

Menu

[Vie locale](#)
[Grand Dijon](#)
[Faits Divers](#)
[Justice](#)
[Etat Civil](#)
[Opinion](#)
[Côte d'Or](#)
[Bourgogne](#)
[Campus](#)
[Sports](#)

CANTINES BIO : Toulouse et Poitiers viennent montrer l'exemple à Dijon

Le Mercredi 06 février 2013 @ 20:53:00



Une délégation doit rencontrer des responsables dijonnais ce jeudi. Les deux villes ont une bonne longueur d'avance sur le sujet. Dijon êtes-elle prête à sauter le pas ?

Liens Relatifs

- [En savoir plus à propos de Grand Dijon](#)

L'Article le plus lu à propos de Grand Dijon :

- [TRAVAUX : Quelles nouveautés à Dijon dans les semaines à venir?](#)

Les dernières nouvelles à propos de Grand Dijon :

Pub

AÉROPORTS de LYON

Du 9 janvier au 22 février 2013

GAGNEZ sur Facebook 1 semaine en TUNISIE*

(vols et hébergement pour 2 personnes au départ de Lyon)

en partenariat avec [tronsovin.com](#)

* Voir règlement



Jean Rapenne (CAP21 Bourgogne) aux côtés d'Elisabeth Belaubre, adjointe au maire de Toulouse et Sylvestre Nivet, directeur du service restauration collective à la mairie de Poitiers

Toulouse a sauté le pas en 2008, après l'élection du socialiste Pierre Cohen.

Quant à Poitiers, la démarche a démarré en 2002. Point commun entre ses deux villes, le fait de passer progressivement au repas bio dans les cantines scolaires.

Quant à Dijon, même si le sujet revient de temps à autres, on ne peut pas dire qu'il y ait eu de grandes avancées sur le sujet. Une des raisons pour lesquelles un collectif de 16 structures (lire ci-dessous) pose le débat à Dijon. « Il y a un débat actuellement dans le Grand Dijon sur le bio dans les cantines et la restauration collective. Notre démarche n'est donc pas polémique mais a pour but d'apporter des éléments », souligne Jean Rapenne, Dijonnais et délégué régional de CAP21.

Toulouse à la pointe

Côté cantine, Toulouse fait office de mastodonte. Chaque jour, 25 000 repas sont servis dans 205 écoles (maternelles et primaires). Adjointe du maire de Toulouse notamment chargée de ces questions, Elisabeth Belaubre, avec son accent chantant, signale : « Cela faisait partie de nos engagements de campagne en 2008. Nous voulions agir sur la qualité des repas, tout en aidant au développement de l'agriculture bio ».

Avec un levier qui tombait bien puisque la restauration collective, à Toulouse, fonctionne en régie municipale, c'est-à-dire directement sous l'autorité de la mairie (comme à Dijon, NDLR), alors que d'autres villes ont opté pour la délégation de service publique (DSP), beaucoup moins malléable.

« Au début, personne n'y croyait », se souvient-elle. Pourtant, ça fonctionne. D'autant que, comme elle l'explique : « il y a une vraie volonté politique ».

Aujourd'hui, les enfants toulousains mangent au minimum un équivalent repas bio par semaine. Et du pain bio tous les jours. Dans les écoles, sur l'affiche du menu de la semaine, une petite coccinelle signale quels seront les produits bios au menu.

Autres gros atouts de Toulouse, la ville dispose de sa propre régie agricole. Jusqu'ici simplement utilisés simplement comme réserves foncières, 270 ha cultivent aujourd'hui des céréales et 26 ha, de la vigne. Sans compter une centaine d'ha que la ville songe utiliser pour y faire du maraichage.

Un exemple qui est d'ailleurs suivi...par Poitiers.

Poitiers, une longue expérience

Dans le domaine, Poitiers dispose d'une expérience historique. C'est en tout cas ce qui ressort à écouter Sylvestre Nivet, directeur de service restauration collective à la mairie de Poitiers.

Dans cette ville, 6000 repas sont servis chaque jour dans 31 écoles. Avec comme philosophie le triptyque santé publique, acteurs économiques locaux et éducation. En expliquant que cette démarche, se fournir en bio, « permet de rencontrer les producteurs et les aider à se structurer ». En 2001 ? 20% des repas contenaient du bio. Aujourd'hui, le pourcentage est passé à 25, « dont 60% de productions régionales ».

Exemple également symbolique, dans son service, Sylvestre Nivet dispose d'une diététicienne.

Qu'en est-il à Dijon ? Pour l'heure, la ville est encore en réflexion. Pourtant, le besoin semble exister. Il y a quelques mois,

l'association dijonnaise « Chouette, c'est bio ! » avait fait circuler une pétition dans les écoles, qui avait recueilli 1500 signatures. Pas moins.

Côté infrastructures, comme à Toulouse, Dijon possède ses cuisines centrales.

Des agriculteurs bios, même s'ils sont encore loin d'être majoritaires, se convertissent peu à peu.

A seulement quelques kilomètres de Dijon.

La rencontre entre Toulouse, Poitiers et Dijon ce mercredi aura au moins le mérite de poursuivre la réflexion. En attendant « une volonté politique »?

Bruno LÉDION

Les deux intervenants ont livré leur expérience ce mercredi soir, à AgroSup, à Dijon. Une soirée qui était organisée par : L'association Chouette, c'est Bio - CAP21 - Association Agro-Logique.

En partenariat avec :

Les Amis de la Terre de Côte d'Or, Nature et Progrès 21, Terre de Liens, Quetigny Environnement, Veille au Grain, Collectif Action Citoyenne Côte d'Or sans OGM ni Pesticides, BioBourgogne Association, Graine de Noé, Slow Food, Europe Ecologie Les Verts, Biocoop, Pôle Régional AlimenTerre, Connaissance de la Santé, La Vie Saine, Fournil Apy, FCPE Voltaire, La DREAL de Bourgogne



A Toulouse, dans les menus affichés dans les écoles, une coccinelle signale les produits bios



Des représentants d'associations du Grand Dijon comme Chouette c'est Bio ! et Quetigny Environnement