Veille citoyenne d'information sur les OGM et les semences

# Cantine bio et/ou sans OGM : un vrai projet de société

Par Pauline VERRIERE

Publié le 06/11/2014

La réglementation européenne en matière d'étiquetage des OGM, à part pour les produits issus d'animaux nourris aux OGM, permet de savoir ce que l'on cuisine et donc ce que l'on mange à la maison. En revanche, l'opacité est grande dès que l'on pousse la porte des restaurants ou des cantines. Et pour cause : rien n'oblige ces établissements à préciser si des OGM sont au menu. Pour une plus grande transparence, parents d'élèves et élus peuvent agir concrètement pour mettre en place une cantine « sans OGM ». Au-delà du seul aspect OGM, ce thème des cantines et de la qualité des repas servis permet de réunir enfants, parents, élus, personnel de restauration et producteurs locaux autour d'une réflexion importante : celle de notre alimentation et de son mode de production. Voici les quelques grandes étapes pour mettre en place une cantine sans OGM.

En France, 47 500 établissements de restauration scolaire servent près d'un milliard de repas par an [1]. Un marché gigantesque qui peut peser en faveur d'une agriculture respectueuse de l'environnement et de notre santé... ou pas, si aucun choix particulier n'est porté par la collectivité !

Communes, départements et régions peuvent agir respectivement sur les écoles primaires, collèges et lycées en orientant les cantines dont ils ont la charge, vers une agriculture sans OGM et respectueuse de la biodiversité. Ils soutiennent ainsi les agriculteurs qui sont dans cette démarche en offrant un débouché à leurs produits. Autour d'un projet positif, ils sensibilisent également les élèves et leurs parents à une autre façon de se nourrir, pour une réflexion commune sur le meilleur modèle agricole pour y parvenir. Par le seul biais des cantines, c'est tout un changement de société qui peut se mettre en place.

## Comprendre l'étiquetage des OGM pour agir

Les produits d'origine végétale qui contiennent des OGM (plus de 0,9% d'OGM par ingrédient) doivent être étiquetés. Ces produits, facilement identifiables, sont finalement peu répandus : une vingtaine seulement à travers l'Europe. Boudés par les Européens, ces produits ont en effet été peu à peu retirés du marché, dès lors qu'ils ont dû être étiquetés. Il existe cependant une exception importante : les produits issus d'animaux nourris avec des OGM. Or, la majorité des OGM importés en Europe est destinée à l'alimentation animale. Pour une part importante, lait, œufs et viandes sont donc issus d'animaux nourris aux OGM. Afin de pallier ce manque d'information, la France a mis en place, en 2012, un étiquetage volontaire pour valoriser les produits sans OGM, y compris

dans l'alimentation animale [2].
L'exclusion des OGM dans les cantines peut ainsi se faire à deux niveaux. Il est possible, dans un premier temps, d'interdire les produits étiquetés comme contenant des OGM [3]. Il s'agit là d'une mesure facile à prendre. Puisque peu de produits sont concernés, ils seront aisément remplaçables. Mais cette action a surtout une valeur symbolique : elle n'aura qu'une influence très limitée sur la culture d'OGM et sur les filières « sans OGM ».
Dans un deuxième temps, et il s'agit là d'une mesure beaucoup plus ambitieuse, les cantines peuvent exclure les OGM en privilégiant les produits étiquetés « sans OGM », notamment pour les produits issus d'animaux. Offrir des débouchés à ce genre de produits permet de signifier clairement la volonté d'avoir une agriculture et un élevage sans OGM.

D'autres labels permettent également d'exclure les OGM, y compris en ce qui concerne les produits issus d'animaux, comme certains Labels rouges et Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Il faut donc vérifier dans le détail chaque cahier des charges, ce qui peut se révéler long et fastidieux, si l'AOC en question ne fait pas elle-même la démarche de communiquer sur l'absence d'OGM.
Autre solution : les produits issus de l'agriculture biologique qui sont nécessairement garantis sans OGM. Rappelons que ce mode de production interdit également l'emploi de pesticides et d'engrais de synthèse dans les cultures, et l'usage de médicaments allopathiques vétérinaires dans l'élevage (sauf si la vie de l'animal est en jeu). En orientant les cantines vers des produits bio, l'élu agit ainsi concrètement à plusieurs niveaux.

Début 2014, 59 % des cantines proposent des produits bio [4]. Mais pour l'association « Un plus bio », qui milite pour une restauration collective de qualité, ce chiffre cache des réalités très différentes. Des cantines mettent quotidiennement au menu des produits bio quand d'autres « se contentent » de le faire ponctuellement, notamment dans le cadre de « la semaine du goût » ou encore « du développement durable ». Pour ces dernières, il peut s'agir d'un premier pas, mais cela peut aussi s'apparenter à une forme de « marketing vert » sans effet positif sur la filière bio.

## Impliquer les différents acteurs

À l'origine d'un choix politique fort, se réapproprier les cantines et ce qui y est servi ne peut rester un combat isolé d'un élu. C'est l'ensemble des personnes concernées qui doivent être impliquées dans ce processus de mutation pour permettre sa réussite.

Cantine bio / sans OGM : La concertation est indispensable
Crédits : Hélène Bonardi

En amont de la chaîne, se trouvent les agriculteurs. On ne change pas du jour au lendemain les habitudes à une échelle importante, encore faut-il que l'offre puisse suivre cette demande nouvelle. Il est donc nécessaire de dialoguer avec eux, et de leur laisser le temps de s'adapter éventuellement, notamment pour une conversion en bio. Là où il est difficile de trouver des producteurs locaux, qu'ils soient bio ou non, la commune peut créer une régie municipale agricole. Ainsi la commune de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) a acheté une exploitation agricole qu'elle a convertie en bio. Le maraîcher qui fournit en bio 100% des légumes utilisés par les cantines de la ville est un agent municipal [5]. La restauration collective implique également un certain nombre de normes notamment en matière d'hygiène. Pour les collectivités qui craignent de ne pas trouver de quoi s'approvisionner en produits bio, plusieurs solutions sont possibles. La fédération nationale d'agriculture biologique (Fnab) propose un annuaire des plateformes de producteurs bio spécialisées pour la restauration collective [6]. Au niveau régional, existent également des plateformes qui regroupent des producteurs bio, comme

Manger Bio Limousin, Manger Bio Isère ou encore Agro Bio Périgord... D'autres associations, comme Dig Eat, promeuvent la bio locale et aident les décideurs jusque dans la définition d'un lot « bio local » spécifique à leur territoire dans leurs marchés publics.

Le personnel de cantine doit également être partie intégrante des discussions. Au-delà de l'introduction de produits sans OGM ou bio, il s'agit également d'introduire des produits frais peu ou non transformés, ce qui peut impliquer une petite révolution en cuisine en termes de temps, d'organisation et de savoir-faire. Pour que ce projet soit viable économiquement, il n'est pas envisageable de simplement transposer un menu conventionnel en bio, les ingrédients utilisés et la façon de les cuisiner doivent également être reconsidérés. Formation et motivation du personnel seront alors nécessaires pour se réapproprier l'art de proposer des menus équilibrés et de cuisiner. Les cuisines ne sont d'ailleurs pas toujours adaptées à autre chose que la préparation a minima - préparation des entrées, réchauffement des plats - ce qui peut impliquer un investissement important de la collectivité. Il est donc essentiel, avant de se lancer dans un tel projet, de faire un état des lieux de l'existant [7] pour savoir exactement quels changements seront nécessaires et quelles solutions existent pour accompagner ce changement [8].

Lorsque la collectivité a délégué la gestion de la cantine, elle n'aura pas à discuter directement avec agriculteurs et personnel de cantine. En fonction de la collectivité qui porte le projet (communes, départements ou régions), les interlocuteurs seront plus ou nombreux. Une commune par exemple, peut n'avoir à introduire ce changement qu'auprès d'une cuisine centrale alors qu'un département ou une région devra travailler avec autant de responsables de cantines qu'il y a de collèges et de lycées sur son territoire. Dans le même temps, que pèse une commune avec 500 ou 600 couverts (voire 25 à 50) face à des gestionnaires de cuisines centrales préparant quotidiennement 30 000 couverts ? Plus le nombre de couverts est important, et plus le concessionnaire aura tendance à être attentif aux demandes du client.

Une discussion doit également avoir lieu avec les parents d'élèves pour les sensibiliser à l'introduction des produits bio, répondre à leurs questions et leurs éventuelles craintes, notamment en terme de répercussions sur le prix des repas : un projet concerté est un projet mieux accepté. Parfois, c'est aux parents d'élèves de convaincre leurs élus du nécessaire changement en trouvant les bons arguments pour lancer ce projet [9].
Pour donner un vrai sens à la mise en place de ce projet, les élèves ne doivent pas non plus être oubliés. Véritables moments éducatifs, les repas sont l'occasion de sensibiliser les élèves au contenu de leur assiette, aux problèmes environnementaux, de santé, de gaspillage. Il est donc essentiel de les informer des changements par un affichage clair des produits bio ou sans OGM, ainsi que par des animations autour du thème.
Les professeurs peuvent également faire partie de l'aventure et intégrer la thématique du bio au cœur de leur enseignement (scientifique ou économique) pour prolonger les changements introduits dans les cantines [10].
N'oublions pas l'aval du processus : l'expérience montre que, sans un contrôle régulier sur la composition des menus, l'origine et la qualité des produits servis, les prestataires, mais aussi les cuisines autogérées, ont tendance à « oublier » leurs engagements.

## Combattre les idées reçues

Le bio en restauration collective n'est pas réservé uniquement à des petites municipalités – bien au contraire (cf. ci-dessus). Un projet à grande échelle peut avoir des contraintes particulières, notamment en termes d'approvisionnement, mais est loin d'être impossible. Saint-Étienne (180 000 habitants) serait par exemple en passe d'atteindre le 100% bio et circuit-court dans ses cantines. Grenoble (153 000 habitants) qui utilise déjà 37% de produits bio, souhaite atteindre les 100% et se donne cinq ans pour y parvenir. Ce sont près de 10 000 repas par jour qui sont concernés.

Ensuite, contrairement à une idée assez répandue, partagée autant par les parents que par les élus, introduire des produits bio dans les cantines ne coûte pas forcément plus cher, et peut parfois même conduire à réaliser des économies. En achetant des produits locaux et de saison ou encore des produits complets (qui sont plus nourrissants) ou en vrac, il est ainsi possible de moins dépenser sur la matière première. Mais surtout, les denrées ne sont pas le poste de dépense le plus important, elles ne représentent qu'un quart du prix du repas. Des solutions peuvent donc être mises en place pour réduire les coûts de production et les dépenses non alimentaires : former les équipes pour une gestion optimisée de la préparation des repas, calibrer les repas au plus près des besoins nutritionnels des élèves pour éviter le gaspillage, penser les repas autrement en réduisant l'apport en protéines animales souvent plus coûteuses mais pas nécessairement indispensables [11]. Une bonne communication entre vie scolaire et service de restauration permet également de ne servir que le strict nombre de repas requis et d'éviter ainsi une autre source de gaspillage.

## S'appuyer sur des outils existants

Afin de concrétiser un projet, les élus peuvent s'appuyer sur de nombreux outils existants (cf. ceux mentionnés dans cet article), mais également auprès d'acteurs qui peuvent accompagner leur démarche. Parmi les acteurs incontournables, la Fnab propose outils et conseils auprès des collectivités qui voudraient se lancer dans l'aventure [12]. Elle accompagne également les producteurs qui souhaitent s'impliquer dans l'approvisionnement de la restauration collective, pour les aider à mieux appréhender les besoins et les contraintes de ce secteur [13]. Les groupements régionaux (GAB) sont également très actifs et ont souvent aidé les producteurs à s'organiser en coopérative.

La restauration collective est soumise à un certain nombre de normes, par exemple en matière d'hygiène. Pour pouvoir se lancer sur ce marché, les producteurs devront être attentifs à les respecter, ce qui peut parfois impliquer des investissements et des changements dans leur mode de production. Au législateur de rester vigilant à ce que ces normes ne dépassent pas ce qui est nécessaire et n'instaurent pas un monopole de fait aux grosses entreprises industrielles du secteur.
L'association « Un plus bio » fournit également les renseignements nécessaires à la construction d'un projet de cantine bio. Elle encadre le Club des territoires [14] auquel les collectivités peuvent adhérer. Cette plateforme permet l'information et l'échange sur les expériences des collectivités, de leurs éventuelles difficultés et les moyens pour en venir à bout. L'association forme aussi cuisiniers et diététiciens scolaires à la prise en compte de produits bio.
Ecocert, une des entreprises de certification de l'agriculture et de l'alimentation biologiques, a mis au point le label « en cuisine » et permet l'accompagnement et la certification de la restauration collective [15]. Le cahier des charges propose trois niveaux de certification : l'introduction de produits bio et de produits locaux à différents pourcentages, des menus axés vers des produits sains (absence d'OGM, de certains additifs, interdiction des graisses hydrogénées...), la mise en place d'une démarche durable (gestion des déchets, prévention du gaspillage, utilisation de produits écologiques...).

## Intégrer pas à pas ce critère aux marchés publics

Il existe deux modes de gestion des cantines : déléguée ou directe. En fonction du mode de gestion choisi et des quantités concernées, l'introduction du bio et de produits sans OGM [16] passera par l'élaboration d'un cahier des charges ou d'un appel d'offre (marché public). Dans les deux cas, il est également important de démarrer l'introduction de produits bio et sans OGM de manière progressive mais régulière. L'achat au coup par coup de quelques produits bio ne permet

pas à la filière de se structurer. Cela risque d'augmenter le prix des produits en question et aura un impact moins fort sur les convives. L'introduction du bio doit donc se faire régulièrement et dans la durée.

Dans le cadre d'une cantine déléguée à un prestataire privé ou public, il est possible d'introduire dans le cahier des charges de cette prestation une part de produits bio/circuits court (le « local » est interdit dans les marchés publics) /sans OGM. Cette modification doit avoir lieu au moment de la révision de ce cahier des charges.

Pour les cantines en gestion directe, les responsables des approvisionnements doivent respecter les règles de passation de marché public, en fonction du montant du marché [17]. Le Code des marchés publics (article 5) rappelle la nécessaire prise en compte des objectifs du développement durable lors de la mise en concurrence. Il est désormais possible d'introduire un certain nombre de critères environnementaux dans ces marchés. Labels bio et « sans OGM » peuvent faire partie des critères des marchés publics (article 53), tout comme les circuits courts qui permettent le contournement de l'interdiction de favoriser le local. Les marchés publics peuvent être découpés en lot (un lot pour l'achat du pain, un pour les yaourts...). Cela permet à des entreprises plus petites de pouvoir y répondre, et, pour la collectivité, de se concentrer, au moins dans un premier temps, sur une denrée particulière. Mais surtout, la collectivité peut dimensionner un lot « bio, circuit court, sans OGM » en fonction du potentiel de son territoire, afin que les producteurs du cru puissent se grouper pour répondre à l'appel d'offre.

Mettre en place une cantine sans OGM et bio est un projet ambitieux et fédérateur. C'est un projet qui peut prendre du temps et de l'énergie mais qui a des répercussions directes et à plusieurs niveaux : sur l'éducation à une alimentation saine, la réappropriation d'un métier (personnel de cantine), la stimulation de l'emploi local (agriculteurs locaux) tout en préservant l'environnement. C'est également un projet qu'on aimerait voir s'inscrire dans la durée et ne pas subir les aléas politiques, pour que la mobilisation de ses différents acteurs et les investissements en temps et en argent engagés ne soient pas remis en cause à la fin de chaque mandat. La réflexion ne doit donc pas être le propre d'une municipalité mais s'inscrire dans un processus d'utilité publique !

## Le bio, ce n'est pas que pour les écoliers !

Les cantines bio / sans OGM ne sont pas réservées aux écoles
Crédits : Hélène Bonardi

La restauration collective va bien au-delà des cantines scolaires. Maisons de retraite, restaurants d'entreprises et restaurants universitaires fournissent également de nombreux repas au quotidien. Des produits bio, sans OGM et locaux, peuvent également être à leur menu. La Fnab, Ecocert et Un plus bio accompagnent dans leur transition, aussi bien les cantines scolaires que les restaurants d'entreprises. La démarche de la mairie de Grenoble concerne ainsi toutes les restaurations collectives dont elle a la gestion : crèches, écoles primaires et maisons de retraite sont concernées par l'introduction progressive de produits bio, jusqu'à atteindre les 100%. Le label Campus durable [18] propose également d'accompagner les restaurants universitaires dans une démarche de développement durable. Aux salariés et étudiants de suggérer et s'investir pour la mise en place de ce changement.

[1] Chiffres fournis par le Ministère de l'agriculture

[2] En savoir plus : Étiquetage

[3] Anne FURET, « Une décision de justice confirme le droit du maire d'interdire les OGM dans les cantines ! », *Inf'OGM*, 15 décembre 2009

[4] Chiffre Agence bio : http://www.agencebio.org/la-bio-en-restauration-collective-les-chiffres

[5] Faure, I., « Mouans-Sartoux, une régie agricole municipale pour approvisionner ses cantines bio », *Nature & Progrès* n°99

[6] http://www.repasbio.org/index.php?option=com_content&view=article&id=60:annuairedesfournisseurs&catid=25:les-organisations-economiques-de-producteurs-bio&Itemid=25

[7] Pour trouver un exemple de diagnostique avant projet : « Guide d'accompagnement à l'attention des gestionnaires et des cuisiniers des collèges et des lycées d'Iles de France », GAB Ile de France (Annexe 1) : http://www.repasbio.org/files/guide%20gestionnaire%20IdF.pdf

[8] Il est par exemple possible de mutualiser des moyens entre plusieurs communes et de répartir ainsi les coûts. C'est le cas par exemple des légumeries. A lire : Chapelle, S., « Des cantines scolaires avec des repas 100% bio et locaux, c'est possible ? » , *BastaMag*, http://www.bastamag.net/Des-cantines-scolaires-100

[9] « Guide pour agir, pourquoi et comment introduire le bio en restauration collective ? », à télécharger : http://www.bioiledefrance.fr/spip/IMG/pdf/guide-pour-agir.pdf

[10] « Porte d'entrée pour comprendre et enseigner l'agriculture biologique », GAB Ile de France, guide à télécharger : http://www.bio34.com/images/imagesFCK/file/guides/guide_enseignant_def.pdf

[11] « Introduire des produits bio et locaux en restauration collective en maitrisant son budget », FNAB, à télécharger : http://www.repasbio.org/images/plaquette%20intro%20produits%20bio%20maitrise%20budget%20v2%20web.pdf

[12] http://www.repasbio.org

[13] http://www.repasbio.org/files/GUIDE-FNAB-web.pdf

[14] http://www.unplusbio.org/le-club-des-territoires-un-plus-bio-est-ne-premier-du-genre-en-france/

[15] http://www.label-du-bio-a-la-cantine.com/

[16] FNAB, « L'achat et la fourniture de produits bio en restauration collective sur les marchés publics », 52p., 25 euros et http://www.repasbio.org/index.php?option=com_content&view=article&id=28:le-critere-de-proximite-dans-les-marches-&catid=17:procedures-de-marches-publics

[17] http://www.collectivites-locales.gouv.fr/mode-gestion-des-services-publics-locaux

[18] Pauline VERRIERE, « Être étudiants et pouvoir manger « durable » ? Les restaurants universitaires bientôt labellisés », *Inf'OGM*, 14 août 2012

---

de-societe/