

MANGER MIEUX DANS NOS CANTINES :

BIO, LOCAL, ÉQUITABLE,... SANS SURCOÛT

63 % des français·es s'inquiètent des effets de l'alimentation sur leur santé. Pourtant en 2022, seuls 6 % des repas en restauration collective étaient bio, contre 23 % dans les écoles primaires engagées, preuve que quand les politiques sont ambitieuses, cela change la donne.

Et si la cantine était une réponse concrète à ce défi ?

La restauration collective (écoles, crèches, etc.) représente un **levier essentiel pour rendre l'alimentation biologique accessible à toutes et tous**. Elle permet à un large public – notamment les enfants – d'accéder à des produits locaux, de saison, issus de l'agriculture biologique et/ou équitables, tout en soutenant les producteur·rices locaux·ales, l'économie de proximité et la transition écologique.

Dans cette dynamique, **la loi EGalim impose, depuis 2022, au moins 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % issus de l'agriculture biologique**, dans la restauration collective publique. Pour que le coût ne soit pas un frein, certaines communes ont mis en place une **tarification progressive ou solidaire**, adaptée aux ressources des familles.

L'exemple inspirant de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes - 06)

À Mouans-Sartoux (06), la commune a relevé le défi : 100 % des repas servis dans les cantines scolaires sont bio et majoritairement locaux, sans augmentation du prix pour les familles. Grâce à une maîtrise des coûts via la lutte contre le gaspillage alimentaire, la création d'une régie agricole municipale et la formation des équipes, la commune prouve qu'il est possible d'offrir une alimentation de qualité, accessible à tous, tout en soutenant les producteurs locaux.

À Romainville (93), l'introduction du bio et du local à la cantine a permis de réduire le coût de production d'environ 1 € par repas grâce à moins de gaspillage et plus de plats végétariens, sans hausse pour les familles grâce à une tarification solidaire.

Pourquoi privilégier le bio, le local, le végété et l'équitable en restauration collective ?

- **La santé est dans l'assiette** : Manger bio et local, c'est consommer des aliments sans pesticides chimiques de synthèse, souvent de saison, plus savoureux et nutritifs. Réduire viande et poisson limite les risques cardiovasculaires et la contamination, notamment au mercure.
- **Soutenir l'agriculture locale et équitable** : les achats publics de produits labellisés des mairies sécurisent les débouchés des agriculteur et des agricultrices, leur assurent une rémunération juste et créent de l'emploi local non délocalisable.
- **Protéger l'environnement** : une agriculture biologique et locale implique moins de transport, de pollutions, d'emballages et de déchets, et contribue à protéger la biodiversité et la nature.
- **Accessible à toutes et tous** : Une bonne organisation (menus adaptés, lutte contre le gaspillage, achats groupés) permet de proposer des repas bio et locaux sans surcoût pour les familles, voire même à moindre prix.
- **Éduquer en mangeant** : la cantine devient un lieu d'apprentissage sur l'origine des aliments, les saisons, la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La proposition en pratique

Pourquoi ne pas demander à vos (futur-es) élu-es de viser au moins 50% de produits bio, locaux, équitables avec des options végétariennes dans les cantines scolaires et l'exclusion du thon (contaminé au mercure), sans augmenter le coût des repas ? De nombreuses communes ont déjà prouvé que cela est possible avec une volonté politique forte, une mobilisation collective et un accompagnement adapté. En tant qu'habitant-e, vous pouvez encourager cette démarche via une pétition, en contactant l'association de parents d'élèves, en organisant une visite d'une commune exemplaire.

Cette proposition a été rédigée avec la contribution de la Fédération Artisans du Monde, de Bioconsom'acteurs et de Bloom

Préparez l'interpellation de vos candidat-es avec la fiche technique