaient tels que seuls les grands distributeurs avaient la capacité d'approvisionner les restaurants scolaires, avec des produits venant des quatre coins de la planète. Les difficultés d'approvisionnement étaient réelles.

La commune décide donc de mettre en œuvre un modèle économique qui a déjà fait ses preuves sur Mouans-Sartoux : la régie municipale.

### **Objectif maîtriser la production des légumes permettant de faire du bio à un prix maîtrisé et avec un faible impact sur l'environnement des trajets de livraison.**

En septembre 2009, un projet expérimental vise à mobiliser du terrain municipal pour la production de légumes. En 2010, une production test est lancée. 1200 m<sup>2</sup> sont mis en culture par le service espaces verts de la ville. La première récolte donne une tonne de pomme de terre (récoltée le 26 juillet 2010) et 300 kilos de courges (récoltés le 22 septembre 2010).

Le 30 avril 2010, le terrain est également certifié Ecocert. La première régie agricole municipale de France voit ainsi le jour et en mars 2011, une agricultrice est engagée pour exploiter le domaine et produit sur l'année 10 tonnes de légumes biologiques. En 2012 le Domaine produit 12 434kg soit 50,53% des besoins des trois cantines. Et des arbres fruitiers ont désormais été plantés sur le domaine.

Les enfants sont invités plusieurs fois dans l'année à visiter et à participer aux activités de la régie, afin de lier le champ à l'assiette et de mener un vrai travail de fond.

### **Plus d'informations sur la démarche et la mise en œuvre à Mouans-Sartoux :**

- [http://movilab.org/index.php?title=La restauration scolaire durable et la r%C3%A9gie agricole municipale](http://movilab.org/index.php?title=La_restaur%C3%A9gie_agricole_municipale)
- <http://www.restaurationbio.org/spip.php?article32>
- <http://www.mouans-sartoux.net/>

### **La commune de Saint-Etienne : 100% bio en janvier 2014**

Depuis le 1er août 2009, c'est Restau Vert qui prépare les repas. 80 % sont bio depuis le 1er janvier 2013. Les produits d'origine régionale sont favorisés. Dès le 1er janvier 2014, les cantines seront 100% bio

2.800 repas par jour.

*"Cette démarche, progressive depuis 2009 (...), s'est accompagnée d'une diminution du tarif de 10% à 25% selon le quotient familial, grâce à une négociation conclue entre la ville et la société concessionnaire Elios",* précise la municipalité.

Depuis la rentrée 2013, la ville sert dans ses 24 crèches des repas qui intègrent 70% d'aliments bio. Pour cela, *"les 228 agents des crèches, et non seulement les cuisinièr(e)s, sont également formés tout au long de l'année à l'introduction du bio dans les repas"*.

Autres engagements : papier de table recyclé, tri sélectif, produits d'entretien éco labélisés.

Prix du repas : baisse de 10%. Cette baisse est due à une négociation des prix par la municipalité et un amortissement lié à la cuisine centrale

#### **Plus d'informations sur la démarche et la mise en oeuvre à St Etienne :**

- <http://macantinebio.wordpress.com/tag/saint-etienne/>
- <http://www.restaurationbio.org/spip.php?article31>
- <http://www.saint-etienne.fr/>

## **6 - Autres ressources**

### **Carte de France des cantines se fournissant en bio :**

<http://macantinebio.wordpress.com/carte-de-france-cantines-bio/>

« **Guide pour une Restauration Collective Responsable** »

Réalisé par La Fondation pour la Nature et l'Homme et la FNCIVAM (fédération nationale des centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural, le guide est composé de 12 fiches thématiques. Ce guide est un outil pratique qui propose des pistes et des ressources pour accompagner élus et entreprises dans la mise en place d'une restauration collective responsable.

**Télécharger le guide :**

[http://www.fondation-nicolas-](http://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/pdf/outils/guide_restaurant_collective.pdf)

[hulot.org/sites/default/files/pdf/outils/guide\\_restaurant\\_collective.pdf](http://www.fondation-nicolas-hulot.org/sites/default/files/pdf/outils/guide_restaurant_collective.pdf)

### **Oui au bio dans la cantine**

Campagne du WWF. <http://www.ouiaubiodansmacantine.fr/>

**Télécharger le guide :**

<http://www.campusresponsables.com/sites/default/files/ressources/guidecantinewwf.pdf>

### **Le club des territoires un plus Bio**

Cette association accompagne les personnes et les structures adhérentes souhaitant introduire progressivement une alimentation de qualité en restauration collective s'appuyant sur le concept «[Manger Bio](#)®». Ils aident les acteurs et décideurs en charge de la restauration collective : élus et chargés de mission, parents, gestionnaires, cuisiniers, professionnels de l'éducation, de la santé, du développement rural et de l'agriculture biologique. <http://www.unplusbio.org>

## **FNAB**



La Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique anime et coordonne les activités des groupements d'agriculteurs biologiques et représente les agriculteurs biologistes au niveau national. Vous y trouverez la Charte nationale de la restauration collective bio. De plus, elle a créé un site dédié spécialement à la restauration collective biologique : "RepasBio.org - Des repas bio dans les restaurants collectifs". <http://www.repasbio.org/>  
<http://www.fnab.org/>

**Autres professionnels :**

- Nature & Progrès <http://www.natureetprogres.org/>
- Bio-dynamie et association Demeter France <http://www.bio-dynamie.org>
- Le Syndicat National des Entreprises Bio <http://www.synabio.com/>

**Exemples d'initiatives locales :**

- Gablim pour le Limousin : <http://www.gablim.com>
- Bioconvergence en Rhône-Alpes <http://www.bioconvergence.asso.fr/>
- Programme "Manger bio et autrement à la cantine" créé par le Conseil général de l'Isère et l'Association pour le Développement de l'Agriculture Biologique (ADABio) <http://www.corabio.org/adabio>.