



Education | Toulouse et Poitiers vont partager leurs expériences avec Dijon

## Cantines scolaires : Et si on mettait du bio dans les assiettes ?

par Jérémie Lorand | dijOnscope | mer. 06 févr. 13 | 19:38



20% de bio dans les cantines scolaires en 2012. L'objectif du Grenelle de l'environnement est bien loin : il y aurait tout au plus 8 à 10% de produits issus de l'agriculture biologique dans les assiettes des petites dijonnaises. Un retard que la municipalité entend combler.

Si bien que jeudi 7 février 2013, Anne Dillenseger, adjointe au maire de Dijon chargé de la réussite éducative et Benoît Bordat, conseiller délégué au Grand Dijon, référent pour l'agriculture périurbaine reçoivent des représentants des mairies de Toulouse et de Poitiers. À la veille de cette rencontre, ils ont voulu tordre le cou à certaines idées reçues. Pour eux, l'impact économique, principal argument des pourfendeurs du bio, n'est pas recevable puisque le coût des denrées représente moins de 20% du prix total du repas.

### Un coût supplémentaire négligeable...

La ville a pourtant bien fait partie des premières à proposer du bio dans ses menus mais depuis plus rien. 1.500 personnes ont signé une pétition, [une lettre ouverte a même été envoyée à la mairie](#), initiée par l'association "[Chouette c'est bio](#)" pour que l'effort reprenne. Selon elle, Dijon a une particularité qui l'avantage : La part des denrées ne représente que 15% du prix du repas ; le reste du budget allant à l'accompagnement ou encore à la préparation. Un argument que reprend Sylvestre Nivet, responsable de la restauration à la ville de Poitiers. "La surveillance des enfants coûte aussi cher que le prix des denrées soit 17% du prix réel des repas".

De fait, avec un coût 30% supérieur, l'impact ne serait que de 0,9% sur le cout du repas. "Alors que le prix de base d'un repas est de 2 euros pour un adulte et 1,65€ pour un enfant, nous atteignons les dix euros avec la transformation des produits, l'encadrement des enfants...". Au final, les parents déboursent de 41 centimes à 4,5€ à Poitiers et jusqu'à 3,55€ à Toulouse - 30% des familles ne paient pas. "Le coût supplémentaire est négligeable", rajoute Élisabeth Belaubre, adjointe au maire de Toulouse. "Lors de la campagne des municipales en 2008, nous avons fait le pari de pouvoir introduire du bio pour améliorer la qualité des repas servis, la santé des enfants et contribuer [au développement de l'agriculture](#)".

La capitale des Midi-Pyrénées dispose même de ses propres champs. 2012 fut d'ailleurs l'année de la première récolte biologique. A la clé, sept tonnes de lentilles qui vont venir approvisionner directement les cuisines pour une dizaine de repas. "Nous disposons de 26 hectares de vignes, plus de 250 hectares de céréales et une centaine d'autres qui sont en passe de devenir des terres maraichères", explique l'élue.

### "Un à deux produits biologiques par jour"

À Dijon, juste quelques lopins de vignes mais surtout une réputation gastronomique à tenir : "Nous travaillons depuis plusieurs années la question", assure Benoît Bordat. "Le but n'est pas de faire un menu biologique en important les produits d'autres pays mais bien de faire appel aux producteurs locaux". C'est d'ailleurs un des écueils pointés du doigt par Élisabeth Belaubre : "Il ne faut pas confondre bio et local avec bio ou local". Le conseil régional de Bourgogne a d'ores-et-déjà [fait revenir le Charolais dans les menus des lycées](#).

Certains agriculteurs sont pourtant déjà prêts, comme dans le Val de Saône. Une poignée livre des produits aux cuisines de Lons-le-Saunier et même parfois à Lyon. "Nous avons des normes très strictes", poursuit Benoît Bordat. "Par exemple, lorsque nous passons un marché pour des carottes,

elles doivent être livrées épluchées !" [Plus de 1,1 million de repas sortent annuellement](#) des cuisines centrales de la ville. De quoi nourrir les 6.000 Dijonnais qui fréquentent la cinquantaine de restaurants scolaires.

À Toulouse, 25.000 écoliers s'attablent quotidiennement dans les cantines des 250 écoles - soit 90% des élèves fréquentant les établissements. Et l'éducation fut parfois difficile : "Nous proposons un à deux produits biologiques par jour, identifiés avec une coccinelle sur les menus", détaille Élisabeth Belaubre. "Les enfants n'ont pas forcément l'avis que l'on attendait. Par exemple les retours sur le pain bio n'ont pas été positifs du tout si bien que nous travaillons pour fournir du pain chaud avec les boulangers des quartiers".

À Poitiers, qui se fournit en produits bios depuis 2002 et a atteint les 35% l'année dernière, la mairie soumet un questionnaire quotidien à chaque cantine. L'objectif pour Sylvestre Nivet est "d'avoir des statistiques quotidiennes sur la consommation de l'ensemble des produits pour adapter les repas". Depuis quelque temps, elle propose même, de façon mensuelle, [des repas alternatifs, c'est-à-dire sans viande](#) !

### **A lire sur dijOnscope :**

- La-viande-c'est-TA-BOU, on-en-viendra-tous-à-BOUT !! (24/02/2010)  
<http://www.dijonscope.com/004118-la-viande-c-est-ta-bou-on-en-viendra-tous-a-bout>
- Lycées de Bourgogne : Le Charolais de retour dans les cantines ! (20/02/2012)  
<http://www.dijonscope.com/018695-lycees-de-bourgogne-le-charolais-de-retour-dans-les-cantines>
- Besançon (25) : Lancement de l'opération compostage dans les cantines scolaires (03/04/2012)  
<http://www.dijonscope.com/019515-besancon-25-lancement-de-l-operation-compostage-dans-les-cantines-scolaires>
- Collectif Bio recherche terres cultivables (07/10/2009)  
<http://www.dijonscope.com/000988-collectif-bio-recherche-terres-cultivables>
- Côte-d'Or : Agriculture biologique, une filière qui rapporte ? (09/02/2011)  
<http://www.dijonscope.com/011072-cote-d-or-agriculture-biologique-une-filiere-qui-rapporte>
- Dijon: "Un repas à un euro, c'est quasi gratuit !" (18/05/2010)  
<http://www.dijonscope.com/005874-dijon-un-repas-a-un-euro-c-est-quasi-gratuit>