

Bio reste sur sa faim dans les cantines (Le)

Titre(s): Bio reste sur sa faim dans les cantines (Le) [[périodique]]

Ensemble: Alternatives économiques 462

Editeur, producteur: 01/09/25

Description matérielle: pp.110-112

ISSN: 0247-3739

Note sur la description matérielle: 3

Résumé ou extrait: Dans les cantines de Montignac-Lascaux et quinze autres collèges de Dordogne, environ 80 % des produits servis sont bio et locaux, avec l'objectif du conseil départemental d'atteindre des repas 100 % bio, locaux et faits maison dans ses 35 collèges depuis 2016. Chaque cuisine a bénéficié d'investissements matériels d'environ 100 000 euros, d'un accompagnement pour la rédaction des marchés publics, d'une diététicienne pour la conception des menus, et d'un approvisionnement via la plateforme Manger bio Périgord, qui regroupe une cinquantaine de producteurs. à l'hôpital de Saint-Lô (Manche), 20 % des produits servis sont bio grâce à une filière d'approvisionnement en légumes bio, avec une exploitation maraîchère de trois hectares et une légumerie créée sous forme de chantier d'insertion. Ce projet, lancé en 2019, implique la cuisine centrale (3 000 repas/jour pour deux hôpitaux et les écoles de Saint-Lô), une association d'insertion et la Banque alimentaire. Cependant, ces initiatives restent marginales. La loi Egalim impose à la restauration collective publique au moins 50 % de produits durables et de qualité, dont 20 % de bio depuis 2022, seuils étendus aux restaurants d'entreprise depuis 2024. Selon l'Agence bio, la part du bio dans les 81 000 cantines françaises est passée de 7 % à 6 % en 2023. Les déclarations sur la plateforme Ma Cantine affichent un taux d'achats bio de 12,1 %, mais seulement 21 % des établissements ont déclaré leurs données, probablement les plus avancés. Dans l'éducation, qui représente 33 % des 3,4 milliards de repas annuels en restauration collective, la part d'achats bio atteindrait 17 %. Dans la santé et le médico-social (50 % des repas), la part de bio serait respectivement de 4 % et 5 %. L'Association des maires de France (AMF) note de fortes disparités : 34 % des communes de moins de 2 000 habitants respectent le seuil de 20 % de bio, contre 75 % des communes de plus de 30 000 habitants. La consommation de produits bio a diminué puis stagné depuis 2021, sous l'effet de l'inflation, et la surface cultivée en bio a baissé en 2023. Les acteurs du bio estiment que la restauration collective, par ses volumes, pourrait structurer les filières à une échelle intermédiaire et diffuser de bonnes pratiques alimentaires. Le coût est souvent cité comme frein à la conversion au bio. Remplacer des achats non bio par du bio sans autre changement augmente effectivement les coûts, et l'inflation ainsi que les contraintes budgétaires ont réduit les marges de manoeuvre, surtout dans la santé et le médico-social. Les entreprises de la restauration collective s'interrogent sur la pérennité de leur modèle économique. Pourtant, des expériences montrent que les objectifs Egalim peuvent être atteints sans surcoût majeur. Selon une enquête de l'Inrae sur 29 établissements, la transition vers une alimentation plus durable est possible partout, avec un coût supplémentaire modeste ou nul, généralement sans augmentation d'effectif et avec peu d'investissements. Cela nécessite de lutter contre le gaspillage, de

végétaliser les menus, de travailler des produits bruts, et d'opérer un changement profond de pratiques, plus difficile lorsque la cantine est fournie par une cuisine centrale. Le facteur décisif pour la transition vers le bio est l'engagement politique local, notamment le binôme élu-chef de cuisine. Les cantines scolaires sont plus avancées car les maires sont directement interpellés par les parents, alors que collèges et lycées dépendent des départements et régions. La recherche de bio local est complexe, car la commande publique interdit d'exiger du local. Un allotissement fin des marchés et l'utilisation de critères comme la fraîcheur permettent de contourner cette difficulté, mais toutes les communes n'ont pas les ressources nécessaires. L'AMF demande une dérogation à ce sujet. La logistique, la massification des livraisons et la mutualisation des coûts sont des freins majeurs. Des plateformes de distribution et des légumeries ont émergé, mais peinent à trouver leur modèle économique. Des incertitudes pèsent sur les financements futurs des projets alimentaires territoriaux (PAT), qui facilitent la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation. Un accompagnement renforcé des acteurs et une impulsion de l'État sont jugés nécessaires. En mai, une coupe de 15 millions d'euros dans le budget de l'Agence bio a été annoncée (5 millions pour la communication, 10 millions pour le Fonds avenir bio), après une tentative de suppression de l'Agence en janvier. Pour atteindre l'objectif de 21 % de surface agricole en bio d'ici 2030, fixé par la loi, il faudrait stimuler la demande de bio dans tous les secteurs de consommation, pas seulement la restauration collective. Le coût moyen d'un repas avant la loi Egalim était de 8,72 euros, et de 9 euros après la loi (mais avant l'inflation), pour des repas comprenant 20 % de produits bio, un repas végétarien par semaine et 20 % de réduction du gaspillage alimentaire.

Sujet - Nom commun : Écoles -- Services de restauration
Aliments biologiques