

# Une cantine biologique à l'école des enfants



Projet de l'Association Indépendante des Parents d'Elèves de Châteaugay  
Septembre 2009

# SOMMAIRE

1.	INTRODUCTION.....	3
2.	CE QU'IL FAUT SAVOIR.....	4
3.	LE PROJET DE L'AIPEC.....	10
4.	REFERENCES.....	11

# 1. INTRODUCTION

Le projet que nous proposons aujourd'hui est la mise en place de repas complets élaborés avec des aliments issus de l'agriculture biologique une fois par semaine. Notre démarche s'inscrit dans une volonté de mettre en œuvre des mesures concrètes **en faveur du développement durable** et ainsi de **la protection de la santé de nos enfants**.

Actuellement, les aliments contiennent de plus en plus de conservateurs, colorants, résidus de pesticides et autres qui, nous le savons, sont un danger pour la santé. Ces mêmes aliments peuvent parcourir des centaines de kilomètres par air, chemin de fer ou par route avant d'arriver dans nos assiettes.

Il serait judicieux de s'orienter vers **une alternative plus équilibrée** et donc plus satisfaisante en proposant à nos enfants une nourriture plus saine et surtout, dans la mesure su possible, locale. **La qualité de vie de nos enfants ne doit pas nous laisser indifférents**.

## **2. CE QU'IL FAUT SAVOIR**

Développer les repas biologiques au restaurant scolaire a beaucoup d'avantages. C'est un moyen efficace de développer les filières biologiques et paysannes, beaucoup plus écologiques que la filière conventionnelle. 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, un trop faible pourcentage de la restauration collective française est biologique, du fait de la méconnaissance du sujet, d'a priori, et de craintes, notamment concernant son coût. Il faudra savoir distinguer le surcoût réel des aliments « bio » de l'absence de surcoût du repas « bio ».

## 2.1. Qu'est-ce que l'agriculture 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 sur l'agriculture biologique en Europe, reconnaît à l'agriculture biologique comme objectif principal, la protection de l'environnement.

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

**Sociale** : 20 à 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, pas de pesticides ni d'engrais chimiques, 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'évaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique - juillet 2003 - disponible sur [www.afssa.fr](http://www.afssa.fr)).

Un aliment biologique est un aliment issu de l'agriculture biologique.

## 2.2. 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, 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. Le logo européen, mis en place depuis 1999, deviendra obligatoire sur tous les produits issus de l'un des 27 pays de l'Union européenne le 1<sup>er</sup> Juillet 2010. D'ici là, un nouveau logo européen sera défini.

Note : Au 1er janvier 2006, il existe six organismes certificateurs en agriculture biologique agréés par l'Etat : Agrocet, Ulase, Ecocert SAS, Qualité France SA, Aclave, SGS ICS.

### 2.3. 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)

### 2.4. Les autres alimentations de qualité

Il est possible de privilégier des aliments autres que biologiques. Tout dépend des critères de choix que l'on souhaite 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 30% 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.

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

## 2.5. La question du surcoût des aliments biologiques

Il s'agit de l'éternelle question du prix du bio qui est opposée constamment par les personnes mal informées de l'agriculture biologique et de l'agriculture conventionnelle.

Pour y répondre il convient de distinguer le surcoût (réel) des PRODUITS BIO de l'absence de surcoût du REPAS BIO. Les produits bio ont une valeur faciale (en général) plus élevée que les produits conventionnels équivalents mais le repas bio lui peut être constitué à prix équivalent voire inférieur au repas conventionnel.

**En d'autres termes les produits bio coûtent plus chers mais manger bio NE coûte PAS plus cher ou (plutôt) ne doit pas coûter plus cher.** La distinction est fondamentale

- **Pourquoi les produits bio sont en général plus chers** : moindre productivité à l'ha, coûts de main d'œuvre plus élevés, moins de subvention ...
- **Une recomposition des menus permet de maintenir un prix équivalent du repas.**

Pour un apport nutritionnel égal on peut réduire la quantité de protéine animale (principalement la viande) et la substituer par des protéines végétales (légumineuses) dans les menus. Il ne s'agit pas de supprimer la viande des menus mais soit réduire les grammages par plat soit introduire des menus végétariens plus fréquents. Pour cela on peut s'appuyer sur les diététiciens qui travaillent dans les sociétés de restauration collective. Le fait que l'on mange trop de viande en France est avéré et prouvé et pour la 1ère fois peut-être cela a été accepté et les leçons en ont été tirées au plus haut niveau de l'état puisque [une circulaire du premier Ministre du 3 décembre 2008](#) recommande explicitement de réduire les rations de viande dans les menus des restaurants collectifs de l'Etat.

- **Subvention du conseil général** : Le conseil général d'Auvergne subventionne les repas bio dans les cantines scolaires à hauteur de 0,70€ par repas. Cette subvention qui n'est limitée ni en nombre ni en temps couvre amplement le surcoût actuel de 0,40€ facturé par la société API (sous contrat avec la mairie de Châteaugay pour la période Juin 2006 à Juin 2011).



2.6. [La loi n°2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement \(article 48\)](#)

Extrait du texte de loi :

« L'Etat se donne pour objectifs de recourir, pour l'approvisionnement de ses services de restauration collective, à des produits biologiques pour une part représentant 15 % des commandes en 2010 et 20 % en 2012 ainsi que, pour une part identique, à des produits saisonniers, des produits à faible impact environnemental eu égard à leurs conditions de production et de distribution, des produits sous signe d'identification de la qualité et de l'origine ou des produits issus d'exploitations engagées dans une démarche de certification environnementale ».

**Quel est le projet de la mairie de Châteaugay pour mettre en œuvre ce texte de loi ?**

### **3. LE PROJET DE L'AIPEC**

En adéquation avec la loi relative au Grenelle de l'environnement, le projet de l'AIPEC est de mettre en place un repas bio hebdomadaire à la cantine scolaire de Châteaugay.

La société Auvergne Bio Distribution (<http://auvergnebiodistribution.fr/>) propose le service les « jeudis bio » c'est-à-dire la fourniture et la livraison en une seule fois de la totalité des ingrédients permettant de confectionner un repas bio. Il est proposé un « menu à choix multiple » dans un catalogue, à partir duquel il est possible de composer le menu de son choix parmi différents plats. Un nouveau catalogue est établi tous les mois pour suivre la saisonnalité des produits. Nous proposons donc de travailler avec cette société pour plus de simplicité.

Après avoir rencontré les différents interlocuteurs concernés par ce projet (représentants de la mairie, représentants de la société de restauration collective actuellement sous contrat : société API, représentant de la société Auvergne Bio Distribution) il apparaît qu'il n'existe pas de contraintes spécifiques.

Au vu des éléments présentés au chapitre précédent, il apparaît aussi que le surcoût actuel d'un repas bio (0,40 €) est pris en charge par le conseil général, il n'y aura donc pas de surcoût pour les parents des élèves bénéficiant du service de restauration scolaire.

Au cas où la subvention cesserait le surcoût calculé, sur le tarif actuel de la société API représenterait une augmentation du tarif des repas de 0,10 €, ce qui correspond en moyenne à l'augmentation du tarif appliquée chaque année.

**C'est pourquoi, nous vous demandons, par le biais de ce projet, de faire, dès à présent, un choix politique fort : celui de mettre en œuvre des mesures concrètes pour inciter les agriculteurs de notre région à passer au bio et de leur offrir un marché local par les cantines scolaires.**

## 4. REFERENCES

LIVRES : **Manger bio, c'est pas du luxe**, Lylian LeGoff

**Pourquoi manger local ?**, René Longet

**Polluants chimiques, enfants en danger !** Anne-Corinne Zimmer

FILMS : **Nos enfants nous accuseront**, film de Jean Paul Jaud

**Notre pain quotidien**, documentaire autrichien de Nikolaus Geyrhalter

**Home**, film de Yann Arthus-Bertrand

LIENS INTERNET : [www.afssa.fr](http://www.afssa.fr)

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

[La loi n°2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en œuvre du Grenelle de l'environnement \(article 48\)](#)

<http://auvergnebiodistribution.fr>

<http://www.ouiaubiodansmacantine.fr/>