



À titre d'exemple, la Ville de Bordeaux, qui compte plus de 10 000 écoliers, s'est fixé un objectif de 20 % de bio et de proximité à l'horizon 2014. Elle en est à 15 % aujourd'hui. PHOTO AFP

La cantine en progrès

RESTAURATION

Les produits bio et de proximité de plus en plus présents dans l'assiette des élèves

JACQUES RIPOCHE

j.ripoche@sudouest.fr

Si la rentrée s'annonce morose pour le porte-monnaie des parents, elle sera peut-être plus réjouissante pour l'estomac des écoliers, collégiens et lycéens. En effet, l'introduction de produits bio et de produits conventionnels de qualité et de proximité s'étend dans les cantines.

« En 2011-2012, on devrait atteindre les 5% en volume rien que pour le bio dans la restauration lycéenne, contre 3% en 2010-2011 », estime Antoine Vergier, chargé de mission à l'Arbio, interprofession du bio en Aquitaine. Celle-ci est chargée de veiller à l'organisation de l'offre, en partenariat avec la Région. Cela pourrait se traduire par la mise en place prochaine d'une structure de commercialisation commune Aquitaine-Midi-Pyrénées.

Demande sociétale

De son côté, le Conseil régional veille à « sensibiliser aux circuits courts tous les gestionnaires d'établissement », indique Thierry Cagnon, directeur du service éducation. L'enjeu n'est pas mince : les lycées aquitains servent annuellement 19 millions de repas. Actuellement, 25 établissements sont en-

locaux conventionnels sous signe de qualité (Label rouge, AOC, IGP) va bien au-delà et dépasse les 10 %, selon Antoine Vergier. Il note cette évolution intéressante : « On trouve de plus en plus de lots bio spécifiques dans les appels d'offres publics, cela facilite les choses. »

Éric Faget, le chef cuisinier du lycée Montaigne, à Bordeaux, est un vrai militant de la cause : « On recherche le circuit court, le produit régional, de plus en plus. L'intérêt ? Plus les produits sont frais et de qualité, plus on peut les cuisiner au dernier moment, et meilleurs ils sont. »

« Plus les produits sont frais et de qualité, plus on peut les cuisiner au dernier moment »

Éric Faget préside l'Association des chefs de restaurants des lycées et collèges de Gironde, qui rassemble une soixantaine de ses confrères. Hier après-midi, ils étaient réunis précisément pour évaluer l'offre produits qu'Arbio peut leur proposer, sachant que c'est avec les entreprises que les établissements contractualisent.

« On est vraiment à un tournant, constate le chef du lycée Montaigne. Les parents sont demandeurs, les collectivités et les jeunes aussi. Les légumes verts reviennent, les feuilletés surgelés ont pratiquement disparu, la mayonnaise et le ketchup deviennent plus rares. »

La Ville de Bordeaux, qui compte plus de 10 000 écoliers, s'est fixé

jointe au maire chargée de l'enfance et de la famille. Aujourd'hui, on est à 15%. » Les repas sont confectionnés dans les cuisines centrales Bordeaux-Mérignac, gérées par un syndicat intercommunal. Ici, « pas de bio d'Italie, affirme-t-elle. On se fournit en priorité en Gironde et dans les départements limitrophes ». Petit bémol dans un budget contraint : « Le frais coûte plus cher. » Tout est question d'équilibre subtil à trouver entre les fruits et légumes, le pain, les céréales, les laitages. ...

Les éleveurs valorisés

La SCA Le Pré vert, qui regroupe 55 éleveurs de Dordogne et du Limousin, compte parmi les fournisseurs des cantines bordelaises, mais également de celles de Bègles, de Niort, ainsi que de nombreux établissements du Périgord. Pour cette coopérative, l'évolution de la restauration scolaire est une véritable aubaine, admet son directeur, Benoît Granger : « Cela représente pour nous un marché annuel de 500 veaux bio et une bonne valorisation pour nos éleveurs. »

Le mouvement est loin d'être achevé. « Il y a une vraie attente des cuisiniers et des gérants, mais, de l'envie à la réalisation, cela peut prendre du temps », note Thomas Breuzet, animateur de la commission restauration collective d'Arbio. Lui-même, directeur de Danival (produits bio transformés) à Andiran (47), a dû s'adapter à ce nouveau marché en créant « des produits en emballages spécifiques ». Quant à l'enthousiaste Éric Faget, il a déjà coché sur son agenda la date du 23 septembre. Ce sera portes ou-