infOGM

Veille citoyenne d'information sur les OGM et les semences

Être étudiants et pouvoir manger « durable » ? Les restaurants universitaires bientôt labellisés

Par

Publié le 14/08/2012

Qui a dit qu'être étudiant rimait avec plat de pâtes à tous les repas ? Les restaurants universitaires veillent en tout cas à ne pas tomber dans ce cliché et apportent chaque jour aux étudiants des repas diversifiés à prix abordables.
Dans la poursuite de cet objectif, ils pourront désormais adopter une démarche responsable vis-à-vis de l'environnement et de la santé de leur « convives », et surtout le faire savoir. Le réseau d'universités et de grandes écoles « Campus responsable », en concertation avec de nombreux acteurs [1], a créé un label « restaurant durable » dont pourront bientôt se targuer les restaurants universitaires respectant le référentiel.

Pour obtenir le label « restaurants durables », les restaurants universitaires (RU) sont invités à faire leur « marché » parmi une cinquantaine de critères essentiels, obligatoires, et une vingtaine de critères pour mention [2]. Les restaurants ont alors trois ans pour les mettre en œuvre et atteindre les objectifs qu'ils se sont eux-mêmes fixés [3]. Parmi eux : l'achat de fruits, légumes et viandes labellisés (AB, Label Rouge, commerce équitable...), produits locaux, ou encore tri des déchets et sensibilisation des étudiants et du personnel aux problématiques environnementales...

Des critères appliqués avec pédagogie

La question des OGM n'est abordée directement que dans un critère pour mention, choisi par les restaurants qui veulent aller au-delà des critères obligatoires, qui ne sera atteint qu'à la condition que 100% de la viande servie soit issue d'animaux nourris sans OGM. Pour Campus Responsable, porteur du projet, cela résulte d'un choix collectif des parties prenantes. Le référentiel de base est très exigeant, et permet d'exclure les produits issus d'animaux nourris aux OGM, de façon indirecte. Le critère « 5% viande labellisée servie » peut en effet agir sur la présence ou non d'OGM au menu. 100% de viande issue d'animaux nourris sans OGM est un critère très exigeant et contraignant pour les restaurants, il ne peut donc pas faire l'objet d'un critère obligatoire.
Si c'est effectivement le cas avec l'agriculture biologique, ce n'est pas systématique avec le Label Rouge [4]. N'étant pas mis en avant par le référentiel, la question des OGM ne sera probablement pas au cœur des choix opérés par les opérateurs. Cela est d'autant plus vrai qu'à ce jour, le label « sans OGM » français [5] n'est pas pris en compte par le référentiel. Il ne peut donc pour l'instant

pas permettre aux RU d'atteindre l'objectif de 5% de viande labellisée. Cela tient au fait qu'au moment de l'élaboration du référentiel, le « sans OGM » n'était pas encore en vigueur, mais Campus Responsable, interrogé par Inf'OGM, souhaite l'intégrer rapidement au référentiel. Si cela devenait effectif, la question des OGM deviendrait un enjeu plus important pour les opérateurs, en passant d'un critère pour mention à un critère obligatoire.

Le référentiel « restaurant durable » est actuellement en phase d'expérimentation auprès d'une dizaine d'écoles et universités, il n'est donc pas encore possible de savoir quels critères ont été favorisés par elles, ni les difficultés rencontrées pour sa mise en place.
Autre point d'interrogation : la mise en place du label va-t-elle avoir des répercussions sur le prix des repas ? La volonté est évidemment de ne pas augmenter le coût des repas pour les étudiants, critère essentiel pour un accès facilité à une alimentation de qualité. Mais, comme le souligne Campus Responsable, le coût des denrées alimentaires ne représente que 1,70 euro des 5,20 euros du coût total moyen d'un repas, le premier poste de dépense étant la main d'œuvre impliquée dans la transformation des produits. Il existe donc une marge de manœuvre sur les denrées.
La phase d'expérimentation auprès des universités permettra de répondre à toutes ces questions et de mettre en avant les forces et faiblesses du référentiel.

Trois ans pour y arriver

Les restaurants universitaires pourront communiquer sur le label dès le moment où ils s'engagent dans le processus et pendant les trois ans de sa mise en place. Si, à l'issue de cette période, ils n'atteignent pas les objectifs, le restaurant ne peut plus afficher le label. Campus Responsable s'engage néanmoins à leurs côtés pour trouver des solutions et les aider à atteindre les objectifs. Tout au long du processus de mise en place, et après labellisation, des contrôles doivent être réalisés par un organisme certificateur tiers. Là encore, la volonté n'est pas de manier le bâton, mais plus d'accompagner ces restaurants pour parvenir aux objectifs fixés. Il n'est donc pas question de sanctions en cas de non respects mais d'un soutien pour arriver à faire mieux... et d'un retrait du label seulement en cas d'échec.

Pour l'instant, ce label concerne les restaurants universitaires en gestion concédée (soit 30% des RU) mais il devrait rapidement s'étendre aux RU en gestion directe. Si l'expérience s'avère concluante, elle pourrait même s'appliquer à d'autres formes de restaurations collectives : maisons de retraite, prisons et hôpitaux... Le succès de l'expérimentation actuelle pourrait donc avoir un impact non négligeable sur ce mode d'alimentation qui concerne bon nombre de personnes à différents moments de leur vie. Manger à la cantine : bientôt un plaisir ?

---

[1] FNAB, Questions de bon sens, Fondation Nicolas Hulot, Bio consom'acteur, WWF, Max Havelaar, Prunelle, REFEDD, Euromed, ESC Clermont, Université de Nantes, École des Mines Nantes. http://www.campusresponsables.com/s...

[2] http://www.campusresponsables.com/s...

[3] Les restaurants peuvent choisir parmi les objectifs qu'ils mettront en œuvre. À chaque objectif, est attribué un certain nombre de points, suivant la difficulté pour le mettre en œuvre. Pour obtenir le label, les restaurants ont trois ans pour obtenir un seuil minimal de points. En dessous, ils n'ont pas le label, au dessus, ils peuvent obtenir des mentions. http://www.campusresponsables.com/?...

[4] cf. brève Inf'OGM à paraître sur deux nouveaux produits laitiers sans OGM : le beurre et la crème de Bresse

[5] FRANCE - Label « sans OGM » : c’est mieux que rien

Adresse de cet article : https://infogm.org/etre-etudiants-et-pouvoir-manger-durable-les-restaurants-universitaires-bientot-labellises/