

Manger bio, local, mais surtout bon : les enjeux des cantines scolaires

1 Soit, par exemple, l'alimentation labellisée (issue de l'agriculture biologique), de saison et produite localement.

2 Ces petits déjeuners s'inscrivent dans le cadre du dispositif gouvernemental des Cités éducatives. Il est encadré par plusieurs principes : un premier repas équilibré pour tous et de qualité, provenant de filière locale et servi dans le respect des règles de sécurité et d'hygiène alimentaire. La distribution se fait 2 jours par semaine, les mardis et vendredis.

3 À Lyon, nous proposons une alternative végétarienne de qualité tous les jours, pour celles et ceux qui le souhaitent, et deux jours par semaine pour l'ensemble des enfants.

4 Depuis 2022, une « commission agricole » a été créée avec la chambre d'agriculture du Rhône et Agribio. Regroupée tous les trimestres, cette commission a pour but de répondre aux enjeux suivants : la question du prix d'achat des denrées alimentaires, la planification annuelle des besoins pour permettre la mise en culture, les besoins de création de filières et leur accompagnement ainsi que la possibilité de favoriser la transition écologique des fournisseurs.

A Lyon, la restauration scolaire représente 27000 repas servis tous les jours dans près de 130 restaurants répartis sur les 9 arrondissements de la ville. Il s'agit du plus gros marché de la commande publique, soit plus de 40 millions d'euros. Faire en sorte que cet argent public serve à nourrir nos enfants avec davantage de produits bio, locaux, bons, de saison, travaillés dans la cuisine centrale – et donc les moins transformés possibles en privilégiant, par exemple, la cuisine avec des produits bruts plutôt que des produits avec additifs – est un enjeu prioritaire. Puis, au-delà du contenu de l'assiette, la restauration scolaire porte l'enjeu central de l'éducation à une alimentation durable¹, d'autant plus en milieu urbain où les enfants peuvent être éloignés du monde agricole.

Un autre enjeu concerne la justice alimentaire que nous travaillons en proposant des plats de meilleure qualité et durables sans pour autant changer le prix des menus. À Lyon, une tarification sociale est proposée allant de 80 centimes à 7,5 euros en fonction du coefficient familial. L'idée est que tous les enfants puissent manger des produits sains à la cantine. Depuis quelques années, nous expérimentons également les petits déjeuners à Lyon dans les quartiers politiques de la ville².

En choisissant d'utiliser des produits issus de l'agriculture biologique, locaux – avec des légumes, des fruits de saison, diversifiés –, de varier les recettes et en augmentant de manière significative les repas végétariens de qualité, nous répondons à un véritable enjeu de santé publique³. Sur ce dernier point, de nombreuses études montrent que nous mangeons trop de viande, les enfants y compris. Faire (ou refaire) découvrir qu'il est largement possible de prendre du plaisir avec des plats végétariens et que cela est bon pour la santé est primordial.

Nous travaillons aussi à réduire le gaspillage alimentaire en proposant de « bons repas ». Cela implique

d'associer les enfants, d'une part, au travail du contenu des assiettes à travers leurs implications au sein de projets pédagogiques périscolaires tels que des cours de cuisine, de visites de potagers ou de fermes, par exemple. D'autre part, nous leur permettons de choisir leur menu via la commission menu enfant, les innovations culinaires autour des nouveaux plats ou des votes sur certains menus de l'année proposés. Un bon repas, c'est aussi le moment partagé, où les enfants prennent du plaisir à s'asseoir, à découvrir

leurs assiettes, à être avec leurs camarades, mais aussi avec des adultes.

Toujours afin de réduire le gaspillage, les repas commandés, mais non servis – lorsque les enfants sont absents – sont également redistribués. Nous avons par ailleurs voté la possibilité de servir le pain, les fruits lors des goûters pour les enfants qui n'en disposent pas au lieu de jeter ces denrées. Enfin, les déchets alimentaires, considérés comme de véritables ressources pour le compost, sont valorisés.

Puis, la lutte contre la précarité alimentaire se situe également à l'autre bout de

la chaîne. Dans ce sens, nous menons un travail avec les agricultrices et les agriculteurs pour trouver des moyens d'avoir le juste prix sur des produits locaux et bio⁴. Ainsi, nous essayons de valoriser celles et ceux qui nous nourrissent et qui s'engagent pour une alimentation rémunératrice, mais aussi bonne pour la santé, l'économie locale et l'environnement. Travailler des produits bio met également au cœur des assiettes une alimentation pour la santé, soit celle des enfants – qui consomment ainsi moins de produits ayant subi des traitements avec des pesticides –, des professionnels du monde agricole – qui réduisent leur exposition à ces produits chimiques – et de la terre, des sols, de l'eau, de l'environnement – qui sont ainsi moins impactés par la chimie. Aujourd'hui, nous sommes à 65 % de produits bio en valeur d'achat dans les cantines et un peu plus de 30 % de produits locaux – issus d'un périmètre de 200 kilomètres autour de la cuisine centrale. ▶

