Objet : Demande de développement du bio et du local dans la restauration collective à l'école de Béruges

Monsieur le Maire,

Nos enfants, petits enfants, neveux, nièces, cousin.e.s, et/ou enfants d'ami.e.s, sont scolarisés dans votre école. Ils mangent à la cantine tous les jours de la semaine.

Nous souhaitons souligner le fait qu'en 2008, la France s'est engagée, lors du Grenelle de l'environnement, à introduire 20 % de produits biologiques dans les cantines scolaires. La loi Égalité et citoyenneté, adoptée définitivement par le Parlement le 22\_décembre 2016, prévoit que les cantines des collectivités territoriales et des établissements publics devront introduire, d'ici 2020, 40 % d'aliments durables (de saison, en circuits courts, sous signe de qualité), dont 20 % de produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion.

Nous sommes tout à fait en accord avec cette nécessité de nourrir nos enfants de manière saine, de privilégier une agriculture durable et locale, et de <u>valoriser le travail du personnel</u> de cuisine.

Nous voudrions voir évoluer la restauration scolaire à Béruges vers du 100 % bio et nous vous proposons des réflexions sur ce qui se fait déjà ailleurs (en annexe à ce courrier) car nous sommes bien conscients que cela ne se fait pas sans aide ni préparation.

Certains d'entre nous sont prêts à s'impliquer pour mener à bien ce développement du bio, local et de saison, dans la restauration collective de l'école de Béruges, en lien avec la mairie. Nous pouvons, par exemple, organiser une intervention en salle à destination des parents d'élèves, des élus et de toutes personnes concernées, pour expliquer la pertinence d'un tel changement de nos habitudes alimentaires.

Nous resterons disponibles pour vos retours et propositions.

En vous remerciant de l'attention que vous porterez à ce courrier, veuillez agréer, Monsieur le Maire, nos salutations distinguées.

# Le développement du bio, des préoccupations environnementales aux inquiétudes sur la santé

Le marché du bio se développe de plus en plus rapidement depuis 10 ans.

Les ventes de produits alimentaires bio ont progressé de 21 % en 2016, après 15 % en 2015. Celles de produits alimentaires non bio sont en recul, malgré une baisse de leur prix. En 2016, 90 % des Français ont consommé des produits bio au moins une fois dans l'année, dont 65 % au moins une fois par mois.

Il faut que ce mouvement irrigue les lieux de restauration collective partout car le bio inspire confiance, ce qui n'est plus le cas des productions intensives, suite à de nombreux scandales alimentaires.

Le bio est bénéfique à l'environnement car il se traduit par une réduction des intrants (engrais, pesticides) et, dans une logique de circuit court, il entraîne une diminution de la pollution résultant de la baisse des transports de marchandises.

Au-delà de ces aspects, offrir aux élèves une alimentation saine, issue de l'agriculture biologique, est un enjeu de santé publique majeur. Au niveau mondial, la France fait partie des pays qui utilisent le plus de pesticides dans l'agriculture. Leurs effets néfastes sur la santé ont été prouvés de longue date, notamment chez les travailleurs agricoles. Plusieurs études ont également montré un lien direct entre la progression de certaines pathologies – au premier rang desquels les cancers – et les facteurs environnementaux, parmi lesquels les polluants alimentaires (voir la Une du *Monde* du 26 octobre 2016, « Cancer : ces chiffres qui inquiètent »).

Vous trouverez ici les chiffres de l'évolution du bio dans la restauration collective :

http://www.agencebio.org/la-bio-en-restauration-collective-et-commerciale-les-chiffres

Repères chiffrés 2017 du bio en France :

http://www.agencebio.org/sites/default/files/upload/agencebio-dossierdepressechiffres220218.pdf

#### Développer le bio dans le service public : une nécessité sociale

Servir du bio dans votre cantine, c'est garantir aux élèves, quel que soit leur milieu social, l'accès à une alimentation saine et de qualité. Ce sont les classes populaires qui subissent les effets d'une mauvaise alimentation en termes de santé. Les inégalités de santé commencent dans l'assiette.

Le développement du bio devient <u>une nécessité sociale</u> : il faut que l'espace public devienne un exemple : « introduire du bio en cantine permet de lutter contre la fracture sociale, notamment en offrant à des familles un accès à des produits qu'ils ne connaissent pas » (Marie-Hélène Amiable, maire de Bagneux, Le Parisien, 1<sup>ex</sup> juin 2011).

## Le bio bénéfique au travail et à l'emploi

Outre ses effets positifs sur la santé et l'environnement, le bio permet aux producteurs de bénéficier de meilleurs revenus. Inséré dans des circuits courts ou distribué par des coopératives, il permet aux producteurs d'échapper aux centrales d'achat des groupes de la grande distribution qui exercent à leur encontre une pression à l'achat insupportable pour augmenter leurs marges.

Les productions bio ont un **effet positif sur l'emploi** car elles sont plus souvent réalisées en France, et elles nécessitent davantage de main-d'œuvre que les productions classiques (par exemple, le retrait de parasites à la main nécessite plus de travail qu'un traitement chimique).

Dans le cas précis de la restauration collective, les différentes expériences montrent que l'augmentation de la part du bio entraîne un enrichissement des tâches effectuées. Les cuisiniers sont ainsi amenés à travailler davantage sur les aliments, et moins à partir de plats préparés. Il en résulte un enrichissement de l'intérêt au travail, mais aussi une élévation de la qualification et des compétences des travailleurs.

## Coût des repas bio négligeable

La seule réserve généralement exprimée contre le développement d'une part croissante d'aliments bio concerne son prix. Celui-ci est généralement plus élevé pour les raisons sociales évoquées plus haut. Or, il existe maintenant des villes, exemplaires dans le développement du bio dans les repas, qui prouvent le contraire : pour la ville de Choisy-le-Roi le repas du midi dans une cantine scolaire s'élève à 14,50 euros. À Toulouse, ce coût est de 8,65 euros, à Grenoble de 10,89 euros.

Plusieurs exemples au niveau national (y compris Paris) montrent que le passage en bio n'a suscité <u>aucune augmentation du prix</u>. Ceci a été rendu possible par la mise en place d'un plan de lutte contre le gaspillage, la réduction des emballages, la baisse du coût de traitement des déchets, et la diminution des protéines animales de mauvaise qualité (les animaux issus des élevages intensifs contiennent des antibiotiques et des OGM). Cette question est centrale.

Dans certaines villes, le développement du bio, grâce à la réflexion globale qu'il a entraînée, s'est même traduit par une baisse du coût moyen du repas.

Certaines villes proposent déjà, depuis longtemps, du 100 % bio à leurs élèves. C'est le cas de Mouans-Sartoux, dans les Alpes-Maritimes. Depuis 2012, 1 000 repas entièrement bio sont distribués chaque jour aux élèves des trois écoles locales. Pour y parvenir, la commune a dû créer une régie municipale agricole. « Soit les agriculteurs de la région ne faisaient pas de bio, soit ils en faisaient mais n'étaient pas en mesure de répondre à nos besoins », explique Gilles Pérole, adjoint au maire et président de l'association Un plus bio. Les villes de Dolus d'Oléron (17), Saint Étienne (42), Mouans-Sartout (06), etc. proposent aussi du 100 % bio à leurs élèves.

Exemples: <a href="https://www.ouest-france.fr/education/ecole/la-cantine-ces-ecoliers-ont-droit-au-100-bio-4248538">https://www.bastamag.net/Des-cantines-scolaires-100</a>

http://www.lagazettedescommunes.com/381575/une-cantine-qui-concilie-le-bio-et-lagriculture-locale/

https://www.cairn.info/revue-pour-2010-2-page-267.htm

https://positivr.fr/cantine-scolaire-bio-barjac/

http://www.sudouest.fr/2017/09/19/encore-plus-de-bio-a-la-cantine-3788194-1681.php

Voici une carte où sont répertoriées les expériences de restaurations collectives bio et locales : http://www.restaurationbio.org

### Comment faire : une réflexion sur le développement du bio et du local

Celle-ci devrait notamment permettre de :

- Partager l'information sur le <u>coût des repas</u>: part des différents postes qui composent ce coût, comparaison avec les villes ayant des caractéristiques proches (nombre de repas servis, mode de gestion, etc.), explications d'éventuels écarts. Cette information est nécessaire pour savoir sur quels postes des pistes d'action peuvent être envisagées pour réduire ce coût.
  - Élaborer un plan de réduction du gaspillage alimentaire : trop d'aliments finissaient à la poubelle.
- Mener une <u>réflexion approfondie sur le développement du bio</u>: modes d'achats des aliments, chaîne d'approvisionnement, composition des menus, comportements de consommation.

Pour vous aider, il existe le portail régional de la restauration collective bio, locale et de qualité en Nouvelle Aquitaine : https://www.restaurationcollectivena.fr/

#### Vous pouvez consulter

Le guide bio de la Vienne 2017-2018 : <a href="https://www.bio-nouvelle-aquitaine.com/wp-content/uploads/2017/11/Guide\_bio\_Vienne.pdf">https://www.bio-nouvelle-aquitaine.com/wp-content/uploads/2017/11/Guide\_bio\_Vienne.pdf</a> (pour cette adresse, vous devez copier/coller dans la barre de votre navigateur)

L'Agence Française pour le Développement et la Promotion de l'Agriculture Biologique : <a href="http://www.agencebio.org/">http://www.agencebio.org/</a> dont le guide pour s'engager en restauration collective : <a href="http://www.agencebio.org/sengager-en-restauration-collective">http://www.agencebio.org/sengager-en-restauration-collective</a>

Le répertoire des solutions d'approvisionnement en bio et local pour la restauration collective de la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique: <a href="http://www.fnab.org/se-former-sinformer/nos-publications/39-simpliquer-dans-la-restauration-collective-bio">http://www.fnab.org/se-former-sinformer/nos-publications/39-simpliquer-dans-la-restauration-collective-bio</a> (Quelle est la démarche à adopter?: <a href="http://www.repasbio.org/quelle-demarche-adopter">http://www.repasbio.org/quelle-demarche-adopter</a> et Les clés de la réussite selon la FNAB: <a href="http://www.repasbio.org/les-cles-de-reussite">http://www.repasbio.org/les-cles-de-reussite</a>)

Le Kit collectivité de la campagne « Zéro phyto 100 % bio » qui décrit toutes les étapes à suivre et vous donne des contacts et ressources pour vous lancer : <a href="http://www.0phyto-100pour100bio.fr">http://www.0phyto-100pour100bio.fr</a>

Convertir une cantine à l'alimentation biologique : <a href="https://www.colibris-lemouvement.org/passer-a-laction/creer-son-projet/convertir-une-cantine-a-lalimentation-biologique">https://www.colibris-lemouvement.org/passer-a-laction/creer-son-projet/convertir-une-cantine-a-lalimentation-biologique</a>