

1 milliard de repas

sont distribués chaque année dans les cantines scolaires – tous niveaux confondus, y compris collèges et lycées – selon le ministre de l'Agriculture et de l'alimentation, Stéphane Travert. « Quand on a en tête ce chiffre, on se rend compte du levier de changement que représente la cantine scolaire pour assurer une alimentation de qualité », a déclaré l'ancien député de La Manche lors du dernier congrès des maires de France, en octobre 2017.

3 %

des repas des cantines scolaires sont élaborés avec des produits issus de l'agriculture biologique.

86 %

des parents d'élèves sont favorables à ce que plus d'aliments bios soient utilisés en restauration collective scolaire.



Servir 50% de repas bios dans les cantines scolaires d'ici à 2022 : une ambition politique difficile à atteindre, même dans les municipalités pionnières.

Alimentation

La cantine scolaire, reflet des transformations de la société

Arriver à 50% de repas bios, proposer des menus végétariens pour, entre autres, contourner les débats sur la laïcité, garantir le droit absolu à la cantine... Alors que le rapport à l'alimentation des Français a beaucoup évolué, les cantines scolaires prennent le même chemin.

« **L**a cantine scolaire joue un rôle social majeur. Plus de 60% des enfants mangent à la cantine de leur école primaire tous les jours. Faire évoluer les cantines, c'est changer en profondeur les habitudes alimentaires des adultes de demain. » La citation est signée Mohamed Merdji, professeur à l'école supérieure de commerce Audencia Nantes et directeur du Lesma, laboratoire d'étude et de recherche en stratégie et marchés des produits agroalimentaires (lire p.9).

Autrement dit, les politiques publiques, et tout particulièrement celles des mairies, disposent d'un levier important en matière d'orientation des habi-

tudes alimentaires avec les cantines scolaires. Bien conscient de ce phénomène, le gouvernement a mis à l'agenda des états généraux de l'alimentation (du 20 juillet au 21 décembre) la question du contenu des assiettes des enfants à l'école. Après avoir réuni, autour d'une même table, producteurs, distributeurs, consommateurs, ONG et élus locaux pendant plusieurs mois, ce grand raout achevé le 21 décembre dernier a permis d'accoucher d'un texte. Présenté en conseil des ministres début février, ce projet de loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable pose des obligations aux collectivités.

Sachant que plus de 1 milliard de repas par an sont distribués dans les maternelles, les primaires, les collèges et les lycées, les cantines scolaires devront s'approvisionner avec « au moins 50% de produits biologiques, locaux ou sous signe de qualité à compter du 1^{er} janvier 2022 ». Sur ce chiffre, au moins 20% des produits devront être issus de l'agriculture biologique.



A. BRIGNON/SIGNATURES



L'EXPERT

MOHAMED MERDJI, enseignant-chercheur à l'école de commerce Audencia Nantes et directeur du laboratoire Lesma

«Un outil puissant pour lutter contre le surpoids et garantir la réussite scolaire»

« Nous avons comparé les cantines scolaires au Royaume-Uni et en France. Outre-Manche, les enfants viennent avec leur propre repas et peuvent souvent acheter sur place des encas très gras ou très sucrés. C'est d'ailleurs l'une des raisons qui explique le taux très fort d'obésité infantile. En France, la cantine scolaire n'est pas encore assez vue comme un vrai instrument de politique publique alors qu'elle est un outil puissant pour lutter contre le surpoids et garantir la réussite scolaire. Et ce, d'autant que le repas servi à la cantine est souvent le seul menu équilibré de la journée pour les enfants issus d'un milieu modeste. L'objectif de 50% de repas bios va donc dans le bon sens. Mais la question de l'approvisionnement est centrale. Si ce chiffre me semble atteignable dans les communes rurales, il sera beaucoup plus compliqué à tenir dans les territoires urbains. Il va falloir développer de vrais réseaux locaux et des partenariats avec des agriculteurs et producteurs bios.»

précise le texte. L'objectif laisse sceptiques les spécialistes du sujet. Pionnier de l'alimentation bio dans les écoles depuis le début des années 2000, le maire de Lons-le-Saunier, Jacques Pélissard (LR), peine à croire que le chiffre de 50% de repas bios sera tenu. « En dix-huit ans de travail sur une restauration collective de qualité dans ma ville, nous n'atteignons que les 31%. Ce qu'il faut, en priorité, c'est accepter que cela prend du temps, tisser des relations de confiance avec les producteurs pour qu'ils créent une offre biologique. Et surtout, cela nécessite une véritable volonté politique locale », explique l' élu (lire p.10).

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE

Deuxième obligation contenue dans le projet de loi: la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines. « La réalisation d'un diagnostic préalable à la démarche de lutte sera imposée aux acteurs de la restauration collective, du privé comme du public », explique le texte. Comprendre: les cantines scolaires devront estimer la quantité de nourriture qu'elles jettent, un acte qu'elles ne pratiquent encore que rarement.

L'enjeu est pourtant essentiel puisque la FAO, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture, estime qu'un tiers de la production alimentaire mondiale est jeté sans être consommé. Mais pour Jacques Bailet, président du réseau des Banques alimentaires, le projet de loi passe à côté de la réalité du phénomène. « La question n'est pas vraiment celle du gâchis dans la restauration collec-

tive, mais plutôt dans les foyers. On estime que 50 à 70% du gaspillage alimentaire se passent dans les familles et pas du tout en restauration collective », explique cet expert. Un tel sujet intéresse fortement les élus locaux, comme l'a souligné Agnès Le Brun, maire (LR) de Morlaix (14800 hab., Finistère), lors du dernier congrès des maires: « La priorité dans les

communes aujourd'hui, quand on parle d'alimentation, c'est surtout le gaspillage dans les assiettes. »

Autre proposition qui pourrait changer le visage des cantines dans les prochaines années: l'obligation d'un menu végétarien une fois par semaine. Si cet objectif n'apparaît pas dans le projet de loi, plusieurs députés

Une proposition qui pourrait changer le visage des cantines prochainement: l'obligation d'un menu végétarien une fois par semaine.

pourraient envisager de déposer un amendement en ce sens, appuyé par Nicolas Hulot. « Je souhaite que les cantines proposent, prochainement, un repas végétarien aux enfants une fois par semaine », a ainsi déclaré le ministre de la Transition écologique et solidaire au magazine « L'Obs » en novembre dernier. Un engagement qui se justifie d'abord par la lutte contre le réchauffement climatique, l'empreinte carbone d'un steak de bœuf étant sans commune mesure avec celles des légumes. La proposition est reprise quelques jours plus tard par le think tank Terra nova. Au-delà ☉●●



T. LAROCHE

JACQUES PÉLISSARD, maire (LR) de Lons-le-Saunier (17 300 hab., Jura)

TÉMOIGNAGE

« Nous sommes devenus des clients intéressants pour les producteurs locaux »

« A Lons-le-Saunier, nous nous sommes lancés dans une alimentation collective de qualité en 2000. Nous avons, dans un premier temps, décidé de réunir toutes les commandes alimentaires des écoles, des maisons de retraite et de l'hôpital de notre territoire, faisant monter notre demande de repas collectifs par an à 1,4 million. Avec un tel chiffre, nous sommes devenus des "clients" intéressants pour les producteurs locaux qui ont commencé à générer une offre de produits bios pour la mairie.

Nous avons débuté avec le pain puis les laitages, avant d'aller progressivement vers la viande. Cela a été plus compliqué puisque le code des marchés publics ne nous permettait pas d'instaurer un critère de proximité. Nous avons donc exigé un critère de "bête sur pied" qui ouvre seulement le marché aux éleveurs locaux. Nourrir les habitants avec des produits de qualité a fortement réduit le gaspillage alimentaire. »

●○○ de l'aspect écologique, le cercle de réflexion de centre gauche souligne les avantages économiques de cette option: «les menus végétariens sont, dans l'ensemble, moins onéreux que des repas à base de viande». Des plateaux moins coûteux qui permettraient de «réallouer les sommes économisées à la montée en gamme de l'offre de restauration en privilégiant, entre autres, la viande de qualité ou les produits bios pour les autres repas», souligne le laboratoire d'idées. Les menus végétariens seraient donc une façon de parvenir au 50% de menus bios en 2022.

INTERDITS RELIGIEUX

Mais le plateau-repas sans viande peut également être envisagé comme une solution pour évacuer la très délicate question des menus halal ou casher. Se passer de viande permet de régler «simplement les débats sur l'adaptation de l'offre de restauration scolaire aux interdits alimentaires d'origine religieuse», souligne ainsi Terra nova. «C'est vrai qu'on peut y voir une manœuvre pour contourner la question du halal ou du casher, souligne Mohamed Merdji, mais c'est aussi une façon de s'adapter aux contraintes environnementales et à la montée du végétarisme dans les familles françaises», nuance ce spécialiste de l'alimentation.

Enfin, dernier bouleversement qui pourrait changer la donne pour les maires: le droit absolu à manger à la cantine. Alors que les cas d'enfants radiés de la cantine pour cause d'impayés se sont multipliés ces dernières années ou que certains maires refusaient

l'accès à la cantine pour les enfants des demandeurs d'emploi, la loi «égalité et citoyenneté» du 27 janvier 2017 a rebattu les cartes. «L'inscription à la cantine des écoles primaires, lorsque ce service existe, est un droit pour tous les enfants scolarisés, sans

qu'il puisse être établi aucune discrimination selon leur situation ou celle de leur famille», impose ainsi le texte.

«Radier les enfants, c'est une aberration, y compris sur le plan de la santé publique», souligne Jean-Jacques Hazan, l'ancien président de la Fédération

Le repas sans viande peut être envisagé comme une solution pour évacuer la très délicate question des menus halal ou casher.

des conseils de parents d'élèves. Des propos partagés mot pour mot par Mohamed Merdji: «Radier les enfants est une aberration de santé publique. Toutes les études montrent le lien entre obésité infantile et non-fréquentation de la cantine.» Au-delà de la lutte contre le surpoids, des repas scolaires de qualité sont aussi un facteur de réussite scolaire, comme l'a rappelé dans un récent rapport, le ministère de l'Éducation nationale. Une belle motivation pour faire avancer le sujet de l'alimentation de qualité dans les cantines scolaires. ● Marie-Pierre Bourgeois



Plus d'informations sur ce sujet
www.lagazette.fr/547597