



Module Interprofessionnel de Santé Publique

-2020-

**Pertinence et limites de la généralisation de
l'alimentation biologique et locale dans les cantines
scolaires**

Groupe n°27

- **Amélie BOUCHET**
- **Maurice BOURDUGE**
- **Aurélie CHABAN**
- **Émilie CHAFFIOT**
- **Denis CIESLIK**
- **Prudence DOGUIET**
- **Rosalia DUPRESSOIR**
- **Chafika MENARD**
- **Frédéric MOUCHON**

Animateurs :

**Emmanuelle GODEAU
et Aymery CONSTANT**

Sommaire

Sommaire	3
Remerciements	5
Liste des sigles utilisés	6
Introduction	7
1. L'évolution du cadre juridique comme outil permettant le développement de l'alimentation biologique et locale dans les cantines malgré des incertitudes sur son bénéfice pour la santé.....	9
1.1 État des lieux de l'alimentation biologique à la cantine : évolutions législatives récentes et objectifs affichés.	9
1.1.1 Des évolutions législatives successives pour répondre aux attentes sociétales d'une meilleure alimentation saine.	9
1.1.2 Assurer une alimentation durable par la production locale.....	11
1.1.3 Une implication divergente selon les acteurs dans le déploiement de ces objectifs	12
1.2 Des incertitudes en matière de santé publique et une hétérogénéité réglementaire au niveau international freinent l'adhésion des acteurs.	14
1.2.1 Des effets difficilement mesurables de l'alimentation biologique sur la santé publique	14
1.2.2 Une hétérogénéité réglementaire et économique internationale de l'alimentation biologique et locale qui complique sa lisibilité.....	16
2 Le recueil de l'expérience des acteurs de terrain révèle des difficultés structurelles et humaines à la généralisation de l'alimentation biologique à la cantine.....	18
2.1 Méthodologie : sollicitation d'un panel large d'acteurs afin d'identifier leurs attentes et leurs réalisations	18
2.2 Principales réussites et freins identifiés au cours des entretiens	20

3 L'analyse issue des entretiens permet d'identifier trois axes de propositions qui pourraient lever certaines de ces difficultés.....	24
3.1 Développer l'alimentation biologique et locale au sein des cantines scolaires nécessite une forte volonté politique que ce soit au niveau national ou au niveau local.	25
3.2 Repenser le modèle médico-économique et structurer les organisations des filières de production locales et biologiques.	26
3.3 Renforcer l'éducation à l'alimentation en associant tous les acteurs de l'école.	27
Conclusion.....	29
Bibliographie.....	30
Liste des annexes	I
Annexe I :	II
Grilles d'entretien utilisées pour la conduite des entretiens.	II
Annexe II :.....	X
Localisation géographique des acteurs.....	X
Annexe III	XV
Sélection de comptes rendus d'entretiens représentatifs.....	XV

R e m e r c i e m e n t s

Pour leurs conseils, leurs accompagnements, nous tenons à remercier Mme Emmanuelle GODEAU et M. Aymery CONSTANT qui ont su avec beaucoup de tact et pédagogie nous guider dans la construction de notre approche méthodologique et notre réflexion.

Nous tenons également à remercier les personnes qui ont contribué à nourrir notre réflexion en se prêtant à répondre à nos demandes d'informations. Nous saluons leur disponibilité dans cette période bouleversée par l'épidémie sanitaire liée à la Covid-19.

Enfin, ce travail interprofessionnel nous a individuellement enrichi en permettant de bénéficier des qualités personnelles et professionnelles de chacun des élèves des 5 filières impliquées.

Liste des sigles utilisés

ADEME : Agence de l'Environnement et de la Maitrise de l'énergie

AFSSA : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

Agence Bio : Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique

AGORES : Association nationale des directeurs de la restauration collective

Covid-19 : Maladie liée au corona virus

CRALIM : Comité Régional de l'Alimentation

EGALIM : Loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous

EHPAD : Établissement d'Hébergement pour Personnes Âgées Dépendantes

GEMRCN : Groupement d'Étude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

IMC : Indice de Masse Corporelle

LAAAF : Loi d'Avenir pour l'Agriculture l'Alimentation et la Forêt

PNA : Programme National pour l'Alimentation

PNA 2 : Programme National pour l'Alimentation 2

PNNS : Plan National Nutrition Santé

Introduction

La fermeture des cantines scolaires à la suite de la crise sanitaire liée à la pandémie de la Covid-19 a montré le rôle pivot de ce temps scolaire dans l'alimentation de l'enfant, particulièrement issus de familles défavorisées, mais aussi l'influence de ce dernier sur le reste du foyer familial qui se révèle souvent être un prescripteur.

Ainsi, cette crise a été l'occasion de révéler, voire d'accentuer, les inégalités sociales dans l'accès aux besoins nutritionnels de base des élèves, du fait de problèmes d'accès ou d'approvisionnement. Cependant, certaines difficultés ont pu être contournées par le déploiement d'initiatives locales en vue de maintenir un continuum dans les apports alimentaires telles que déployées dans le cadre des cantines scolaires.

Une alimentation équilibrée et réfléchie est un levier du bien-être personnel et de la santé des personnes. Cela nécessite un engagement de long-terme, et, une sensibilisation précoce dès l'enfance. En 2014, le haut conseil de la famille, de l'enfance, et de l'âge¹, rappelait l'importance de l'accès pour tous à la cantine scolaire comme un moyen de lutte contre les inégalités scolaires. L'éducation nationale, en collaborant avec d'autres acteurs, a donc toute sa place dans cette sensibilisation. Ce temps dédié à la restauration est devenu un élément central dans le temps éducatif puisque 70% des élèves scolarisés fréquentent la cantine scolaire suivant différentes modalités.

Aussi, les pouvoirs publics ont accompagné et renforcé la demande sociétale d'une alimentation saine et accessible dès le plus jeune âge, par différents plans de santé et évolutions législatives. À ce titre, le vote de la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, couramment appelée Loi "EGALIM", a marqué un tournant. En effet, les objectifs ambitieux affichés en matière de restauration collective scolaire (obligation de s'approvisionner avec au moins 50 % de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité dont 20 % issus de l'agriculture biologique à partir de 2022) s'apparentent comme de véritables défis pour le secteur. Ces objectifs soulèvent néanmoins certaines interrogations en termes d'homogénéité d'application sur le territoire, ainsi que sur la finalité des objectifs affichés en matière de santé publique. Effectivement, qu'il s'agisse de la diversité des labels biologiques, des difficultés logistiques et financières d'approvisionnement, des incertitudes soulevées en matière sanitaire

¹ Haut Conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge, « L'accès à la cantine scolaire un droit pour tous les enfants, un droit essentiel pour les enfants de familles pauvres ? », 5 juillet 2018. http://www.hcfea.fr/IMG/pdf/note_33_1_acces_a_la_cantine_scolaire_un_droit_pour_tous_les_enfants_un_droit_e-2.pdf

et environnementale, ou encore, de la faisabilité même de tels objectifs en un temps réduit, la question de la pertinence de la généralisation de l'alimentation bio et locale à la cantine se pose avec une acuité particulière.

Dès lors, si le gouvernement semble avoir affiché des objectifs ambitieux en matière d'extension de l'alimentation biologique et locale à la cantine avec le vote de la loi EGALIM (IA) sous l'impulsion d'un certain nombre de recommandations scientifiques (IB), il apparaît tout de même que des difficultés et des incertitudes d'ordre institutionnelles, organisationnelles (logistiques), sanitaires et sociales (IIA) devront être dépassées pour mener à bien cette transition alimentaire (IIB).

1. L'évolution du cadre juridique comme outil permettant le développement de l'alimentation biologique et locale dans les cantines malgré des incertitudes sur son bénéfice pour la santé.

1.1 État des lieux de l'alimentation biologique à la cantine : évolutions législatives récentes et objectifs affichés.

1.1.1 Des évolutions législatives successives pour répondre aux attentes sociétales d'une meilleure alimentation saine.

La restauration collective représente chaque année 3,7 milliards de repas servis dans notre pays ce qui constitue un formidable levier pour permettre la transition vers une alimentation plus saine. Durant leur scolarité, presque tous les enfants vont au moins une partie de leur scolarité à la cantine : 140 repas sont consommés chaque année par élève en moyenne, et, un élève sur deux déjeune à la cantine en primaire. La fréquentation n'a fait qu'augmenter ces dernières années. Le restaurant scolaire est un lieu essentiel de l'éducation alimentaire. Il doit permettre la découverte des produits, des modes de production, l'apprentissage de l'équilibre alimentaire à travers les aliments proposés et les actions éducatives ainsi que la sensibilisation au gaspillage alimentaire. Le rôle de la restauration collective dans la vie des Français a conduit les pouvoirs publics à mettre en place une série de réglementations successives afin de répondre à leurs attentes et veiller à l'équilibre nutritionnel des repas sur une journée, une semaine et même pour le mois.

Concernant la place de l'alimentation biologique dans la restauration collective, la réglementation est initialement européenne. Ainsi, le règlement (CE) n°834/2007 précise l'ensemble des règles à suivre concernant la production, la transformation, la distribution, l'importation, le contrôle et l'étiquetage des produits biologiques. Il est complété par des règlements d'application, notamment le règlement (CE) n°889/2008. Un nouveau règlement, actuellement en préparation entrera en application en janvier 2021.

En France, le Grenelle de l'environnement en 2007 a fixé pour objectif d'atteindre 20% de denrées issues de l'agriculture biologique dans les menus dans les quatre ans.

La loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite EGALIM apporte de nouvelles contraintes pour la restauration collective. L'approvisionnement doit être réalisé avec au moins 50 % de produits de qualité et durables au 1er janvier 2022, dont au moins 20 % de produits biologiques. Le ratio de produits est calculé en valeur hors taxes d'achats en euros de produits alimentaires par année civile (sur l'ensemble des repas, boissons

et collations comprises), qui répondent à au moins un de ces critères, rapportée à la valeur hors taxes d'achats en euro de l'ensemble des achats de produits alimentaires entrant dans la composition des repas.

Les catégories de produits pouvant entrer dans le décompte des objectifs quantitatifs d'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité et durables fixés pour les restaurants collectifs, ainsi que les modalités de suivi et de mise en œuvre de ces objectifs sont précisées par décret².

La loi EGALIM est la « première brique » de la politique de l'alimentation 2018-2022. Elle a pour finalités « d'assurer à la population l'accès à une alimentation sûre, saine, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante, produite dans des conditions économiquement et socialement acceptables par tous, favorisant l'emploi, la protection de l'environnement et des paysages et contribuant à l'atténuation et à l'adaptation aux effets du changement climatique ». L'outil du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation pour relever ce défi est le Programme national pour l'alimentation (PNA) qui fixe le cadre de la politique de l'alimentation pour les 5 années à venir (2019/2023). Il propose une approche transversale et intégrative s'adressant à des publics cibles très divers, en articulation avec le Plan national nutrition santé (PNNS). Le PNA comprend trois axes thématiques : la justice sociale, la lutte contre le gaspillage alimentaire, et, l'éducation alimentaire.

Concernant ce dernier axe, un rapport parlementaire de 2018³ sur l'Education alimentaire de la jeunesse, a été corédigé, par des agents des ministères de l'Education nationale et de l'Agriculture et de l'Alimentation. Ce rapport met en avant 7 recommandations pour une éducation plus efficiente et adaptée dont 3 sont liées au sujet étudié :

- Dynamiser l'éducation alimentaire en créant une section du comité régional de l'alimentation (CRALIM) qui lui serait dédiée, section co-pilotée par le préfet et le président du conseil régional pour impulser et valoriser les échanges et les projets collaboratifs entre l'éducation nationale et l'enseignement agricole,
- Garantir la qualité pédagogique des outils utilisés dans le cadre d'actions menées en milieu scolaire en renforçant la collaboration entre l'éducation nationale et ses partenaires dès l'amont des projets,

² Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime ;

³ Rapport sur l'Education alimentaire de la jeunesse, Sabine CAROTTI, Monique DUPUIS, Marie-Anne RICHARD et Philippe SULTAN, juillet 2018 ;

- Développer des formations inter catégorielles à toutes les échelles territoriales (académie, département, commune...), indispensables à une culture commune entre les différents acteurs de l'éducation alimentaire, quel que soit le champ abordé de cette éducation).

1.1.2 Assurer une alimentation durable par la production locale

La loi EGALIM a également développé différents axes en rapport avec le développement durable sous ses aspects les plus larges. En effet, au-delà de mesures pour renforcer le bien-être animal, c'est également l'inscription de l'obligation de 50% de produits locaux ou signe officiel d'origine et de qualité qui favorise la promotion de produits issus d'un commerce équitable ainsi que ceux issus des projets alimentaires territoriaux. Il s'agit donc de privilégier des produits locaux.

Il n'existe, toutefois, aucune définition officielle du caractère « local » d'un produit. De plus, il ne peut pas constituer un critère de sélection dans un marché public. Les produits « locaux » entrent dans le décompte des 50 % uniquement s'ils possèdent l'une des caractéristiques requises par la loi EGALIM (signes officiels de l'identification de la qualité et de l'origine, certification environnementale de niveau 2, produits bénéficiant du logo des régions ultrapériphériques...).

En lien avec cet objectif, le Ministère de l'Agriculture soutient à travers différents programmes la tendance des circuits courts. D'abord, le Plan de soutien aux circuits courts (2009) a pour objectif de mieux valoriser les productions, de créer des emplois et de mettre en place une nouvelle « gouvernance alimentaire » à l'échelle des territoires. Puis, la loi d'Avenir pour l'Agriculture l'Alimentation et la Forêt (LAAAF)⁴ et le Programme National pour l'Alimentation (PNA 2), soutiennent l'ancrage territorial de l'alimentation, le développement d'initiatives locales, l'aide à l'approvisionnement local en restauration collective et les Projets Alimentaires Territoriaux.

La crise sanitaire liée à la Covid-19 a mis en avant la nécessité de poursuivre le développement de l'approvisionnement auprès des producteurs locaux dans une optique de sécurisation de l'approvisionnement.

⁴ Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt

Toutes ces réglementations et plans convergent vers un objectif commun d'améliorer l'alimentation en s'appuyant à la fois sur des critères qualitatifs des matières premières, et sur des aspects en lien avec le développement durable, notamment l'équilibre entre trois sphères : sociale, économique et environnementale. Cependant, la multiplicité des acteurs dans les domaines concernés par cet objectif rend sa réalisation complexe.

1.1.3 Une implication divergente selon les acteurs dans le déploiement de ces objectifs

L'extension d'une plus grande part du biologique et/ou de produits de production locale répond à plusieurs objectifs qui sont parfois antinomiques. Ainsi, si le bénéfice en termes de santé est le plus souvent mis en avant, l'aspect nutritionnel, et d'éducation à l'alimentation, la mise en valeur de l'économie locale, ou bien encore l'intérêt environnemental, vont amener à mobiliser des acteurs ayant des motivations parfois divergentes voire opposées.

Un état des lieux en 2019, recensait que 65% des établissements de la restauration collective introduisent des produits biologiques, poursuivant ainsi la belle dynamique entamée. Cependant, la cartographie de ce déploiement révèle une certaine disparité : l'alimentation biologique demeure davantage développée dans les établissements du secteur public que dans le secteur privé (78% contre 53%). Cette dynamique se poursuit en 2019, avec une part d'établissement introduisant du biologique en progression de 7 points par rapport à 2018⁵.

Le projet « Ambition Bio 2022 », présenté par le Président de la République en juin 2018, envisage de convertir 15% des exploitations au biologique d'ici 2022. L'explosion du nombre d'exploitations agricoles biologiques (41 623 en juin 2019, soit 9.5% des fermes françaises), l'élargissement de la gamme des cultures, la plus grande consommation des produits d'origine biologique et l'intérêt grandissant des distributeurs, expliquent en partie la volonté de l'État.

Un rapport du Sénat de février 2020 sur le financement public du biologique précise toutefois que cet objectif est hors d'atteinte. Alain Houpert, sénateur Les Républicains de la Côte-d'Or, et Yannick Botrel, sénateur du groupe socialiste des Côtes-d'Armor, cosignataires de ce rapport, affirment ainsi que l'État a « adopté des objectifs de développement de l'agriculture biologique alors même qu'il ne dispose plus des moyens autonomes de les atteindre et n'a exercé que faiblement ses missions de coordination ».

⁵ Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective- Rapport d'étude – OCTOBRE 2019- Agence Bio – CSA research

Les rapporteurs évoquent une politique du biologique sans "carte d'identité budgétaire". Le biologique est financé par de nombreux acteurs : État, collectivités territoriales, fonds européen, agences de l'eau... Cet éparpillement des financeurs aux doctrines peu harmonisées ne facilite pas la mise en œuvre d'une réelle politique agricole et de développement rural tournée vers le biologique. Il apparaît un manque de clarté dans la politique menée : vision peu précise des taux de soutien public à la surface mise en œuvre et leur évolution, peu de transparence quant aux aides à la conversion versées dans le cadre de la politique agricole commune (préservation de la durée mais réduction de son niveau), accessibilité à l'aide au maintien à préciser...

L'État a cessé de financer les nouvelles demandes d'aides aux maintiens, et, se repose sur d'autres financeurs pour soutenir les agriculteurs biologiques. Les aides et financements publics consacrés à l'agriculture biologique pour 2013 à 2020 (1,328 milliards d'euros) représentent à peine 1% du total des concours alloués à l'agriculture sur une période comparable (144,1 milliards d'euros).

Les sénateurs pointent également la responsabilité des agriculteurs et dénoncent dans leur rapport un effet d'aubaine. Ce dernier expliquerait la montée du nombre d'exploitations biologiques. L'Agence française pour le développement et la promotion de l'agriculture biologique (l'Agence Bio) en 2019 affirme que l'agriculture biologique couvre bien 7,5% de la surface agricole utile mais de très nombreuses exploitations sont en cours de conversion. Soixante pourcents des terres devenues biologiques sont en réalité des prairies permanentes ou des champs réservés aux cultures fourragères. Si nous supprimons cet effet d'aubaine, il n'y a réellement que 2,6% de terres agricoles biologiques.

L'objectif affiché par le Président de la République de convertir 15% des exploitations au biologique d'ici 2022, de livrer 20% de produits biologiques dans les cantines sans les faire venir de l'étranger, apparaît difficilement atteignable. La faiblesse et la complexité des aides accordées ne facilitent pas le développement de l'agriculture biologique. Il manque au biologique « un document de politique transversale » et des moyens budgétaires aisément identifiables.

1.2 Des incertitudes en matière de santé publique et une hétérogénéité réglementaire au niveau international freinent l'adhésion des acteurs.

1.2.1 Des effets difficilement mesurables de l'alimentation biologique sur la santé publique

L'augmentation continue de la prévalence de maladies chroniques telles l'obésité, le diabète est le témoin indirect de perturbations du régime alimentaire et représente un risque en matière de santé publique en rendant ces populations plus vulnérables, comme l'a révélée l'infection par la Covid-19. Cette incidence sur la santé est à mettre en balance avec le souci croissant de la population d'une meilleure traçabilité de leur alimentation. Ainsi, l'étude NutriNet-Santé⁶ sur une cohorte de 28 245 adultes a montré la part croissante de consommation d'aliments issus de l'agriculture biologique (plus de 80%), particulièrement des fruits et légumes (30%).

Le rôle de l'alimentation dans l'état de santé a mis en évidence l'importance d'un régime privilégiant la variété des aliments, dont la faible proportion explique l'incidence plus forte de certaines maladies dans les populations occidentales. Ainsi, au classique régime méditerranéen riche en fibres, en oméga-3, antioxydants ou probiotiques, s'oppose le régime de pays industrialisés composés d'aliments riches en acides gras saturés, produits raffinés voire produits ultra transformés.

La volonté des pouvoirs publics d'une offre plus grande de produits issus de l'alimentation biologique part du postulat que la présence accrue de contaminants (résidus, pesticides et additifs) dans les aliments ultra transformés serait néfaste pour la santé. Ainsi, certains scientifiques⁷ prônent que l'alimentation quotidienne se base sur la « règle des 3V » (*végétal, vrai, varié*) qui réfère à une alimentation saine, durable et éthique. Le régime qui résulte de ces trois règles est riche d'une variété de produits végétaux peu ou pas transformés (et si possible biologiques, locaux et de saison). L'objectif poursuivi en creux par les prérogatives de l'extension du biologique et du local dans les cantines scolaires s'attache à promouvoir ces recommandations ; aussi cette règle préconise de privilégier les produits « végétaux, non ultra-transformés et de manger « varié ».

⁶ Baudry J, Méjean C, Allès B, Péneau S, Touvier M, Hercberg S, Lairon D, Galan P, Kesse-Guyot E. Contribution of Organic Food to the Diet in a Large Sample of French Adults (the NutriNet-Santé Cohort Study). *Nutrients*. 2015 ;7(10) :8615-32.

⁷ The conversation, Alimentation : protégez votre santé (et la planète) grâce à la règle des « 3V » ; Anthony Fardet ; Edmond Rock

Cependant, l'impact bénéfique de l'alimentation biologique en termes de santé publique n'est pas étayé par des arguments formels directs scientifiques, mais se base le plus souvent sur des éléments indirects de corrélation. Particulièrement, les effets bénéfiques sur le long-terme ou encore sur la population infantile sont rares ou peu concluants. Peu d'essais cliniques ont évalué les améliorations directes des résultats pour la santé de la consommation d'aliments biologiques ; la plupart ont évalué soit les différences d'exposition aux pesticides, soit d'autres mesures indirectes.

Ainsi, chez l'adulte si la consommation d'aliments biologiques réduit le risque d'allergies et d'obésité, les preuves ne sont pas formelles en raison de biais liés à l'association à un mode de vie plus sain. De plus, si l'intérêt de l'alimentation bio réside dans la restriction de l'usage des pesticides, dont les fruits et les légumes sont la principale source d'exposition pour l'homme, les résultats des études épidémiologiques sont mesurés. Des résultats significatifs ont ainsi été observés⁸ sur une incidence réduite d'infertilité, de malformations congénitales, d'allergie, d'Indice de Masse Corporelle (IMC) élevé et de lymphome non hodgkinien. Ces résultats, certes encourageants, ne pourront trouver une réelle validation qu'en substituant aux études observationnelles⁹ de véritables études interventionnelles, mais aussi en renforçant la certification du label biologique, pour être plus à même de déterminer s'il existe ou non de véritables avantages mesurables pour la santé.

Si certaines études chez l'enfant, ont révélé des effets néfastes de certains pesticides sur le développement cognitif des enfants, ces données n'ont jusqu'à présent pas été reprises pour formellement condamner tout usage des pesticides.

En effet, les différences de composition (phénols, oméga-3) entre les cultures biologiques et conventionnelles sont parfois marginales et expliquent les difficultés à extrapoler les conclusions des études à une population générale.

De plus, il n'y a pas d'études qui déterminent un effet bénéfique ou le cas échéant néfaste en termes nutritionnels du fait d'une alimentation biologique. C'est pour cette raison que certaines sociétés savantes pédiatriques (Committee on Nutrition and Council on Environmental Health), sont plus enclines à encourager les patients et leurs familles à atteindre un niveau de nutrition privilégiant une variété alimentaire optimale, plutôt que la promotion de l'alimentation

⁸ Mie A, Andersen HR, Gunnarsson S, Kahl J, Kesse-Guyot E, Rembiałkowska E, Quaglio G, Grandjean P. Human health implications of organic food and organic agriculture: a comprehensive review. *Environ Health*. 2017;16(1):111.

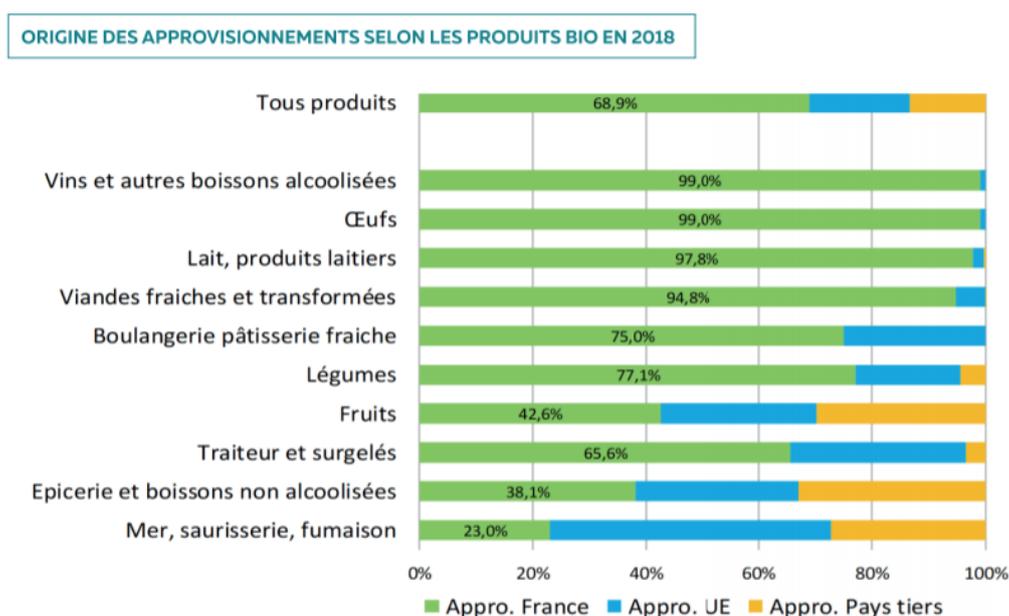
⁹ Vigar V, Myers S, Oliver C, Arellano J, Robinson S, Leifert C. A Systematic Review of Organic Versus Conventional Food Consumption: Is There a Measurable Benefit on Human Health? *Nutrients*. 2019;12(1):7.

biologique. En effet, la valeur nutritionnelle¹⁰ des aliments issus de l’agriculture biologique ne se distingue pas de celle des produits venant de l’agriculture conventionnelle (AFSSA)¹¹.

1.2.2 Une hétérogénéité réglementaire et économique internationale de l’alimentation biologique et locale qui complique sa lisibilité.

Face à une demande annuelle croissante de consommation de produits biologiques en France, la production répondant à cette demande dans l’hexagone connaît un important essor. Pour faire face à cette demande plus rapide que l’offre sur le territoire, les importations n’ont cessé de croître.

L’Agence BIO nuance toutefois ce constat, puisque les chiffres qu’elle a publiés montrent qu’après une augmentation de la part de l’alimentation biologique importée entre 2016 et 2017, cette dernière stagne entre 2017 et 2018. Ainsi, 69% des produits biologiques consommés sur le territoire sont produits en France.



Les aliments les plus importés aujourd’hui sont les fruits, produits de la mer, saucisserie et fumaison, dont près de la moitié provient de pays hors Union Européenne. Ce constat pose alors

¹⁰ Organic Foods: Health and Environmental Advantages and Disadvantages. Joel Forman, Janet Silverstein, COMMITTEE ON NUTRITION and COUNCIL ON ENVIRONMENTAL HEALTH. Pediatrics November 2012, 130 (5) e1406-e1415;

¹¹ <https://www.anses.fr/fr/system/files/NUT-Ra-AgriBio.pdf>

une double question : d'une part l'impact sanitaire face à la diversité des labels au niveau mondial, et, d'autre part l'impact écologique de tels flux.

De plus, l'hétérogénéité des labels "bio", censés garantir la provenance et la qualité des produits, semble nuire tout à la fois à la lisibilité de ceux-ci et à la confiance des acteurs dans ces derniers. En effet, alors que coexistent des labels officiels français ("AB") et européens ("ABLE") dont les critères sont parfois considérés comme étant "à minima" (autorisation de la mixité des productions biologiques et non biologiques sous certaines conditions), d'autres labels aux certifications privées tendent à se développer. Ainsi, des organismes tels que "Fairtrade"¹², "Ansamble"¹³ ou "Biocoherence"¹⁴ ajoutent une dimension sociale forte à leurs produits. Dans ce contexte, il est parfois difficile pour les restaurateurs commanditaires de parvenir à disposer d'une vision claire. Plus encore, l'achat, dans le cadre de la restauration collective scolaire, de produits certifiés par des labels à vocation "équitable" peut s'avérer néfaste d'un point de vue environnemental. Le paradoxe réside dans le fait qu'en voulant acheter des produits de qualité et éthiques, les organismes de restaurations contribuent parfois à l'importation de matières premières lointaines, au bilan carbone lourd, et ce au détriment de la production locale qui ne trouve pas toujours à écouler ses stocks. Néanmoins, comme le rappelait un avis de l'Agence de l'Environnement et de de la Maitrise de l'énergie (ADEME) en 2017¹⁵ : les circuits courts alimentaires de proximité répondent aujourd'hui à des attentes sur les plans économique et social mais disposent d'un impact sur l'environnement relativement limité : le bilan environnemental est à peine meilleur que les circuits « longs », notamment en matière de consommation d'énergie et d'émissions de gaz à effet de serre. Ce fait, surprenant, est un élément explicatif d'une tendance de l'alimentation biologique en France, et plus particulièrement dans les cantines scolaires de la part conséquente des importations. En effet, alors que la France importait 29% de ses produits biologiques en 2016, cette part passait déjà à 31% en 2017¹⁶ et ce notamment en raison d'une consommation importante –y compris dans les cantines scolaires- de produits exotiques non cultivables en France métropolitaine.

¹² <https://www.fairtrade.net/>

¹³ <https://www.ansamble.fr/>

¹⁴ <http://www.biocoherence.fr/>

¹⁵ Avis de l'ADEME - Alimentation : les circuits courts de proximité, juin 2017 - 8 p.

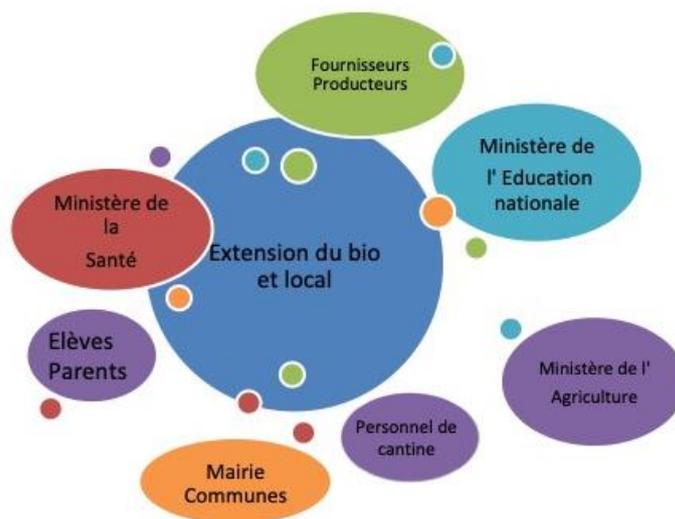
¹⁶ Les publications économiques de COFACE, Panorama, "France : le secteur bio est-il condamné à renier ses principes ?", décembre 2017

2 Le recueil de l'expérience des acteurs de terrain révèle des difficultés structurelles et humaines à la généralisation de l'alimentation biologique à la cantine

2.1 Méthodologie : sollicitation d'un panel large d'acteurs afin d'identifier leurs attentes et leurs réalisations

La méthode choisie pour conduire les entretiens est le mode semi-directif, en privilégiant des questions ouvertes afin de ne pas orienter l'interview. Au regard des restrictions de déplacement ou des règles de distanciation sociale, certains entretiens ont été réalisés par téléphone, ou vidéoconférence, ou encore sur site durant la période du 20 mai au 12 Juin 2020. Le travail occasionné par la mise en place des mesures barrières et la réouverture des écoles à partir du 11 mai 2020 n'ont pas permis d'interroger toutes les personnes contactées.

Pour éviter l'hétérogénéité trop grande des pratiques ou constats, nous avons délimité notre étude à la sphère des écoles élémentaires. Les interviews ont inclus des participants de toutes les régions métropolitaines, en zone rurale et urbaine, et, des établissements d'écoles primaires publiques ou privées, afin de garantir une bonne représentativité. Les personnes identifiées pour cette enquête étaient l'ensemble des intervenants en amont ou aval de l'organisation.



Ainsi, sept questionnaires ont été développés pour chacune des catégories d'intervenants (voir Annexe I) :

- Les associations de parents d'élèves,

- Les médecins de santé publique,
- Les élèves,
- Les professeurs des écoles,
- Les prestataires des cantines scolaires,
- Les producteurs de produits alimentaires,
- Les collectivités /municipalités.

L'identification des différents acteurs s'est faite par des réseaux de proximités géographiques, et, par la recherche d'associations ou d'acteurs sur internet. La cartographie des acteurs et leur lieu géographique sont présentés sur la carte ci-dessous (voir *Annexe II* : présentation géographique détaillée par type d'acteurs).



Chacun des élèves-fonctionnaire a interrogé un ou plusieurs acteurs identifiés sur la base de son réseau de proximité et selon les attendus de notre travail.

Au total, 31 personnes ont été interrogées. Le tableau ci-dessous synthétise le nombre de personnes interrogées par type d'acteurs :

Types d'acteurs	Nombre de personnes interrogées
Associations	3
Collectivités /Mairies	5
Elèves	14
Médecins	1
Prestataires	4
Producteurs	1
Professeurs des écoles	3
Total général	31

La synthèse des entretiens a ensuite été consignée dans un tableur afin d'identifier les points de concordance et les différences dans les réponses (Voir *Annexe III* : sélection de quelques comptes rendus d'entretien).

2.2 Principales réussites et freins identifiés au cours des entretiens

- **Les parents d'élèves et enfants sont des acteurs encore peu impliqués mais pourtant très demandeurs d'une approche globale de l'environnement alimentaire.**

Une des associations de parents d'élèves interrogée représentant les parents du secteur privé a indiqué l'absence de relations avec l'école sur la nature des repas dispensés dans la cantine, ou d'échanges relatifs aux choix faits en matière d'approvisionnement ou de constitution des menus. En revanche, l'implication de cette association située dans la banlieue de Rennes, est plus ancrée dans des échanges constructifs avec la mairie. En effet, l'association participe à la commission restauration de la mairie à raison de trois réunions dans l'année afin de porter les demandes des parents d'élèves. Si l'association par la voix de sa présidente salue les efforts faits par l'école qui propose chaque jour au repas de midi un plat issu de produits locaux, elle

soulève cependant les contraintes budgétaires qui ne permettent pas des efforts plus amples notamment vers une plus large part de produits biologiques. Un des points essentiels qui lui paraît à développer est de faire de l'enfant un acteur de son alimentation en augmentant son intérêt et sa connaissance du cycle des produits et en lui permettant une plus grande autonomie à l'heure des repas grâce au self, en alternative aux déjeuners servis par les cantinières.

La plupart des enfants interrogés étaient satisfaits du niveau de prestations fournies par la cantine. Il semble que la connaissance de l'origine des aliments servis, particulièrement lorsqu'ils sont issus d'une production locale, est sensiblement différente selon la zone géographique de l'école. En effet, sur 14 enfants interrogés, 60% ont su donner au moins un aliment pour lequel ils connaissent l'origine. Ce taux est de 100 % pour les enfants en zone rurale, qui généralement ont pu citer plusieurs types d'aliments. La taille des écoles, toutes recevant moins de 100 élèves sur le panel des enfants interrogés en zone rurale, explique en partie cette différence de connaissance. Les pratiques de service sont variables, et fonction parfois de l'âge : service à table par des cantinières pour les premières années de primaire et service par un système de self dans certaines écoles pour les plus grands. Le type de service proposé peut aussi varier en fonction du type d'aliments proposés. Les menus semblent variés mais aucun enfant interrogé n'a eu de temps de classe consacré aux aliments en dehors des explications liés au circuit de l'aliment dans le corps. Les enfants se montrent surtout sensibles à l'environnement durant le temps de repas. Ainsi, si la plupart des élèves apprécie la possibilité de déjeuner avec leurs camarades, le bruit ou le temps trop court alloué à chaque classe pour se restaurer sont des facteurs qui peuvent les gêner.

- **Les fournisseurs et les producteurs sont confrontés à une offre de produits quantitativement limitée avec des filières peu structurées et alourdies par un cadre réglementaire peu souple.**

En France, l'approvisionnement en produits alimentaires biologiques et locaux demeure très compliqué, compte tenu de l'offre bien inférieure à la demande. La plupart des prestataires tentent de privilégier leurs achats auprès de producteurs locaux dans le cadre des circuits courts. Cette démarche, qui permet de limiter les dépenses liées aux coûts de transports, s'inscrit aussi dans une dynamique écologique visant à réduire l'impact carbone sur l'environnement, et, à soutenir l'économie de territoire et l'activité des producteurs locaux. Aujourd'hui, les ressources locales permettent de couvrir jusqu'à 50% des besoins en matières premières

destinées à la réalisation des repas des restaurants scolaires dans les communes interviewées. Cependant, pour une des caisses des écoles de la ville de Paris interrogée pour ce travail de recherche, l'approvisionnement en produits locaux atteint ses limites, compte tenu du petit nombre de producteurs installés en région Ile-de-France susceptibles de répondre aux besoins et aux volumes importants (près de 11 800 repas/jour) et de l'absence de légumeries permettant la transformation de produits bruts. Ce constat est partagé par d'autres prestataires, y compris en zone rurale pour la fourniture de petites écoles, qui mettent en avant les difficultés des producteurs locaux (maraîchers, principalement) à produire en grande quantité et à mettre en place des outils, des organisations structurées répondant aux besoins. Des incertitudes demeurent quant à leur capacité réelle à fournir leurs produits tout au long de l'année scolaire. La crise sanitaire exceptionnelle de la Covid-19 a d'ailleurs mis en exergue les limites du système tel qu'il est organisé en mettant en évidence les difficultés pour les circuits courts à répondre à la demande croissante liée aux changements des habitudes alimentaires.

La filière française ne semble pas disposer de circuits de fournisseurs organisés en dehors des grossistes tels que la plateforme Biocoop Restauration. Les prestataires de cantine notent également le poids important des marchés privés qui se sont appropriés le marché du biologique pour en maîtriser les coûts, les contraintes de transports et de productions (plateformes d'achats des grandes surfaces, principalement). En revanche, ils déplorent le cadre réglementaire très contraignant imposé par les marchés publics, considéré comme irréalisable, tant les cahiers des charges sont complexes et les tarifs trop bas. En d'autres termes, il est demandé aux producteurs indépendants d'être en mesure de fournir des produits biologiques de qualité élevée à des tarifs bas ; équation à laquelle ils ne peuvent répondre. Le critère privilégié pour obtenir un marché public reste donc celui du prix, bien devant celui de la qualité ou de l'écologie. Dans cette dynamique de marchés très concurrentielle, les prestataires ont majoritairement recours à l'importation de produits d'autres continents. Par ailleurs, les labels proposés dans les pays étrangers producteurs ne sont pas forcément soumis aux mêmes règles que celles en vigueur en France et en Europe. Paradoxalement, l'utilisation de produits biologiques dans la préparation des repas des enfants dans les cantines scolaires nécessite une importation massive qui répond à des contraintes économiques et financières occultant la question des modes de transports, la distance (aérien ou bateau) et l'impact écologique. Les prestataires interrogés nous déclarent proposer aujourd'hui entre 25 et 42% de produits biologiques dans la composante des plats servis aux enfants. À terme, un prestataire de la région lyonnaise se fixe un objectif de 75% de

produits issus de l'agriculture biologique dans ses achats. Il est à noter que la part issue de l'importation n'a pas pu être identifiée de manière fiable lors de nos recherches.

Nous notons, à travers les différents échanges réalisés que la priorité est portée sur la recherche de produits issus de productions locales, dans une volonté de proposer des produits frais, de qualité. Cette réflexion permet de partitionner le marché en ciblant des familles de produits biologiques en circuits courts pour lesquelles l'approvisionnement peut être réalisé sans difficulté tout au long de l'année (produits laitiers, volailles) tandis que pour les produits comme le poisson, les légumes et les fruits, le partenariat avec des centrales d'achats et des grossistes est privilégié. La notion de local est d'ailleurs une question récurrente dans nos échanges tant son interprétation peut être réalisée de diverses façons (en fonction du nombre de kilomètres alentours, dans le département, dans la région, dans la nouvelle région...).

- **Des institutions volontaires mais qui demeurent contraintes par les ressources budgétaires et les interactions modestes entre les différents acteurs.**

L'un des conseillers municipaux en charge de la gestion des cantines scolaires dans une commune d'Ile-de-France de 6400 habitants, insiste sur l'implication de différents acteurs au sein d'une commission qualité réunissant de manière trimestrielle, la responsable restauration, sa responsable, 2 représentants de fournisseurs de denrées (le « commercial » et la diététicienne), des représentants de parents d'élèves, et l'élue de manière moins systématique. L'élargissement de la part de biologique/local a jusqu'alors pu être fait sans augmentation des tarifs. La commune est même en avance sur la loi EGALIM, en proposant 8 produits biologiques par semaine. Un équilibre possible sur le budget est de jouer sur la maîtrise du gaspillage alimentaire, la sensibilisation des enfants pour les produits en libre-service (pain, vinaigrette, etc), et de réinvestir les économies liées dans la qualité des repas.

À noter qu'une attention était faite sur les produits non labellisés biologiques, afin de favoriser les fruits et légumes venant d'exploitations en conversion, raisonnées, ou de labels de qualité (« campagnes de France » « viandes de terroir lorrain » volaille française et/ou label rouge, « je mange local » ...). Certains freins, outre le coût, sont pour l'essentiel des éléments ayant trait à la logistique (taille de cuisine, effectifs, organisation des menus). La production des repas, c'est-à-dire la transformation des produits bruts et frais en plats cuisinés, nécessite un équipement en matériel plus important qui se fait progressivement. S'ajoute également la

formation des agents des collectivités sur les pratiques culinaires, celles-ci étant encore peu développées.

- **Les responsables de restauration scolaire doivent faire face à une insuffisance de coordination des producteurs.**

La plupart des responsables de restauration scolaire soulignent le fait que le prix de revient, reste le principal frein pour un déploiement massif de l'alimentation biologique. Ils citent le GEMRCN "Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition" qui est, depuis sa première version en 1999, un guide pratique concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective sociale¹⁷, auquel les restaurations scolaires doivent se soumettre. Aujourd'hui, ces mêmes responsables sont bien plus nombreux et proposent des prix concurrentiels qui malheureusement cachent des dérives, notamment l'achat des produits biologiques dans des pays très éloignés et dont la qualité biologique n'est pas certaine.

Dans des écoles plus petites, l'expérience d'un maire d'une commune rurale, directement responsable de la restauration, met en avant sa recherche de collaboration avec de producteurs locaux pour l'approvisionnement de certains aliments avec un objectif double : maintenir un tissu économique local tout en se fournissant en circuit court et de préférence en alimentation biologique. Cependant, au-delà de la difficulté de pouvoir se fournir en légumes et fruits frais par des maraichers locaux puisque ces derniers n'ont pas forcément les capacités de fournir les quantités nécessaires, il a souligné les manques de coordination entre les différents producteurs d'un même territoire, ou encore le manque de filière au niveau départemental ou régional.

Pour autant, la crise de la Covid-19 a été l'opportunité de développer encore plus les circuits courts avec un approvisionnement local auprès de producteurs locaux. La poursuite de cette dynamique pourra modifier les pratiques actuelles.

3 L'analyse issue des entretiens permet d'identifier trois axes de propositions qui pourraient lever certaines de ces difficultés.

La conduite de recherches sur la question du "bio et du local" dans la restauration scolaire a permis, par l'intermédiaire d'entretiens avec les acteurs concernés et d'analyses de la littérature

¹⁷ https://www.economie.gouv.fr/files/directions_services/daj/marches_publics/oeap/gem/nutrition/nutrition.pdf

scientifique, d'identifier tout à la fois les difficultés soulevées par la volonté de la généraliser et d'en dégager quelques pistes pour les dépasser.

3.1 Développer l'alimentation biologique et locale au sein des cantines scolaires nécessite une forte volonté politique que ce soit au niveau national ou au niveau local.

- L'éparpillement des financeurs aux doctrines peu harmonisées ne facilite pas la mise en œuvre d'une réelle politique agricole et de développement rural tournée vers le bio. L'État s'est désengagé au profit des régions, qui sont aujourd'hui chargées de verser les aides au maintien pour les nouvelles exploitations biologiques. Or, ces aides sont variables d'un territoire à l'autre. **Donner au biologique « un document de politique transversale » et des moyens budgétaires suffisants et aisément identifiables permettrait de favoriser son développement.**

- Les cuisines centrales les plus avancées dans ce domaine ont souvent pu bénéficier d'un **fort soutien politique**. Diverses actions peuvent être mises en place :
 - **Inciter les agriculteurs à modifier leurs pratiques** en leur assurant une forte collaboration sur le long terme, en négociant les prix avec eux
 - **Signer la charte qualité AGORES**, engageant la collectivité à introduire des produits biologiques et de qualité, intégrer plus de produits bruts et arrêter les assemblages
 - **Structurer les filières biologiques et locales**. Il s'agit d'assurer aux agriculteurs des achats réguliers et anticipés et de mettre à disposition des outils permettant d'assurer la transformation des produits bruts au sein de la cuisine centrale, telle une légumerie.
 - Doter la cuisine centrale de ressources **suffisantes** permettant de développer le biologique et le local à la cantine. En parallèle **soutenir la mise en place de nouvelles organisations permettant la réduction des coûts** : mise en œuvre de modes de cuisson différents permettant de réduire les pertes sur le produit, lutte contre le gaspillage...

- Cet engagement politique pourra également se traduire par **la construction d'un plan de formation à la nutrition et à la réalisation de repas équilibrés pour les professionnels.**

3.2 Repenser le modèle médico-économique et structurer les organisations des filières de production locales et biologiques.

Il a été démontré que les approvisionnements en circuits courts permettent de maintenir les tarifs des repas scolaires dans des proportions tout à fait abordables. Ainsi, la question du surcoût lié à l'achat de produits biologiques et locaux n'est plus centrale en raison, notamment, du rendement supérieur des produits biologiques par rapport aux produits dits « conventionnels ». Cependant, il a souvent été mis en avant les difficultés liées à l'approvisionnement et à l'incapacité des producteurs à fournir les quantités de produits demandés de façon régulière tout au long de l'année.

- **Améliorer la coordination des filières locales et biologiques** afin de pouvoir répondre à une demande croissante de produits biologiques destinés à être utilisés tout au long de l'année scolaire.
- **Favoriser les aides à la création de groupements de producteurs locaux et biologiques** en mettant en place un modèle d'approvisionnement affranchi des plateformes et centrales d'achats.
- **Inciter les collectivités à prendre appui sur les groupements** pour participer à la rédaction de cahiers des charges au plus proche de leurs réalités économiques.
- Mettre en place des groupements de producteurs pour **favoriser le développement de suivis, d'aides techniques et logistiques leur permettant de répondre plus aisément aux marchés publics.**
- Proposer une étape intermédiaire à l'augmentation de la part de produits biologiques d'importation en **développant l'achat de produits locaux et de saison issus d'autres filières** (label rouge, œufs de plein air, volailles fermières...). Le partenariat avec ces filières dites « de qualité » pourrait permettre d'assurer, à partir d'une offre territoriale, une véritable transition vers une alimentation durable.
- **Créer des filières d'approvisionnement de produits biologiques permettant un cadrage des prix**, sans avoir à recourir aux pays étrangers hors UE.

- **Proposer de nouveaux partenariats** permettant aux producteurs locaux et biologiques de fournir les cantines pendant les périodes scolaires et d'autres clients pendant les vacances (centres de vacances, centres aérés, EHPAD, structures sanitaires, structures médicosociales ou restaurants d'entreprises).
- Rétablir des relations de confiance **en mettant en place du “sourcing” avec les producteurs**, proposer des marchés renouvelables établis pour 4 ans permettant un réel accompagnement de la démarche sur la durée.

3.3 Renforcer l'éducation à l'alimentation en associant tous les acteurs de l'école.

- **Former les personnels de cantine aux enjeux de l'équilibre alimentaire et à la limitation du gaspillage :**
 - **Former les agents à la réalisation des repas équilibrés et à la transformation de produits ainsi qu'à l'animation autour de l'alimentation.** En effet, comme a pu le rappeler un médecin inspecteur de santé publique, l'existence de matières premières alimentaires biologiques, si elle peut revêtir une importance en matière de santé publique, ne saurait remplacer des repas variés et équilibrés, seuls en mesure de lutter efficacement contre l'obésité infantile.
 - Utiliser ces formations pour **faire des sensibilisations et des animations au sein des cantines et en collaboration avec les professeurs des écoles et les parents** : sensibilisation au gaspillage, semaine du goût, respect des produits de saison...
 - **Limiter le gaspillage alimentaire en mettant en place une initiation en écocitoyenneté** : le gaspillage alimentaire représente une véritable problématique à atténuer. Il représente près de 70g par repas et par personne en école primaire¹⁸. Pour lutter contre cette difficulté, il pourrait être imaginé la mise en place d'une initiation écocitoyenneté qui prendrait la forme, à l'école d'une sensibilisation au gaspillage en fin de service par une pesée des restes non consommés pour illustrer auprès des enfants ce que cela représente en pertes.

¹⁸ État des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire, étude de l'ADEME, mai 2016.

Une nouvelle fois, le dépassement de cette difficulté doit passer par la formation des agents.

➤ **Associer les différents acteurs intervenants autour de l'école pour permettre une meilleure coordination :**

- **Améliorer la communication intersectorielle en créant des instances ou comités** au sein des écoles pour favoriser les échanges sur les pratiques au sein des cantines entre les parents d'élèves, les professeurs des écoles et les agents municipaux.
- **Associer les acteurs à l'élaboration des politiques publiques** : Qu'il s'agisse des agents municipaux, des professeurs des écoles, des parents d'élèves, des prestataires et des producteurs, beaucoup ont soulevé les problématiques liées tant à leur sentiment d'éloignement de l'élaboration des politiques publiques qu'à la difficile communication intersectorielle. Ainsi, il pourrait être pertinent d'imaginer associer plus largement tous les acteurs à l'évaluation de la Loi EGALIM dans les années à venir. Si les objectifs de la loi n'étaient pas atteints, les corrections législatives qui y seraient apportées pourraient utilement prendre en compte de façon plus avancée qu'aujourd'hui les professions concernées dans le cadre d'une concertation intersectorielle de représentants. En effet, les seules études d'impact menées dans le cadre de la procédure législative n'ont pas suffi à donner satisfaction aux acteurs.

Conclusion

Le gouvernement a affiché des objectifs ambitieux en matière d'extension du biologique et du local à la cantine avec le vote d'une loi majeure le 30 octobre 2018 sous l'impulsion d'un certain nombre de recommandations scientifiques. Néanmoins, certaines sociétés savantes sont plus enclines à encourager une variété alimentaire plutôt que la promotion de l'alimentation biologique puisque les valeurs nutritionnelles des matières premières issues d'agriculture biologique et celles issues d'agriculture conventionnelle ne semblent pas différentes.

La demande annuelle de consommation de produits biologiques en France n'ayant pas cessé de croître, la production dans l'hexagone a connu un important essor et les importations se sont développées. Cependant, l'hétérogénéité des labels "bio", censés garantir la provenance et la qualité des produits, semble nuire tout à la fois à la lisibilité de ceux-ci et à la confiance des acteurs dans ces derniers.

Aussi, la faiblesse et la complexité des aides accordées ne facilitent pas le développement de l'agriculture biologique. Il manque au biologique « un document de politique transversale » et des moyens financiers aisément identifiables. Les institutions sont volontaires mais contraintes par les ressources budgétaires allouées et les interactions modestes entre les différents acteurs qui s'avèrent pourtant nécessaires.

Le déclenchement du confinement lié à la crise sanitaire de la Covid-19 a permis de révéler la place fondamentale qu'occupe le repas scolaire. Effectivement, la fermeture des écoles -et donc des cantines- a mis en exergue les inégalités d'accès aux besoins alimentaires primaires. Aussi, le caractère "bio" de la nourriture scolaire a pu être à nouveau questionné suite à l'effondrement des importations alimentaires nationales pendant cette période. Ceci a permis une certaine préférence dans les consciences pour une consommation locale dans le respect de règles sanitaires strictes avec un rôle social, économique et de santé. Effectivement, les français se sont recentrés vers des fournisseurs de proximité pour respecter les mesures sanitaires et privilégier les acteurs locaux. S'il semble difficile de déterminer dans quelle mesure ces pratiques survivront à la crise sanitaire, un sondage OpinionWay du 4 Mai 2020 souligne que "45% des français déclarent vouloir modifier en ce sens leurs habitudes de consommation à l'issue de la crise", impactant de fait les attentes, déjà élevées, envers les cantines scolaires.

Bibliographie

Textes législatifs et règlementaires :

Loi relative aux libertés et responsabilités locales qui confie aux collectivités territoriales la compétence en matière de restauration scolaire. Loi n° 2004-809 du 13 août 2004 relative aux libertés et responsabilités locales

Loi n°2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite EGALIM apporte de nouvelles contraintes pour la restauration collective

Loi n° 2014-1170 du 13 octobre 2014 d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt

Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire

Décret du 23 avril 2019 fixe les dispositions de la loi Egalim pour la restauration collective

Décret n° 2019-351 du 23 avril 2019 relatif à la composition des repas servis dans les restaurants collectifs en application de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime

Circulaire n° 2016-008 du 28 janvier 2016 relative à la mise en place du parcours éducatif de santé pour tous les élèves

Plans nationaux :

Le Plan de soutien aux circuits courts (2009)

Avis et recommandations :

Recommandation nutrition du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) de juillet 2015

Rapports et enquêtes :

Evaluation nutritionnelle et sanitaire des aliments issus de l'agriculture biologique. AFSSA, 2003.

Rapport d'information fait au nom de la commission des finances sur l'évaluation de la politique de développement de l'agriculture biologique. A. Houpert et Y. Botrel, février 2020

Articles de périodiques :

Mie A, Andersen HR, Gunnarsson S, Kahl J, Kesse-Guyot E, Rembiałkowska E, Quaglio G, Grandjean P. Human health implications of organic food and organic agriculture : a comprehensive review. *Environ Health*. 2017;16(1):111.

Baudry J, Méjean C, Allès B, Péneau S, Touvier M, Hercberg S, Lairon D, Galan P, Kesse-Guyot E. Contribution of Organic Food to the Diet in a Large Sample of French Adults (the NutriNet-Santé Cohort Study). *Nutrients*. 2015;7(10):8615-32.

Vigar V, Myers S, Oliver C, Arellano J, Robinson S, Leifert C. A Systematic Review of Organic Versus Conventional Food Consumption: Is There a Measurable Benefit on Human Health? *Nutrients*. 2019;12(1):7.

Organic Foods: Health and Environmental Advantages and Disadvantages. Joel Forman, Janet Silverstein, COMMITTEE ON NUTRITION and COUNCIL ON ENVIRONMENTAL HEALTH. *Pediatrics* November 2012, 130 (5) e1406-e1415.

Autres sources et sites internet :

The conversation, Alimentation : protégez votre santé (et la planète) grâce à la règle des «3V » ; Anthony Fardet ; Edmond Rock

Liste des annexes

Annexe I : Grilles d'entretien utilisées pour la conduite des entretiens

Annexe II : Localisation géographique des acteurs

Annexe III : Sélection de comptes rendus d'entretien représentatifs

Annexe I :

Grilles d'entretien utilisées pour la conduite des entretiens.

Grille d'entretien à l'attention de :
Des directeurs d'école et des enseignants

- 1. Existe-t-il des actions en lien avec la promotion de l'alimentation saine dans votre cantine ? Si oui, lesquelles ? D'après vous, ont-elles eu un effet bénéfique ?**
- 2. Que pensez-vous de l'extension de l'alimentation bio et locale dans la cantine ?**
- 3. Comment se déroule la coordination entre l'école et la mairie, notamment pour la cantine ?**
- 4. Les élèves et/ou les parents sont-ils consultés sur les actions en lien avec la promotion de l'alimentation saine ? Si oui, leur avis est-il pris en compte ?**

Grille d'entretien à l'attention de :
Maires ou Communautés de communes

- 1. Qu'évoque pour vous la promotion de l'alimentation saine et équilibrée à l'école ?**
- 2. Existe-il une commission ou une instance en lien avec la restauration scolaire ? Si oui, qui y participe et quelles sont ses objectifs ?**
- 3. Anticipez-vous un impact de l'accroissement du bio et du local sur vos tarifs de cantine ? Si oui, quelles mesures sont envisagées pour aider les familles en difficultés ?**
- 4. Comment mettez-vous en œuvre la législation sur l'alimentation, notamment sur les produits locaux et bio ? Sous quelle forme ?**
- 5. Quels sont pour vous les éléments aidants ?**
- 6. Quels sont les freins et les limites ?**

7. Quelle politique de formation mettez-vous en place pour les agents des cantines ?

8. Selon vous, la crise Covid-19 va-t-elle avoir un impact sur votre prestation/ politique de restauration ? Comment ? Pourquoi ?

Grille d'entretien à l'attention de :

Association et fédération des parents élèves d'écoles primaires

1. Comment voyez-vous votre rôle dans la restauration scolaire ?

2. Que pensez-vous de la politique actuelle qui vise étendre la part du bio et du local dans la restauration scolaire ?

3. Quel est votre lien avec l'éducation nationale et les collectivités territoriales dans le cadre de la restauration scolaire ?

4. Si l'on devait prioriser un niveau pour l'extension du bio et du local, lequel ? et pourquoi ? (Niveau Primaire, collège, lycéen)

5. Selon vous, la crise Covid-19 va-t-elle avoir un impact sur la restauration scolaire ? Comment ? Pourquoi ?

6. Que proposez-vous ou quelles sont vos recommandations pour améliorer la restauration collective ?

Grille d'entretien à l'attention de :
Responsable et/ou agent du service restauration

1. Organisation :

- 1. Combien de services avez-vous à midi ?**
- 2. Qui approvisionne l'école pour les repas ? (Liaison chaude ou froide, prestataire...)**
- 3. Sont-ils élaborés sur place ?**
- 4. Qui réalise les menus ?**
- 5. Comment sont servis les repas ? (Self, à l'assiette...)**

2. Etes-vous attentifs aux produits de saison ?

3. Quels sont les freins et les limites à l'extension du bio et du local ? (PAI ? ...)

4. Dans le cadre du service cantine, mettez-vous en place des animations et/ou des actions pour promouvoir l'alimentation saine (« bonne pour la santé ») ?

5. Bénéficiez-vous d'une formation spécifique autour de l'alimentation bio ou locale ?

6. Les enseignants participent-ils au repas ?

7. Quels sont les différents acteurs qui interviennent ?

- 1. Comment la médecine scolaire participe-t-elle ?**
- 2. Comment les parents d'élèves, les élèves participent-ils ?**
- 3. Autres ?**
- 4. Sous quelle forme ?**

8. Auriez-vous des propositions pour développer les produits bio et locaux dans les menus ?

Grille d'entretien à l'attention de :

Producteurs

- 1. Quelle est votre activité ?**

- 2. La filière bio ou/et locale est-elle organisée au niveau du territoire ?**

- 3. Votre capacité de production en bio et/ou local est-elle adaptée à la demande ? La demande a-t-elle évoluée depuis ces 4 dernières années ?**

- 4. Quelles sont les difficultés rencontrées ? (Marchés, législation, normes, labels, concurrences...)**

- 5. Participez-vous à des animations ou à des instances au sein du milieu scolaire ? (Réunion mairie/médecine scolaire, enseignants...)**

- 6. Comment avez-vous été amenées à travailler avec les cantines ?**

- 7. Comment la crise Covid-19 a-t-elle influencé sur votre activité ?**

Grille d'entretien à l'attention de :

Prestataires de cantines

1. Comment mettez-vous en place l'alimentation bio et locale dans la restauration scolaire ? (Logistiques, prestataires, approvisionnement.)

2. Quel pourcentage de produits locaux arrivez-vous à atteindre dans vos produits destinés aux cantines ?

3. Quelle est la part du bio et du local dans vos produits ? Quel est votre objectif à long terme ? Comment allez-vous l'atteindre ?

4. Quelles sont les difficultés rencontrées ? (Marchés, nombre de fournisseurs insuffisants)

5. Quels sont les opportunités et/ou les difficultés liées à l'augmentation de la part du bio et du local en restauration scolaire ?

6. La crise Covid-19 va-t-elle avoir un impact sur votre prestation/ politique de restauration ? Comment ? Pourquoi ?

Grille d'entretien à l'attention de :

Enfants

- 1. Est-ce que tu manges à la cantine ? Tous les jours ?**

- 2. Peux-tu me raconter comment cela se déroule quand tu vas manger à la cantine ? (Self, plusieurs choix de plats ? ...)**

- 3. Aimes-tu manger à la cantine ? Si ta réponse est non ou parfois explique pourquoi**
 - **Oui**
 - **Non**
 - **Parfois**
 - **Temps suffisant ? Le bruit ? Est-ce que c'est meilleur qu'à la maison ?**
 - **Est-ce que tu te sers tout seul ? ou est-ce la cantinière ?**

- 4. Qu'est-ce qu'il te plaît dans le fait de manger à la cantine ? Tu peux donner plusieurs réponses.**

- 5. Qu'est-ce qu'il ne te plaît pas dans le fait de manger à la cantine et que tu voudrais voir changer. Tu peux donner plusieurs réponses.**

- 6. Est-ce qu'avec ta maitresse ou ton maitre tu as travaillé sur l'alimentation/ la nourriture ?**

- 7. Sais-tu d'où vient la nourriture de la cantine ? (De près, de loin, du producteur, agriculteurs)**

Grille d'entretien à l'attention de :

Médecin scolaire, médecin inspecteur de santé publique et agent du ministère

- 1. Constatez-vous des problématiques liées à la cantine scolaire ?**
- 2. Constatez-vous des problématiques liées à l'alimentation scolaire ? (Désordres alimentaires, obésité, anorexie, sous-poids...)**
- 3. Quelle est l'évolution de ces troubles dans ces 10 dernières années ?**
- 4. Selon vous, les plans successifs ont-ils eu un impact sur la santé des élèves ?**
- 5. Intervenez-vous auprès des enseignants ou/et des enfants pour des actions de promotion à la santé ? (Question uniquement pour les médecins scolaires)**
- 6. Auriez-vous des propositions pour développer les produits bio et locaux dans les menus ?**

Annexe II :

Localisation géographique des acteurs.

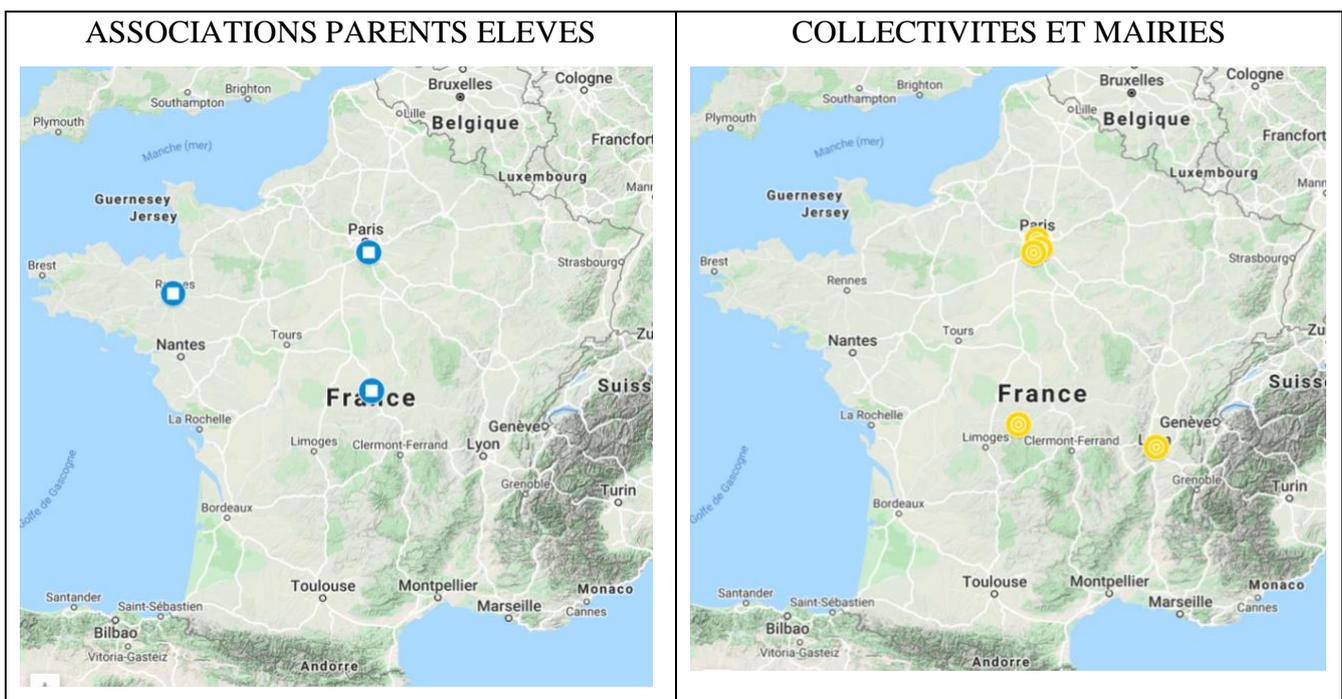
Liste des personnes interrogées et localisations (31 personnes)

Type d'acteurs	Nombre	Localisation géographique
Education nationale	Enseignant 1	23000 SAINT LAURENT
	Enseignant 2	23000 GUERET
	Directeur d'école	23200 AUBUSSON
Usagers	Elève 1 – Classe CP – 6 ans	75015 PARIS
	Elève 2- Classe CE2 – 8 ans	23000 SAINT LAURENT
	Elève 3- Classe CE2 – 8 ans	23000 SAINT LAURENT
	Elève 4- Classe CE2 – 8 ans	23200 SAINT MARC A FRONGIER
	Elève 5- Classe CE2 – 8 ans	23250 SOUBREBOST
	Elève 6- Classe CE2 – 8 ans	23340 FAUX LA MONTAGNE
	Elève 7 - Classe CE1 – 7 ans	06088 ROQUEFORT LES PINS
	Elève 8 - Classe CE1 – 7 ans	06088 NICE
	Elève 9 - Classe CM2 – 10 ans	92120 MONTROUGE
	Elève 10 - Classe CE1 – 7 ans	92120 MONTROUGE
	Elève 11 - Classe CE2 – 8 ans	92120 MONTROUGE
	Elève 12 - Classe CM1 – 9 ans	92120 MONTROUGE
	Elève 13 - Classe CE2 – 8 ans	91310 LONGPONT SUR ORGE
	Elève 14 - Classe CM1 – 9 ans	91310 LONGPONT SUR ORGE
Producteurs	Producteur 1	74150 LORNAY
Prestataires	Directeur de cuisine centrale	33000 BORDEAUX
	Responsable d'un restaurant réalisant les repas pour des cantines	23000 LA SAUNIÈRE
	Responsable cuisine centrale	39000 LONS LE SAUNIER
	Président AGORES (Association des directeurs de la restauration publique territoriale), Directeur du pôle Éducation Restauration Loisirs	76700 HARFLEUR
Collectivités	Maire	23000 SAINT- LAURENT
	Responsable du service alimentation-qualité de la Caisse des écoles	75013 PARIS
	Responsable des affaires scolaires à la mairie	69580 SATHONAY CAMP
	Conseillère municipale à la vie scolaire et à la restauration scolaire	91270 VIGNEUX SUR SEINE
	Conseiller municipal	91310 LONGPONT SUR ORGE
Associations	Présidente de l'association des parents d'élèves	91270 VIGNEUX SUR SEINE
	Présidente de l'Association des parents d'élèves	18200 ORVAL
	Présidente de l'association des parents d'élèves	35000 RENNES
Médecins	Médecin Inspecteur de la Santé Publique, conseiller technique auprès du recteur de l'académie de Toulouse	31000 TOULOUSE

Malgré les relances et certainement en raison du contexte entourant la réalisation du MIP (reprise de l'activité des écoles dans un contexte post Covid-19 et élections municipales repoussées), certaines personnes contactées n'ont pas donné suite aux sollicitations.

Adjointe au maire chargée de l'éducation, de la restauration collective et de l'alimentation bio.	33000 BORDEAUX
Député de circonscription	HAUTS-DE-SEINE
Directeurs d'écoles	75018 PARIS
Responsable cantine scolaire	MANCHE (ORVAL)
Médecin de l'éducation nationale et Conseillère technique à la Direction générale de l'enseignement scolaire Ministère de l'éducation nationale et de la jeunesse	

Représentation cartographiée des personnes interviewées :



PROFESSEURS DES ECOLES



ELEVES



PRESTATAIRES DE CANTINES



PRODUCTEURS



MEDECIN SANTE PUBLIQUE



Annexe III

Sélection de comptes rendus d'entretiens
représentatifs.

➤ Compte rendu d'entretien n°1 - prestataire de cantines

Entretien du 29/05/20 avec un responsable du service alimentation – qualité de la Caisse des Écoles du 13ème Paris (CDE13).

1. Comment mettez-vous en place l'alimentation bio et locale dans la restauration scolaire ? (Logistiques, prestataires, approvisionnement.)

Les objectifs sont fixés par la ville de Paris. La ville de Paris subventionne plus de la moitié du budget de la CDE13. En échange de ce subventionnement, la ville de Paris fixe des objectifs relativement contraignants comme l'atteinte de 50% d'alimentation durable* dans les cantines pour 2020 (objectif atteint par la CDE13 depuis 2018), mais le « plafond de verre » est atteint. Le responsable de la CDE13 explique ne pas avoir les moyens de faire du 100% bio.

Le pain et les laitages d'origine biologique correspondent à 20% des produits biologiques achetés. La viande d'origine biologique multiplie le prix standard par 5 à 10, le pain bio est un peu moins de 2 fois plus cher que le pain non issu de l'agriculture biologique. En réduisant les volumes et en travaillant sur le gaspillage alimentaire, il a toutefois été possible de passer à 22% de bio sans surcout. Ainsi, le responsable de la CDE13 précise qu'un yaourt qualitatif aromatisé standard est plus cher qu'un yaourt basique bio et que les produits standards spécifiques coutent souvent plus cher que des produits d'origine biologiques basiques. Les légumes d'origine biologique ne sont pas toujours plus onéreux (ex de la purée en flocons bio). A l'inverse, les protéines animales sont beaucoup plus chères.

Les légumes d'origine biologique sont moins bien calibrés et rendent le travail de préparation plus compliqué. En l'absence de légumeries, faute de place ne permettant pas la « marche en avant » dans les cantines de la CDE13, la plupart des légumes sont livrés en produits de 4ème gamme bio sous vide, déjà épluchés, conformément à la norme HACCP (carottes lavées sous atmosphère protectrice déjà lavées et épluchées par exemple).

**alimentation durable critère ville de Paris= produits bio, label rouge, poisson MSC, pas d'huile de palme, œufs de poule plein air, tenir compte de la saisonnalité*

2. Quel pourcentage de produits locaux arrivez-vous à atteindre dans vos produits destinés aux cantines ?

Le 13ème arrondissement de Paris compte 180 000 habitants. 11 800 repas sont produits chaque jour, soit environ 2,1 millions de repas préparés chaque année.

En 2019, les produits biologiques représentaient 22% des produits achetés en valeur (correspond au volume total d'achat de produits par la CDE13).

L'alimentation durable en 2019 représentait 54% des achats, les produits label rouge 2% des achats et le poisson MSC 2% des achats.

La CDE13 privilégie les produits d'origine biologique par rapport au local car en Ile de France, la ceinture maraîchère a disparu, la Beauce et la Brie ne produisent quasiment que des céréales. L'Ile de France est dans l'impossibilité de produire pour répondre à ses propres besoins, le circuit local est quasi impossible.

3. Quelle est la part du bio et du local dans vos produits ? Quel est votre objectif à long terme ? Comment allez-vous l'atteindre ?

En 2019, les produits biologiques représentent 42% des produits, en composante. (Exemple de menu : carottes râpées + escalope poulet sauce crème + haricots verts + yaourt + pâtisserie > 5 composantes* avec 100% de bio dans le pain, le yaourt, les haricots, les carottes)

La CDE13 propose des menus uniques mais les grammages sont différents selon l'âge des enfants. (Ex : 1 petit suisse en maternelle, 2 en primaire...), les recettes sont uniques pour tous les plats. Le service se fait à la table en maternelle par les animateurs. En primaire, 90% des repas sont servis en libre-service, sous forme de self.

Des menus à thèmes avec produits de « proximité » sont proposés 4 à 5 fois par an, avec des produits locaux comme le concombre d'Orléans, produit dans le Loiret, mais qui n'est pas d'origine biologique.

4. Quelles sont les difficultés rencontrées ? (Marchés, nombre de fournisseurs insuffisants)

Les marchés publics posent des difficultés. La loi Egalim devait assouplir les marchés. Toutefois, du fait de la réglementation européenne applicable aux marchés, il n'a pas été possible de négocier des marchés « en local ». Il existe un lobbying agroalimentaire intense qui assèche les filières locales (enjeux politiques et idéologiques).

Pour contourner cette réglementation, la CDE13 cherche à travailler avec des grossistes ayant des filières d'approvisionnement en local. La CDE13 adopte notamment cette solution pour l'achat de fruits et légumes. Il est procédé à un allotissement des marchés. Un lot « bio -circuit court » a été ainsi créé. Un partenariat privilégié est mis en place avec la ville de Paris qui est la Coop-bio Ile de France.

Le responsable de la CDE13 alerte sur la définition du circuit court qui ne veut pas dire « local » : le café peut être en circuit court car la définition du circuit correspond au nombre d'intermédiaires. A l'inverse, le « local » correspond à un approvisionnement dans une aire géographique donnée. Le local peut donc être un légume ou une viande avec 5 intermédiaires (ce qui est catastrophique pour le producteur).

5. Quels sont les opportunités et/ou les difficultés liées à l'augmentation de la part du bio et du local en restauration scolaire ?

Les écoles étant fermées pendant les vacances scolaires et les week-ends, le besoin en capacité d'approvisionnement n'est pas lissé sur 365 jours. La CDE13 produit 11 800 repas jour mais reste un petit acteur par rapport à SODEXO, ELIOR ou COMPASS. Malgré l'opportunité de connaître assez précisément et de manière prévisible les volumes de repas à produire (à partir du nombre d'enfants inscrits à la cantine) et de prévoir à 100 couverts prêt l'activité journalière, (flux de population assez faible dans Paris intra-muros car peu de logements sont construits chaque année), la CDE13 n'a pas passé de contrat avec des producteurs locaux, par manque de producteurs.

Selon le responsable de la CDE13, la fédération nationale des syndicats d'exploitants agricoles (FNSEA) a « noyauté » EGALIM, par volonté de bloquer la conversion des agriculteurs en bio car moins subventionnés que les agricultures « conventionnelles » via la politique agricole commune....

Néanmoins, même les grands groupes comme SODEXO ou ELIOR sont des poids plumes par rapport à la grande distribution, qui, en France, régit le marché alimentaire et « siphonne » les filières d'approvisionnement utilisables pour la restauration scolaire, que ce soit en bio ou en local.

Les communes qui ont réussi la transition bio local ont eu une réelle volonté politique d'investissement dans la qualification de la main d'œuvre, dans l'équipement des cuisines et dans la création de filières locales. Ce n'est pas le cas de la ville de Paris.

Le responsable de la CDE13 évoque la lutte contre le gaspillage alimentaire. Diverses actions sont menées : campagnes d'informations, évaluation des consommations et des déchets via les personnels des cantines, campagnes de pesées de déchets.

Il n'existe aucun dialogue entre la CDE13 et l'éducation nationale (directeurs d'écoles, enseignants). Il y a une forte indépendance des enseignants par rapport aux cantines scolaires de la Ville de Paris. Ils font toutefois ponctuellement appel à la diététicienne du CDE13 qui passe dans les classes. Malheureusement une fois sur deux, les enseignants ne préparent pas cette intervention et ne font pas de lien avec les enseignements en science de la vie, biologie, écologie, développement durable...

Des interventions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et l'éducation au goût, sont mises en place avec les animateurs de cantines de la ville de Paris et la CDE13, mais les enseignants n'y participent pas...

6. La crise Covid-19 va-t-elle avoir un impact sur votre prestation/ politique de restauration ? Comment ? Pourquoi ?

L'impossibilité de prévoir le nombre d'élèves présents dans les cantines depuis la fin du confinement a entraîné, depuis mai 2020, l'utilisation de produits déjà travaillés (surgelés). C'est donc un retour en arrière sur la qualité des produits servis.

Il est noté aussi un surcôt de travail du fait de la fermeture des selfs pour proposer uniquement le service à l'assiette, individuellement (consommateur en personnel si cela devait perdurer à la rentrée 2020).

La CDE13 est organisée pour fonctionner avec des flux calibrés de repas à préparer. Elle ne peut pas s'adapter pour répondre à la demande inégale actuelle. Il est noté que les grossistes ont encore du mal à livrer certains produits actuellement. Aucun produit frais n'est acheté en ce moment, ni de produits issus de l'agriculture biologique. Les personnels de cuisine doivent en effet limiter au maximum la manutention de produits pour éviter la transmission manuportée de la Covid-19. Il n'est pas prévu de modifier profondément l'organisation en termes de production de repas ou d'approvisionnement.

Cependant, la CDE13 est consciente des problèmes liés aux besoins de certains enfants dont les parents sont très démunis financièrement. Une tarification progressive est mise en place en fonction des revenus. La 1ère tranche de repas est à 0,13 €, la 2ème à 0,75 € pour un tarif maximum de 7 € par repas (soit un tarif mensuel compris entre 3 € et 140 €, selon la tarification appliquée).

Le coût réel d'un repas au sein de la CDE13 est de 7 €, toutes charges comprises. En réalité, seul 1,70 € est mis « dans le plateau », le reste correspond aux charges...

C'est pour cela que le bio est une volonté politique qui ne double pas le prix du repas. Avec 1 € de plus par enfant et par repas, il serait possible de préparer 100% bio.

➤ **Compte rendu d'entretien n°2- prestataire de cantine**

Entretien avec un directeur de la cuisine centrale de Lons-le-Saunier (Jura)

1. Comment mettez-vous en place l'alimentation bio et locale dans la restauration scolaire ? (Logistiques, prestataires, approvisionnement.)

C'est d'abord grâce à une forte volonté politique que la cuisine centrale a pu développer l'alimentation bio et locale. Dans les années 90, la municipalité, confrontée à des problèmes de qualité de son eau potable, agit de façon préventive, en incitant les agriculteurs à proximité du captage à modifier leurs pratiques plutôt que d'investir dans une usine de dépollution, solution coûteuse. La ville a donc monté progressivement différentes filières : d'abord le blé (farine > pain) ... Le surcôt pour la ville était de 15000 euros la 1ère année de mise en œuvre. Les prix sont négociés avec les agriculteurs mais ne subissent pas les fluctuations du marché. Aujourd'hui, coût équivalent. Par la suite, filière "produits laitiers", bœuf (partenariat avec l'abattoir), légumes avec création d'une légumerie (transformation légumes brutes).

La mise en place de l'alimentation bio et locale dans la restauration scolaire s'est donc faite naturellement du fait de cette forte volonté politique mais aussi de la motivation de la direction et des équipes.

2. Quel pourcentage de produits locaux arrivez-vous à atteindre dans vos produits destinés aux cantines ?

Le pourcentage de produits bio et locaux est aujourd'hui de 41% dans les produits achetés destinés aux cantines. Le coût est de 1 200 000 euros bio / local sur un budget de 2 900 000 euros (1 500 000 repas par an).

3. Quelle est la part du bio et du local dans vos produits ? Quel est votre objectif à long terme ? Comment allez-vous l'atteindre ?

En 2019, les produits biologiques représentent 22% des produits en composante. L'objectif est d'atteindre les 30% en 2021. Les produits locaux représentent 10% des produits en composantes, le bio non local 5%. 4% des produits achetés entrent dans une autre catégorie.

L'objectif est d'atteindre les 50% en 2025.

Il n'y a pas de surcoût. Les économies sont réalisées grâce à :

- Une amélioration de la productivité (temps masqués),
- Moins de perte sur les produits du fait en partie de leur meilleure qualité,
- Moins de perte grâce à des modes de cuisson différents (cuisson basse température de nuit : éco de 20% du produit),
- Un travail sur le gaspillage dans les cantines...
- Le non-respect des préconisations "grammage" : grammage flottant...

Les marges de manœuvre se trouvent dans la recherche de nouveaux produits comme le sucre, les pâtes, l'huile. Il est également envisagé de rechercher d'autres fournisseurs dans les régions voisines.

Le responsable de la cuisine centrale de la ville de Lons-Le-Saunier n'envisage pas de faire davantage de repas végétarien pour des raisons financières : le gain est en effet faible du fait d'un surcoût en main d'œuvre (actuellement 1 repas sans viande par semaine repas du midi)

4. Quelles sont les difficultés rencontrées ? (Marchés, nombre de fournisseurs insuffisants)

Les principales difficultés sont les suivantes :

- Les acteurs locaux manquent tout comme les outils de transformation pour développer le bio local à d'autres produits...Il n'existe pas d'ancrage territorial pour certains produits.
- Des difficultés à faire accepter le goût de certains produits "brut" : exemple huile bio.
- Les petits producteurs éprouvent des difficultés à répondre aux marchés (formation aux démarches administratives nécessaire)

5. Quels sont les opportunités et/ou les difficultés liées à l'augmentation de la part du bio et du local en restauration scolaire ?

Les principales difficultés sont les suivantes :

- Manque d'acteurs locaux et des outils de transformation pour développer le bio local à d'autres produits...Il n'existe pas d'ancrage territorial pour certains produits. Nécessité de trouver des fournisseurs dans les départements voisins.
- Le responsable de la cuisine centrale de Lons-Le-Saunier évoque également une réticence du ministère de l'agriculture à développer le bio et dénonce la nouvelle PAC qui prône l'industriel à 80%....

Le responsable de la cuisine centrale souligne les points positifs suivant :

- Des dégustations de nouveaux produits sont effectués ponctuellement auprès des élèves de primaire
- Il n'y a pas de difficultés pour obtenir les marchés : le seuil choisi permet d'éviter la publicité (seul le pain est en marché).

6. La crise Covid-19 va-t-elle avoir un impact sur votre prestation/ politique de restauration ? Comment ? Pourquoi ?

Il y aura un impact sur la prestation sous réserve de la validation du projet par la mairie et conseil départemental : volonté pour aider les plus démunis et de réduire les inégalités de proposer des repas à 50 centimes qu'il serait possible de venir chercher à la cantine municipale. Il est sceptique quant au changement des habitudes alimentaires de tous : les inégalités sociales font que certains peuvent financer des aliments de qualité, d'autres non...

➤ Compte rendu d'entretien n°3 - producteur

Entretien avec un producteur maraîcher en Haute-Savoie.

1. Quelle est votre activité ?

Le GAEC « Vers les Champs » est la plus grosse exploitation maraîchère biologique de la région Haute-Savoie : 11 hectares sont dédiés à la production de légumes, l'exploitation compte 7 salariés. L'exploitation produit des légumes bio et en transforme aussi une partie en semi conserves (soupes, coulis de tomates, ratatouille, légumes au naturel...)

Initialement, cette exploitation familiale était dédiée à la production laitière. La volonté de l'exploitant (3ème génération) fut de se convertir dans la production de légumes, la production laitière ne permettant que difficilement de vivre de son métier dans cette région.

L'exploitant s'est vite orienté vers le Label bio pour se différencier des autres producteurs mais aussi par forte conviction.

Aujourd'hui, le revenu le plus important de cette exploitation provient de la vente direct (BIOCOOP, vente dans les 2 magasins appartenant à l'exploitation regroupant les produits d'un

collectif de 15 agriculteurs...). L'exploitant a longtemps travaillé avec la cuisine centrale d'Annecy mais cette collaboration va s'arrêter prochainement du fait d'un changement de politique au niveau de la direction de la cuisine centrale. L'exploitation est reconnue dans la région et parvient toutefois à fonctionner sans cela.

2. La filière bio ou/et locale est-elle organisée au niveau du territoire ?

La filière bio ou/et locale est organisée avec différents réseaux : groupement régional alimentaire de proximité (GRAP), AGRI BIO...

Le producteur n'adhère pas forcément à l'ensemble de ces réseaux, n'en ayant pas vraiment le besoin.

3. Votre capacité de production en bio et/ou local est-elle adaptée à la demande ? La demande a-t-elle évolué depuis ces 4 dernières années ?

Etant le plus gros producteur de la région, sa capacité de production en bio et/ou local est adaptée à la demande. La demande a fortement évolué depuis ces 4 dernières années, du fait d'un changement de mentalité. La loi imposant les 20% de bio est pour ce producteur un effet d'annonce.

4. Quelles sont les difficultés rencontrées ? (Marchés, législation, normes, labels, concurrences...)

Les principales difficultés rencontrées concernent le recrutement : il est difficile de recruter aujourd'hui sur ce type de métier du fait de sa difficulté physique et du rythme de travail. Même en proposant un salaire correct, peu de personne souhaite s'orienter vers cette activité. Le producteur a manifesté beaucoup d'inquiétudes quant à l'avenir.

Les aides de l'Etat existent pour passer au bio pour 3 ans mais aucune aide n'est versée pour le maintien aujourd'hui, ce qui n'est pas aidant également.

5. Participez-vous à des animations ou à des instances au sein du milieu scolaire ? (Réunion mairie/médecine scolaire, enseignants...)

Certaines associations ont sollicité l'exploitation pour évoquer le développement durable et le respect de l'environnement. Mais jamais, le producteur n'a eu l'opportunité d'intervenir en milieu scolaire.

6. Comment avez-vous été amenées à travailler avec les cantines ?

L'ex directeur de la cuisine centrale d'Annecy a été un membre actif de l'association AGORES et avait donc une volonté forte d'intégrer des produits bio aux repas. Il existait un réel partenariat entre ces 2 acteurs : visite du directeur sur l'exploitation, anticipation des quantités à produire, respect des produits par le personnel.

Les critères définis pour l'attribution du marché, permettait à ce producteur local d'être classé premier. L'exploitant dédiait 15% de sa production à la cuisine centrale d'Annecy. La direction de la cuisine centrale a aujourd'hui changé et n'est plus dans la même optique : elle privilégie les produits qui ne nécessitent pas d'être retravaillés (ex : légume surgelé déjà cuisinés au lieu de légume surgelés à cuisiner), plus industriels (« comme à l'hôpital..... »). Le producteur ne partage pas ces valeurs et préfère aujourd'hui se consacrer à la vente directe.

7. Comment la crise Covid-19 a-t-elle influencé sur votre activité ?

La crise du Covid-19 a fortement influencé l'activité et notamment la vente directe dans les magasins appartenant au producteur. Le 1er jour du confinement, le magasin a connu son plus haut chiffre d'affaires : 12000 euros contre, à titre indicatif 9000 euros la veille de Noël. Le producteur en est assez surpris. Des centaines de nouveaux clients ont été fidélisés suite à cette crise.

Les marges sont réduites dans ce mode de vente. Le producteur, à l'inverse, décide de ses prix lorsqu'il vend à « BIOCOOP »

➤ Compte rendu d'entretien n°4 - Médecin inspecteur de santé publique

Entretien avec un Médecin Inspecteur de la Santé Publique (Académie de Toulouse)

1. Constatez-vous des problématiques liées à la cantine scolaire ?

Absolument, en premier lieu, l'accès difficile pour certains enfants à la cantine scolaire, qui a été très accentué par la Covid-19, les mesures des collectivités visant à en diminuer le prix vont dans le bon sens mais ne sont pas toujours suffisantes. C'est d'autant plus difficile à entendre lorsque l'on sait le gaspillage énorme qui est constaté dans la restauration collective en général et scolaire en particulier.

2. Constatez-vous des problématiques liées à l'alimentation scolaire ? (Désordres alimentaires, obésité, anorexie, sous-poids...)

Le surpoids augmente de plus en plus et est surreprésenté dans les quartiers populaires. Contrairement à une croyance bien ancrée, c'est plus le manque d'activité physique des enfants qui est en cause que la mauvaise alimentation, bien qu'elle représente une part importante aussi des problèmes de poids chez les enfants.

3. Quelle est l'évolution de ces troubles dans ces 10 dernières années ?

On observe une stabilisation de la courbe d'obésité et de surpoids depuis 2 ans, mais à un très haut niveau. C'est un véritable enjeu de santé publique. Depuis 10 ans, la courbe s'accroît très défavorablement et le problème semble être devenu absolument systémique.

4. Selon vous, les plans successifs ont-ils eu un impact sur la santé des élèves ?

Les plans tels que le PNNS ont permis d'en faire une vraie préoccupation, de "créer un bruit de fond" sur la question, d'en faire un sujet de santé publique central, certes. Pourtant, les résultats ne sont pas au rdv. Le problème est systémique, on ne peut pas forcer les gens à manger mieux chez eux et faire plus d'activité physique. La réponse à votre question est donc mitigée et les résultats des courbes le prouvent.

5. Intervenez-vous auprès des enseignants ou/et des enfants pour des actions de promotion à la santé ? (Questions uniquement pour les médecins scolaires)

Sans objet.

6. Auriez- vous des propositions pour développer les produits bio et locaux dans les menus ?

Je vais dire quelque chose qui n'est pas habituel à entendre, mais plus que Bio, l'enjeu fondamental serait de faire en sorte que l'alimentation soit variée et équilibrée ! Ne manger que des pommes des terre, même bio, n'endigera en rien le problème du surpoids et de l'obésité. Avant de penser au bio, il faut penser aux menus.

➤ Compte rendu d'entretien n°5 - Association et fédération des parents d'élèves d'écoles primaires

Entretien avec une présidente de l'association des parents d'élève – Orval (Manche)

Contexte :

Ecole rurale dans la manche qui accueille des élèves de maternelle et primaire (55 élèves au total).

Ses enfants mangent tous les jours à la cantine

L'école a mis en place le bio et local dans la cantine depuis septembre 2019

1. Qu'évoque pour vous la promotion de l'alimentation saine et équilibrée à l'école ?

Cela évoque :

- Une alimentation variée, avec des fruits et légumes de saison.
- Une éducation à l'alimentation à la fois à la cantine et en classe. Par exemple à la cantine, ils obligent les enfants à goûter de tout, mais ne les forcent pas s'ils n'aiment pas.

2. Comment voyez-vous votre rôle dans la restauration scolaire ?

Ils n'ont pas réellement de rôle aujourd'hui, si ce n'est de demander l'avis aux enfants sur ce qu'ils mangent (les siens trouvent la cantine très bonne, c'est selon eux « la meilleure cuisine du monde »).

En tant qu'association de parents d'élèves, ils n'ont pas été associés à la mise en place de la démarche bio et locale au sein de la cantine car cela s'est fait pendant les congés scolaires de l'été, en lien avec la mairie.

3. Que pensez-vous de la politique actuelle qui vise à étendre la part du bio et du local dans la restauration scolaire ?

Il s'agit d'une politique qui va dans le bon sens même si cela est plus simple à mettre en place dans les petites écoles rurales que dans les grosses écoles en ville. Le passage au bio et local dans l'école de ses enfants a eu un impact intéressant. En effet, au moment de la transition, les enfants se plaignaient du goût des plats qui n'étaient plus le même (ex : la purée, qui est désormais faite avec des pommes de terre écrasées et non plus de la poudre). Cela a permis à beaucoup d'enfants de découvrir le vrai goût des aliments. Aujourd'hui, tous apprécient la nourriture de la cantine.

4. Quel est votre lien avec l'éducation nationale et les collectivités territoriales dans le cadre de la restauration scolaire ?

Aucun. N'a pas su répondre à la question. Peut-être parce qu'il s'agit d'une toute petite école rurale ?

5. Si l'on devait prioriser un niveau pour l'extension du bio et du local, lequel ? et pourquoi ? (Niveau Primaire, collège, lycéen)

Selon elle, il faudrait prioriser le niveau primaire car les enfants sont encore jeunes. C'est à ce moment-là qu'ils intègrent les goûts et les bonnes habitudes alimentaires. Si cette éducation est faite jeune, cela devient après un automatisme à l'adolescence et âge adulte.

6. Selon vous, la crise Covid-19 va-t-elle avoir un impact sur la restauration scolaire ? Comment ? Pourquoi ?

- Suite à la crise Covid-19, on observe déjà de nombreux impacts sur la cantine. Notamment en termes d'organisation et de lien social.
- Complexité de l'hygiène (stockage des produits bruts qui arrivent de la ferme, les laver de suite)
- Obligation de bien cuire les aliments (ce qui peut changer le goût et réduire les apports notamment en vitamines et minéraux ?)

- Espacement des élèves donc diminution du lien social : auparavant, l'ensemble des élèves de maternelle et primaire mangeaient ensemble à la cantine. Aujourd'hui, 3 créneaux de services ont été instaurés avec 3 entrées différentes, les élèves de primaires et maternelles ne se croisent jamais. Chaque élève mange sur une table individuelle qui lui est attribuée nominativement jusqu'à fin juillet 2020 au moins.

7. Que proposez-vous ou quelles sont vos recommandations pour améliorer la restauration collective ?

Il faudrait autant favoriser le local que le bio, car s'il s'agit de produits bio fabriqués à l'étranger cela ne sert à rien. Le local doit être tout aussi important si ce n'est plus que le bio car le bio est un label que certains producteurs ne peuvent se payer alors même qu'ils cultivent de la même façon.

Selon elle, l'important c'est le local et l'agriculture raisonnée (et bio si possible).

Si l'on souhaite augmenter la part du bio dans les cantines tout en maintenant les coûts pour les familles au même niveau, il faut faire des choix. Tout ne peut pas être bio et local. A titre d'exemple, dans la cantine de l'école d'Orval, le prix de la cantine n'a pas changé alors même que la majorité des produits sont bio et/ou local. Pour garantir un prix raisonnable, il a par exemple été fait le choix de ne pas acheter de viande certifiée Bio mais acheter de la viande locale, en agriculture raisonnée. Simplement le producteur n'a pas le label.

Entrer dans une démarche bio et locale à la cantine demande beaucoup de travail (multiplicité des producteurs à contacter par exemple). Selon elle, il ne faut pas hésiter à associer les parents à la démarche, voire les impliquer (recherche de producteurs dans les réseaux des parents d'élèves par exemple). Si la démarche est collective, le projet peut plus facilement être réussi.

De manière plus générale, il faudrait améliorer la sensibilisation et la communication sur les bienfaits de manger local et bio à la cantine, pour que les gens s'y intéressent et pousser ainsi les collectivités et écoles à entrer dans cette démarche.

➤ Compte rendu d'entretien n°6 - Association et fédération des parents d'élèves d'écoles primaires

Entretien avec une présidente de l'association de parents d'élèves maternelle/primaire - Vigneux Sur Seine (Essonne)

1. Comment voyez-vous votre rôle dans la restauration scolaire ?

Nous n'avons que peu de poids dans le cadre de la restauration scolaire alors que je pense que nous devrions être plus consultés sur ce point. On lit partout qu'il faut favoriser l'intelligence collective et je trouve que c'est typiquement sur ce genre de sujet que les associations de parents d'élèves devraient être plus sollicités. Nous parents avons à cœur de bien nourrir nos enfants et

nos idées devraient être plus entendues. Même si nous ne sommes pas signataires des marchés, nos enfants en sont le consommateur final.

2. Que pensez-vous de la politique actuelle qui vise étendre la part du bio et du local dans la restauration scolaire ?

Étendre le bio et/ou la production locale dans les cantines est une bonne chose. Il y a toutefois, à mon sens, plusieurs points importants à ne pas négliger :

- Attention au local plein de pesticide, d'engrais, ou autres antibiotiques. Consommer à proximité c'est bien, mais s'il ne s'agit pas de culture bio ou à minimum d'agriculture raisonnée, je n'y vois pas d'intérêt à part enrichir les agriculteurs voisins tout en continuant de nourrir nos enfants avec des produits dont on ne connaît pas encore tous les effets à long terme.
- Il faut privilégier le bio local, afin de favoriser notre économie et aussi de limiter, plutôt que d'importer des produits bio qui viennent de l'autre côté de la planète avec un impact conséquent sur les émissions de carbone, même s'ils répondent à des normes similaires aux normes européennes.
- Il ne faut pas que le surcoût des produits bio rende les tarifs de la restauration prohibitifs pour les familles ou les communes afin que tous les enfants puissent continuer avoir accès à au moins un repas complet par jour.

3. Quel est votre lien avec l'éducation nationale et les collectivités territoriales dans le cadre de la restauration scolaire ?

Le lien avec l'éducation nationale est inexistant. Avec la commune, il est limité.

Les parents d'élèves ne sont pas associés à l'appel d'offres pour sélectionner le prestataire de restauration, ni au moment de la rédaction du cahier des charges, ni lors de l'analyse des offres.

Ensuite nous sommes invités, 3 fois par an, par la mairie et le prestataire retenu pour discuter des menus. Si notre avis n'est que consultatif, lorsque nous constatons des anomalies (pas de poisson pendant la semaine ou le même légume deux jours de suite par exemple), le prestataire apporte toujours les modifications nécessaires.

4. Si l'on devait prioriser un niveau pour l'extension du bio et du local, lequel ? et pourquoi ? (Niveau Primaire, collège, lycéen)

Aucun. Je ne trouve aucune justification à prioriser un niveau plutôt qu'un autre, Ce sont des niveaux où les enfants sont en croissance et ont tous autant besoin de « bien manger » surtout qu'à ma connaissance, il ne s'agit pas des même budgets (commune, département, région).

5. Selon vous, la crise Covid-19 va-t-elle avoir un impact sur la restauration scolaire ? Comment ? Pourquoi ?

Si j'avais répondu à cette question la semaine dernière, j'aurais dit oui sans hésitation. Aujourd'hui, lorsque je vois que toutes les mesures de précautions prises sont en train d'être allégées je pense que nous n'allons une nouvelle fois ne rien apprendre de nos erreurs et retourner dans nos anciens travers très rapidement : rendement et profit au détriment de la qualité.

6. Que proposez-vous ou quelles sont vos recommandations pour améliorer la restauration collective ?

La question n'est pas facile ! Je pense que plusieurs choses pourraient être mise en œuvre mais elles sont peut-être irréalistes !

A la sélection du prestataire :

- Associer les APE à la constitution du cahier des charges ;
- Pouvoir sortir du cadre des marchés publics et ne pas retenir le prestataire uniquement sur le critère prix mais sur, à minima sur le critère qualité en lui donnant une valeur relative supérieure au prix.

Pendant la prestation :

- Prévoir au contrat un contrôle de la qualité de service tout au long de la prestation avec des bonus/malus financiers en fonction des résultats. Le contrôle de la qualité devant être réalisé par les consommateurs finaux et non par les commanditaires !
- S'assurer de la provenance des produits de base et favoriser le bio

De façon plus locale :

- Sortir du carcan de l'industriel et inviter les parents à partager leurs recettes avec les prestataires et les mettre en œuvre.
- Continuer d'écouter les parents lors de commissions cantine.

➤ **Compte rendu d'entretien n°7 – élève**

Entretien avec Charlotte- Elève de CE1- Essonne

1. Est-ce que tu manges à la cantine ? Tous les jours ?

Oui, je mange tous les jours à la cantine.

2. Aimes-tu manger à la cantine ? Si ta réponse est non ou parfois explique pourquoi

Oui, j'aime bien !

Le temps de repas est-il suffisant ? J'ai assez de temps. Il y a plein de bruits par ce qu'on parle tous en même temps mais ça ne me dérange pas.

Est-ce que c'est meilleur qu'à la maison ? C'est pareil.

Est-ce que tu te sers tout seul ? ou est-ce la cantinière ? La cantinière sert les entrées et on se sert seul les plats.

3. Qu'est-ce qu'il te plaît dans le fait de manger à la cantine ? Tu peux donner plusieurs réponses.

J'aime bien être avec mes amis, les gâteaux en dessert, ça laisse plus de temps de récréation.

4. Qu'est-ce qu'il ne te plaît pas dans le fait de manger à la cantine et que tu voudrais voir changer. Tu peux donner plusieurs réponses.

Je voudrais que les maitresses changent la façon de demander le silence, elles font lever les mains.

5. Est-ce qu'avec ta maitresse ou ton maitre tu as travaillé sur l'alimentation ?

On a fait l'alimentation des animaux mais pas notre alimentation.

6. Sais-tu d'où vient la nourriture de la cantine ? (de près, de loin, du producteur, agriculteurs)

Je sais d'où vient le pain, de la boulangerie d'une de mes amies.

➤ **Compte rendu d'entretien n°8 – élève**

Entretien avec Laurine- Élève de CE2- Soubrebost.

1. Est-ce que tu manges à la cantine ? Tous les jours ?

Oui, tous les jours.

2. Aimes-tu manger à la cantine ? Si ta réponse est non ou parfois explique pourquoi dans

Oui .

Le temps de repas est-il suffisant ? oui, ils attendent que tout le monde ait fini pour débarrasser. Il y a 2 services : les grands et les petits c'est mieux car quand il y avait les petits, ça faisait trop de bruit.

Est-ce que c'est meilleur qu'à la maison ? parfois oui parfois non ça dépend des plats.

Est-ce que tu te sers tout seul ? ou est-ce la cantinière ?

La cantinière pose les plats sur les tables, des fois elle nous sert, des fois c'est nous tout seul.

3. Qu'est-ce qu'il te plaît dans le fait de manger à la cantine ? Tu peux donner plusieurs réponses.

Cela me plaît de manger car j'ai faim et j'aime aussi me détendre avec les copines.

4. Qu'est-ce qu'il ne te plaît pas dans le fait de manger à la cantine et que tu voudrais voir changer. Tu peux donner plusieurs réponses.

Tout va bien, mais peut-être qu'il serait mieux d'avoir plus de place entre les tables, et d'être moins collés.

5. Est-ce qu'avec ta maitresse ou ton maitre tu as travaillé sur l'alimentation ?

On a fait des ateliers cuisine.

6. Sais-tu d'où vient la nourriture de la cantine ? (de près, de loin, du producteur, agriculteurs)

La cantinière le marque sur un tableau quand la nourriture vient des agriculteurs et des producteurs d'à côté.

Thème n°27 Animé par : Emmanuelle GODEAU et Aymery CONSTANT

Pertinence et limites de la généralisation de l'alimentation biologique et locale dans les cantines scolaires

Amélie BOUCHET (AAH), Maurice BOURDUGE (DS), Aurélie CHABAN (D3S), Émilie CHAFFIOT (D3S), Denis CIESLIK (DH), Prudence DOGUIET (IES), Rosalia DUPRESSOIR (D3S), Chafika MENARD (DH), Frédéric MOUCHON (DS)

Résumé

Alimentation biologique et locale :

Une alimentation locale et biologique privilégie les approvisionnements auprès de producteurs locaux de produits frais et de saison issus de productions raisonnées, durables et écologiques.

Éducation à l'alimentation :

L'éducation à l'alimentation en milieu scolaire se définit en une éducation à l'alimentation et au goût, et plus largement une éducation à la nutrition. Elle est un enjeu de santé publique car elle permet la prévention de maladies chroniques en agissant sur les comportements alimentaires. Ces actions peuvent se décliner au travers de différents dispositifs instaurés de manière précoce lors de la scolarité. Elle promeut une alimentation variée et équilibrée, et des habitudes alimentaires par la sensibilisation des élèves.

PROBLÉMATIQUE - ENJEUX

L'accès à une alimentation saine pour tous et dès le plus jeune âge, a été promu par différents plans de santé et évolutions législatives. A ce titre, la loi du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, appelée Loi "EGALIM, renforce les obligations dans la restauration scolaire, avec un objectif de 50 % de produits locaux dont 20 % issus de l'agriculture biologique à partir de 2022. Cependant, ces recommandations suscitent des difficultés et des incertitudes quant à une application homogène et fonctionnelle dans ce délai.

Les entretiens semi-directifs menés ont permis d'identifier trois facteurs clés dans la dynamique d'extension de l'alimentation biologique et locale au sein des cantines scolaires : un investissement politique perfectible, notamment au travers de moyens financiers mal identifiés, une coordination et une structuration des différentes filières de production et de distribution non optimale, des acteurs de l'éducation et des élèves motivés mais peu sollicités pour participer à cette dynamique.

Des pistes d'amélioration ont ainsi pu être envisagées afin d'améliorer la coordination des différents acteurs par une véritable impulsion politique, de les accompagner pleinement dans les démarches logistiques et techniques, ainsi que d'inclure davantage cette question dans les temps éducatifs scolaires.

EN PRATIQUE

Des entretiens avec différents acteurs impliqués dans l'offre des repas des cantines scolaires dans des territoires et structures de différentes tailles en France métropolitaines ont permis d'identifier des difficultés structurelles et conjoncturelles à la généralisation de la part de l'alimentation biologique et locale dans les cantines scolaires. Certaines réussites ont permis aussi de dégager les solutions qui pourraient être généralisables.

Les principaux freins identifiés ont été :

- Le désengagement financier de l'état et l'évolution de doctrine dans le versement des aides agricoles pour les nouvelles exploitations agricoles biologiques en freinent le développement

et accentuent l'inégalité des aides entre les territoires. Un certain nombre de communes rurales manquent de moyens financiers et ne peuvent ainsi étendre la part du biologique.

- Des collectivités ou des producteurs présentent des difficultés structurelles à répondre à une demande croissante en produits biologiques ou locaux.

- Le manque de participation des professeurs des écoles, des élèves et des familles se traduit par une absence d'éducation au « bien manger » ou de connaissances de l'origine des produits servis. Certaines associations n'ont pas de contact avec l'école pour discuter des menus et des produits servis dans les restaurants scolaires.

RECOMMANDATIONS

La synthèse des entretiens menés permet de proposer trois recommandations :

Proposition n°1: Encourager une action politique nationale et locale (financière) plus forte et coordonnée (ou homogène).

Il s'agirait de s'appuyer sur un document de politique transversale et des moyens budgétaires adaptés et fléchés, permettant de favoriser la coordination et le suivi des acteurs des filières de production biologique et locale. Ce dispositif serait complété par la mise en place d'un système promouvant la qualité et la réduction des coûts.

Proposition n°2: Structurer les organisations des filières de production locales et biologiques.

Le modèle médico-économique doit repenser les approvisionnements en circuits courts qui entraînent une réduction mécanique des coûts d'achats mais aussi des repas. Une meilleure intégration des acteurs autour de groupements de producteurs de produits biologiques et locaux inciterait les collectivités à une participation précoce aux cahiers des charges et une meilleure coordination des appuis logistiques.

Proposition n°3: Renforcer l'éducation à l'alimentation en associant tous les acteurs de l'école

Celle-ci peut se faire au travers de formations spécifiques à la préparation de produits biologiques et locaux des personnels en charge de la préparation et du service des repas. Par ailleurs, des actions de sensibilisation et d'animation à destination des élèves sont un des axes de travail identifié, en impliquant à la fois les professeurs des écoles et les parents.

TROIS IDÉES CLÉS À RETENIR

1. La généralisation de l'alimentation biologique et locale dans les cantines scolaires, moyen de promouvoir une alimentation équilibrée et de qualité pour tous, demeure un défi dans sa mise en place et l'appropriation par les différents acteurs du secteur.
2. L'absence de lisibilité des outils financiers et réglementaires pour accompagner ce déploiement freine son développement uniforme sur les territoires : les producteurs et les responsables de cantines sont limités dans leurs approvisionnements.
3. Une des principales recommandations est de permettre une structuration des filières de production et accompagner la coordination avec les acteurs de terrain en faisant une place plus importante à des actions d'éducation alimentaire.

Mots clés : LOCAL, BIO, BIOLOGIQUE, EGALIM, ALIMENTATION, RESTAURATION SCOLAIRE, CIRCUITS COURTS, LABELS, NUTRITION, EDUCATION, FILIERE, PRODUCTEURS

L'École des hautes études en santé publique n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les rapports : ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs