

#7 Proposer une alimentation biologique, moins carnée, locale et équitable dans la restauration collective.

*Cette fiche technique a été rédigée avec l'aide du Réseau Cocagne, du Réseau des Amap, de Greniers d'Abondance, FAIR[e], Greenpeace et de Bioconsom'acteurs
Voir également les mesures 1, 5 et 6.*

Contexte et enjeux

Notre consommation de viande s'est fortement renforcée depuis 50 ans. Sur la planète, 70% des terres agricoles sont destinées à nourrir les animaux : cette pression sur les terres se traduit par de nombreux conflits fonciers (accaparement des terres) et une déforestation importante. D'après le GIEC, manger moins de viande serait le moyen le plus efficace pour réduire les émissions de gaz à effet de serre dans le secteur agricole. Manger moins de viande va également de pair avec manger une viande de meilleure qualité, issue d'animaux élevés localement et nourris avec des aliments bio.

De façon plus générale, l'enjeu est de faire évoluer notre alimentation vers des produits plus sains, issues de filières bio et équitables, internationales ou locales, qui permettent un lien entre agriculteur-trices et consommateur-trices, et plus respectueux de la planète. La restauration collective est un levier efficace à l'échelle des territoires pour engager une telle démarche de réflexion, en rendant accessible à tou-ttes ces produits, et en structurant les filières concernées.

Niveaux

- 1** Au moins 50% de bio et (local et/ou équitable/sous signe de qualité) et 1 repas végétarien par semaine /alternative végétarienne.
- 2** Au moins 75% de bio et (local et/ou équitable) et 2 repas végétariens par semaine.
- 3** Au moins 100% de bio (et local et/ou équitable) et 3 repas végétariens par semaine.

En pratique

Formation et sensibilisation

- Former les cuisinier-es et le personnel de cantine à l'introduction de produits bio locaux et à la diversification des protéines, et leur fournir un corpus de recettes adaptées à la restauration collective.
- Former les acheteur-ses et les gestionnaires impliqué-es dans la restauration collective aux questions environnementales, sociales, sanitaires de notre alimentation et aux démarches de réduction du gaspillage alimentaire.
- Déployer un plan de sensibilisation sur la nécessité de diversifier sa consommation de protéines (conférence, communication directe...) auprès des entreprises, du grand public et dans le scolaire (plan rendu obligatoire par la loi EGAlim).
- En restauration scolaire en particulier : Organiser des ateliers sur la provenance des aliments consommés par les enfants, sur l'impact environnemental de leur assiette, pour les produits locaux ou d'importation faisant partie de nos habitudes alimentaires (Riz, bananes, fruits exotiques, cacao, quinoa etc...), organiser également des visites de fermes d'où proviennent les aliments cuisinés. Organiser avec les enfants des pesées d'assiette, et le tri sélectif des déchets, pour agir sur le gaspillage alimentaire. Co-construire les menus avec eux-elles (et le-a diététicien-ne de la ville)

Filières et infrastructures

- Une commune peut remunicipaliser la gestion de l'eau, des transports, des déchets, mais également l'agriculture et l'alimentation. Il est possible de créer une régie agricole municipale (allant d'un potager municipal, à la mise en culture de terres de centaines d'hectares appartenant à la commune) pour approvisionner la restauration collective en fruits et légumes locaux et bio (voir également la mesure 6). Cela peut également passer par réintroduire au niveau de la commune ou de l'intercommunalité des cuisines et des ateliers de transformation (ou des légumeries) pour préparer les repas.
- Soutenir l'installation de producteur-trices en bio (maraîcher-es, légumier-es, éleveur-ses, arboriculteur-trices, céréalier-es...), et la structuration et le développement de filières locales (travail de concertation et de mise en relation de différents acteurs).

Politiques publiques & concertations citoyennes

- Introduire dans les différents cahiers des charges et appels d'offre des marchés publics des critères de qualité environnementale et de bien-être animal, en particulier des produits bio et issus du commerce équitable (riz, pâtes, quinoa, épices, fruits, chocolat, boissons froides ou chaudes...) (voir également la mesure 1).
- S'interroger pour chaque produit de la juste rémunération des producteur-trices et si l'offre équitable existe.
- Utiliser les outils officiels comme la boîte à outil Localim (<https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>) ou encore le guide pratique du Ministère de l'agriculture (https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restauecoll-bd_o.pdf) pour favoriser les achats locaux et de qualité.
- Créer un Projet Alimentaire Territorial donnant une large place aux habitant-es et aux producteur-trices dans la définition et le développement des politiques alimentaires et agricoles locales.

Arguments et idées reçues

- Retrouvez la brochure produite par Greenpeace et l'Association Végétarienne de France : « 6 bonnes raisons de mettre en place des repas végétariens dans les cantines » (https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2018/12/6ArgumentsClefs_depliant_online.pdf),
- et le rapport « Moins mais mieux » de Greenpeace paru en mars 2018 (https://cdn.greenpeace.fr/site/uploads/2018/03/Moins_mais_mieux_BD.pdf)

Ces communes qui l'ont déjà fait

- A **Lille** (232 440 hab.), qui sert plus de 14 000 repas par jour dans ses écoles primaires, des élu-es ont organisé des séances de co-construction des menus directement avec les enfants. La mairie a également mis en place des pesées d'assiette (restes alimentaires) par les enfants à la fin de leur repas pour sensibiliser sur le gaspillage, notamment pour les plats à base de viande ou de poisson. Ils ont pu constater une économie d'environ 30 centimes par repas. Fort de ce succès, la ville a décidé de mettre en place un second menu végétarien chaque semaine.
- A **Grenoble** (158 180 hab.), dans les cantines scolaires, plusieurs efforts ont été faits pour améliorer le contenu des assiettes des enfants, qui ont l'occasion de manger au moins une fois par semaine un repas végétarien à l'école. La mairie souhaite également passer au 100% bio et local d'ici à 2020. C'est déjà le cas pour la moitié des produits que consomment les enfants actuellement. D'autres villes, comme Echirolles ou Saint-Martin-d'Hères en périphérie, ont suivi l'exemple de la Métropole.
- A **Limoges** (132 660 hab.), l'un des cinq repas servis par semaine dans les cantines scolaires a été remplacé par un repas végétarien. La ville a également entamé différentes démarches pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines. Ainsi, afin de prévoir au mieux les quantités en cuisine, les parents doivent inscrire leurs enfants à l'avance pour un nombre de jours déterminés.

- La commune de **Mouans-Sartoux** (9668 habitant-es) a progressivement basculé en bio, local ou bio-équitable, jusqu'à atteindre les 100 % en 2012. Ainsi, 85 % des aliments qui composent les mille repas quotidiens (préparés dans une légumerie municipale) proviennent des six hectares dévolus au maraîchage que possède la régie agricole municipale. En plus d'un contrôle de l'approvisionnement, la commune travaille sur le recyclage des déchets alimentaires et sur le rapport aux protéines animales en proposant un repas sans viande par semaine.
- **Montpellier** (281 613 hab.) enfin, a mis en place un menu végétarien par semaine et un menu végétalien par semaine, en plus de développer des filières locales de qualité.

Ressources

- Le Collectif de formateurs-cuisiniers et diététiciens « Les pieds dans le plat » (<https://www.collectifspiedsdansleplat.fr/>) ;
- Association Végétarienne de France (<https://www.vegocantines.fr/>) ;
- Artisans du Monde (<https://www.artisansdumonde.org/ressources/espace-multimedia/un-repas-avec-des-produits-du-commerce-equitable>) ;
- Association Végétarienne de France, labellisation ECOCERT (<http://labelbiocantine.com/labellisez-vous/label-en-cuisine/>)
- Le réseau mangeons bio ensemble (<https://www.mangeonsbioensemble.fr/>) gère et accompagne l'intégration du bio dans les cantines
- La boîte à outil Localim (<https://agriculture.gouv.fr/localim-la-boite-outils-des-acheteurs-publics-de-restauration-collective>)
- Le guide pratique pour favoriser les achats locaux et de qualité (https://agriculture.gouv.fr/sites/minagri/files/1506-al-gui-restaurocoll-bd_0.pdf)
- Les sites de la FNAB (Fédération Nationale des Agriculteurs Bio) (<https://www.repasbio.org/>) et (<http://www.restaurationbio.org/>)