



A l'occasion de la **Journée de mobilisation citoyenne** pour l'introduction du bio dans les cantines scolaires initiée par WWF,

**LA FCPE
FAIT DES PROPOSITIONS POUR
DU BIO SANS SURCÔÛT DANS
NOS CANTINES SCOLAIRES**

Issy, le 18 juin 2009

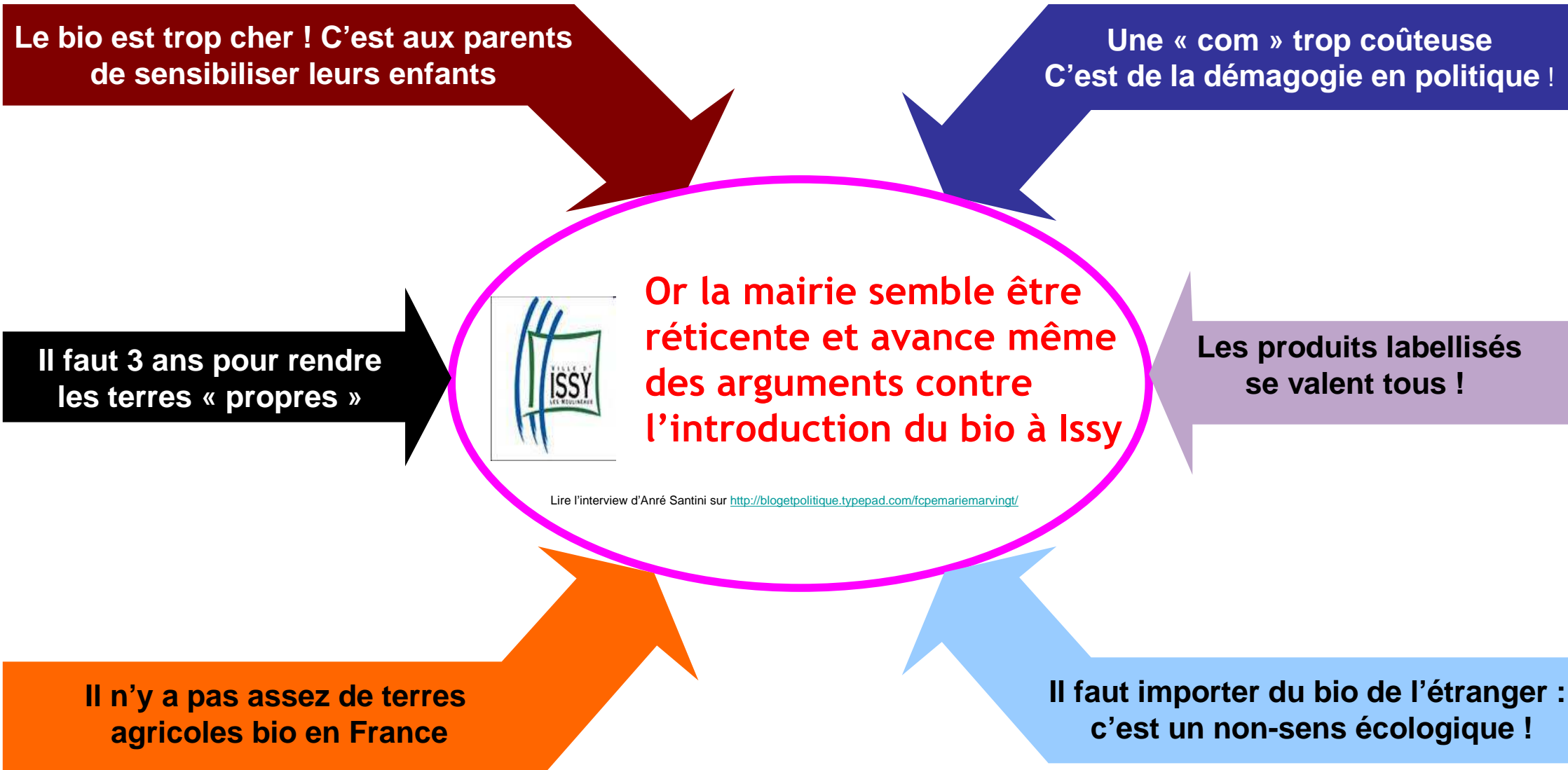
Sommaire

Point de vue de la mairie sur l'introduction du bio à Issy

La FCPE demande l'introduction du bio dans les cantines scolaires

Quel surcoût pour quels aliments à la cantine d'Issy ?

La FCPE fait des propositions pour l'introduction du bio sans surcoût



Sommaire

Point de vue de la mairie sur l'introduction du bio à Issy

La FCPE demande l'introduction du bio dans les cantines scolaires

Quel surcoût pour quels aliments à la cantine d'Issy ?

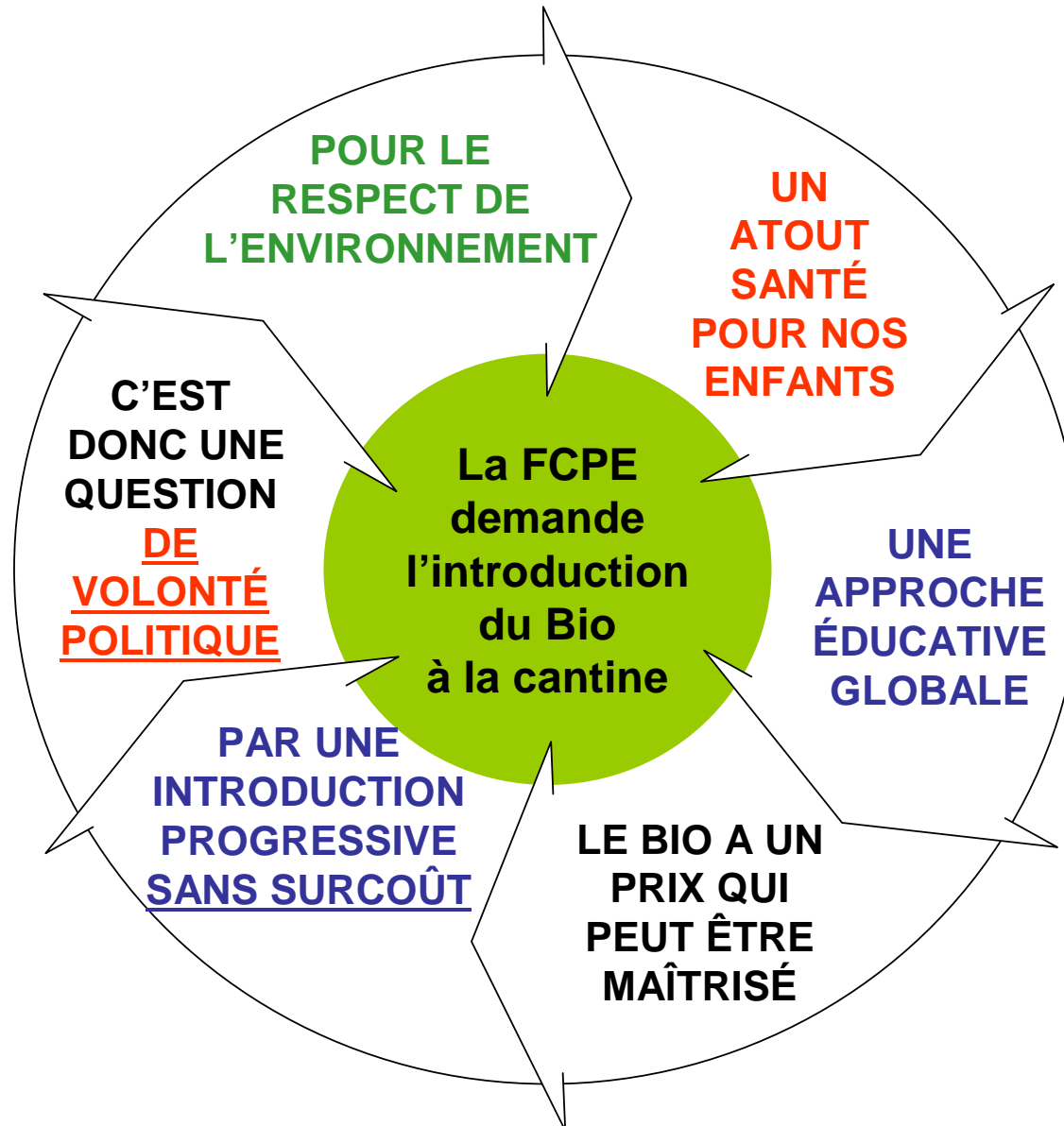
La FCPE fait des propositions pour l'introduction du bio sans surcoût

- De nombreuses mairies et collectivités proposaient du bio dans les cantines scolaires françaises en mars 2009, dont nos voisines Boulogne-Billancourt ou Châtillon.
- Or, rien n'était proposé à Issy-Les-Moulineaux. Nous nous sommes alors demandé pourquoi nos enfants ne pourraient-ils, eux aussi, manger bio à l'école ? Nous avons voulu connaître le point de vue des parents sur la question de l'introduction du bio à la cantine.
- L'équipe FCPE Marie Marvingt a alors réalisé un sondage* entre le 23 et 29 mars 2009 auprès des parents de la maternelle ;
 - 94%* ont répondu « oui » à l'introduction du bio à la cantine
 - et se déclaraient majoritairement prêts à payer un surcoût de 30 cts d'euros par repas
- Le bio est aujourd'hui plus qu'une simple tendance, c'est une véritable attente des parents en termes de préservation de l'environnement et de santé publique. Nous avons adressé ces résultats à la mairie ainsi qu'à nos représentants à la CCRS (Commission consultative de la restauration scolaire).

* base d'analyse : 24% des réponses obtenues auprès des parents d'élèves

LA FCPE DEMANDE L'INTRODUCTION DU BIO DANS LES CANTINES SCOLAIRES

L'introduction du bio dans les cantines scolaires est un acte citoyen pour l'environnement et un atout pour nos enfants.



➤ La restauration scolaire comme débouché est un levier majeur pour développer l'agriculture bio. Plus la demande sera forte, plus la production de bio en France sera importante :

- l'État a décidé d'introduire 15% de produits issus de l'agriculture bio dans la restauration scolaire d'ici 2010 et 20% d'ici 2012
- le Grenelle de l'Environnement propose que le bio atteigne 6% de la surface agricole utile en 2010 contre 2,1 % aujourd'hui

➤ L'agriculture bio a un impact très positif sur l'ensemble des composantes de l'environnement :

- sur l'eau (rivières et nappes phréatiques)
- sur l'air (l'agriculture bio ne pulvérise pas de produits chimiques)
- sur la terre : une terre « propre »

➤ Manger bio c'est aussi manger moins de viande, comme le préconise une directive du Premier ministre du 3 décembre 2008 :

- 20% des terres agricoles utiles en France sont aujourd'hui consacrées à l'agriculture fourragère,
- destinée à l'alimentation du bétail
- manger moins de viande, c'est aussi dégager des terres pour l'agriculture bio

➤ Le bio, gage d'une alimentation saine : car le cahier des charges, le plus contraignant de l'agriculture française, exclut l'usage :

- de pesticides chimiques
- d'OGM
- d'engrais chimiques
- de farines animales
- d'antibiotiques
- de colorants de synthèse
- de conservateurs chimiques

➤ *Le Parisien* du 18 juin 2009 en p.12 publie un article « Les pesticides rendent malades ». Extraits :

- « INSERM vient de confirmer que l'exposition aux pesticides double quasiment le risque de survenue de la maladie de **Parkinson** chez les paysans »
- « Avec les pesticides, **on fabrique les cancers de demain**, estime Nicolas Délepine, responsable de l'unité cancérologie pédiatrique à l'hôpital de Garches »
- « dans un rapport datant de mars 2009, AFSSET écrit que les principaux effets sur la santé des pesticides concernent **les cancers, les troubles de la reproduction et les maladies neurodégénératives** »

- Servir du bio à la cantine permettrait d'acquérir de bons gestes alimentaires et de participer à :
 - lutter contre l'obésité (moins de sucre blanc raffiné, sel, matières grasses saturées...)
 - apprendre à **manger moins de viande**

- Le bio, c'est aussi une reconquête
 - du goût (les produits bio ont plus de goût)
 - des textures (modifiées par les émulsifiants, colorants...)
 - des odeurs
 - de l'origine des aliments

- L'introduction du bio à la cantine serait une occasion de mettre en évidence la relation un peu « oubliée » entre aliments et santé

- Elle permettrait également de sensibiliser les parents par le biais des enfants

➤ C'est un produit de qualité :

- qui nécessite plus de main d'œuvre pour des rendements moindres en production
- Les petits volumes de vente empêchent de faire des économies d'échelle (transport, ...)
- Des frais de certification bio (logo AB) qui garantissent des productions végétales et animales
- indemnes de produits chimiques de synthèse et d'OGM

➤ Des frais de contrôles : c'est l'agriculture la plus contrôlée en France.

Les agriculteurs bio perçoivent moins de subventions, alors que l'on paye deux fois les produits de l'agriculture conventionnelle

- à la caisse, lors de leur achat
- en payant nos impôts (subventions, PAC...)

NOUS PRÉCONISONS DONC :

- Nous préconisons l'introduction de 2 produits bio par repas, soit 30% d'aliments bio par semaine,
 - en proposant du pain bio à chaque repas
 - plus 1 autre aliment (légumineuse, légume, fruit, yaourt...)
 - une introduction qui serait accompagnée d'un programme pédagogique (ateliers pour les enfants, livrets pour adultes...)

- Ce qui représenterait un surcoût de 35 cts d'euros par plateau (d'après Avenance Enseignement pour la ville de Montereau (77, commune d'Yves Jégot, ministre des DOM-TOM).

- La mairie a adressé un questionnaire à tous les parents demandant en substance s'ils étaient prêts à verser un surcoût afin que des produits de qualités (labellisés) en plus grand nombre soient proposés dans les menus.

- Nous avons diffusé alors un autre questionnaire (voir p. 12) car celui de la mairie ne différenciait pas :
 - la certification « AB » qui garantit le respect des équilibres écologiques

 - des autres « label Rouge », « AOC »...qui garantissent la qualité supérieure des produits surtout d'un point de vue gustatif



UN LABEL

Qu'est-ce que c'est ?
Qu'y a-t-il derrière ?
Les produits labellisés se valent-ils tous ?



Le label AB certifie :

- ✓ le cahier des charges du label AB impose un mode de **production agricole durable** *
- ✓ **sans OGM**, ils sont proscrits
- ✓ **Végétaux** : ces produits sont issus de sols n'ayant reçu **aucun apport chimique de synthèse**, de pesticides ni d'engrais depuis au moins trois ans
- ✓ **Animaux** : élevage extensif, **aliments biologiques** essentiellement (90%), traitements des maladie par phytothérapie, animaux élevés **sans hormones**, **ni antibiotiques**, **ni farines animales**
- ✓ **Produits transformés** : 95 % des ingrédients au minimum doivent être issus de **l'agriculture bio** ; **aucun additif** (colorant, conservateur chimique)

= LE LABEL « AB » GARANTIT LE RESPECT DES EQUILIBRES ECOLOGIQUES

Le Label Rouge certifie :

- ✓ la **qualité gustative d'un produit**
- ✓ une **qualité régulière du produit**
- ✓ et une **qualité supérieure par rapport aux produits**
- ✓ **courants similaires**

Le cahier des charges définit des règles de production :

- ✓ **les modes d'élevage** : « fermier » ou « élevé en plein air » ...
- ✓ et/ou « fermier-élevé en liberté »,
- ✓ **l'alimentation**, « élevé aux grains », « sans OGM »...

= LE « LABEL ROUGE » GARANTIT LA QUALITE SUPERIEURE DU PRODUIT

* «Le développement durable doit concilier la production de denrées alimentaires, la conservation de ressources limitées et la protection du milieu naturel, de manière à pouvoir répondre aux besoins du présent sans compromettre la capacité des futures générations à répondre à leurs propres besoins». Réalisé par Sandra Filipovic pour l'équipe FCPE Marie Marvingt.

Sommaire

Point de vue de la mairie sur l'introduction du bio à Issy

La FCPE demande l'introduction du bio dans les cantines scolaires

Quel surcoût pour quels aliments à la cantine d'Issy ?

La FCPE fait des propositions pour l'introduction du bio sans surcoût

QUEL SURCOÛT POUR QUELS ALIMENTS À LA CANTINE D'ISSY-LES-MOULINEAUX ?

	Questionnaires Marie Marvingt	Blog FCPE Marie Marvingt	TOTAL
Nombre de réponses	41	42	83

sondage effectué entre le 21 avril et le 2 juin 2009

www.123votez.com/compte-sondages-resultats.php?idsondage=59950&mode=edition

	Oui	Non	Nsp
Pensez-vous qu'acheter et consommer des aliments exempts de pesticides et produits chimiques est un geste citoyen ?	78 %	21 %	1 %
Diriez-vous que la préservation de l'environnement est une priorité pour la planète et les générations futures ?	86 %	0 %	4 %
Pensez-vous que les produits « AB » et Label Rouge, AOC... offrent les mêmes garanties pour la préservation de l'environnement ?	6 %	71 %	23 %
Du bio à la cantine scolaire de vos enfants, diriez-vous que c'est une priorité pour vous aujourd'hui ?	62 %	38 %	0 %

	AB (*)	Label rouge, AOC...	Aucun
Selon vous, quelle certification garantit des aliments exempts de pesticides et produits chimiques ?	78 %	1 %	21 %
Selon vous, quelle certification garantit le mieux la préservation de l'environnement ?	86 %	2 %	12 %
Quel type de produits labellisés souhaiteriez-vous voir proposés dans les cantines scolaires d'Issy ?	88 %	44 %	11 %
Pour quel type de produits labellisés seriez-vous prêts à verser un surcoût ?	55 %	21 %	25 %
Pour quel type de produits labellisés ne seriez-vous pas prêts à verser un surcoût ?	10 %	36 %	55 %

	Oui	Non	Nsp
Pensez-vous que c'est aux familles , même les plus modestes, d'assumer le surcoût de l'introduction du bio à la cantine scolaire décidée par le Grenelle de l'Environnement pour 2010 ?	23 %	69 %	8 %
A votre connaissance, des communes offrent-elles du bio à la cantine scolaire ?	48 %	6 %	46 %
Seriez-vous satisfaits si la ville d'Issy offrait du pain bio à chaque repas dans les cantines, au Clavim et Centres de Loisirs ?	73 %	1 %	26 %
Diriez-vous que ce serait un geste politique responsable et citoyen ?	75 %	12 %	13 %

1) Les Isséens et l'environnement

➤ Les personnes qui ont répondu sont au fait des labellisations et de leurs effets sur l'environnement et la santé ;

- le bio est bien lié dans l'esprit des votants à l'environnement et à sa préservation, et, par extension à la santé dans la mesure où manger bio c'est ne pas ingurgiter de pesticides, engrais chimiques...
- Les spécificités du bio ne sont pas confondues avec celles des autres produits labellisés

2) Les Isséens réclament le bio à la cantine

➤ Les votants réclament majoritairement le bio dans les cantines scolaires

- une majorité de votants souhaite des produits bio dans les cantines scolaires d'Issy plutôt que des produits « label rouge » et autre certification
- une majorité de votants préférerait verser un surcoût pour du bio plutôt que pour les autres labels

3) Le surcoût est un réel problème pour les familles

➤ Sur la question du financement, on retrouve ici le problème du surcoût que l'intro du bio représenterait pour les familles.

- La question du surcoût reste une difficulté pour une majorité de votants
- il serait majoritairement apprécié que la Mairie fasse un geste financier significatif pour l'introduction du bio à la cantine

CONCLUSION

Les Isséens souhaitent l'introduction du bio dans les cantines scolaires sans surcoût*.

NOTRE ACTION

Nous avons donc exploré des pistes pour que l'introduction du bio ne soit pas forcément synonyme de surcoût.

Pour commencer, nous avons étudié les menus proposés par *Avenance* entre le 27 avril et le 2 juillet 2009, alors que la mairie décidait de financer pendant un trimestre l'introduction de 5% de bio puis de répercuter dès janvier 2010 le surcoût sur les différents QF (quotients familiaux). Nous pensons que l'on peut faire autrement.

*Ce sondage va à l'encontre de celui de la mairie qui a recueilli 66% d'avis favorables au surcoût.

- La mairie d'Issy introduirait dès septembre **5 % de bio** dans les cantines scolaires, soit une composante par semaine
 - **sans surcoût** pour les parents jusqu'en janvier 2010
 - **le surcoût** serait alors reporté sur les quotients familiaux (QF)
 - ➔ Coût de l'opération = 5% de produits bio pour **30 000** euros

 - Or *Les Échos* publiaient le 11 juin 2009 un article annonçant que la ville de St Etienne (42) introduira dès septembre 2009 **50%** de bio dans les menus des cantines scolaires.
 - L'article précise que les produits bio proviendront principalement de sources locales
 - et que le prix du repas va baisser par rapport au prix facturé par l'ancien concessionnaire
 - ➔ donc **50%** de produits bio **sans surcoût** !
-
- Nous nous sommes alors demandé pourquoi y avait-il tant de disparités entre les résultats obtenus d'une mairie à l'autre souvent auprès du même prestataire de services.

Sommaire

Point de vue de la mairie sur l'introduction du bio à Issy

La FCPE demande l'introduction du bio dans les cantines scolaires

Quel surcoût pour quels aliments à la cantine d'Issy ?

La FCPE fait des propositions pour l'introduction du bio sans surcoût

DU BIO SANS SURCÔÛ DANS LES CANTINES SCOLAIRES D'ISSY : EST-CE POSSIBLE ?



Sur 45 repas *

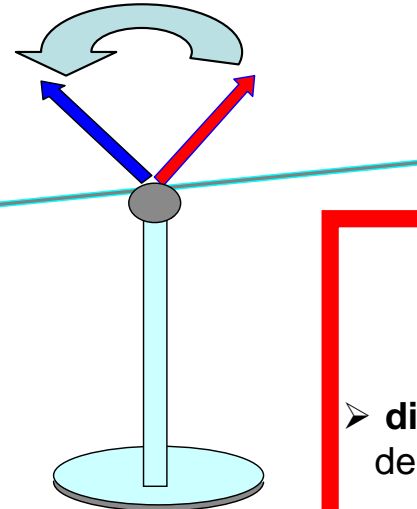
Nombre de repas avec de la viande	30
Nombre de repas avec du poisson	12
Nombre de repas avec des œufs	3
Nombre de repas avec du des œufs + de la viande	2
Nombre de repas sans protéines animales	1

(*)servis entre le 27/04 2009 et le 02/07/2009 dans les cantines scolaires d'Issy-Les-Moulineaux

commentaires

- 1 seul jour **sans protéines animales** entre le 17 avril au 02 juillet 2009 (mardi 12 mai 2009)
- le jour du **menu bio** (jeudi 4 juin) une escalope de poulet a été servie
- le « **Jour du Légume** » (mardi 9 juin 2009) un sauté de veau sauce champignon a été servi
- or, **la viande est la composante la plus chère** dans les menus + **une circulaire** du premier Ministre du 3 décembre 2008 recommande explicitement de réduire les rations de viande dans les menus des restaurants collectifs de l'État. Les nutritionnistes, pédiatres et médecins sont d'accord pour dire que **les enfants mangent trop de viande** (ou protéines animales en général).

Pour que le bio ne coûte pas plus cher et pour ne pas appliquer de surcoût = IL FAUT RECOMPOSER LES MENUS



PROTÉINES VÉGÉTALES BIO

certifiées « AB » représentant **les surcoûts les plus faibles** :

- fruits et légumes de saison
- pain
- produits à base de céréales
- légumineuses (très riches en protéines et vitamine B, calcium...)

PROTÉINES ANIMALES

- **diminuer** (de 50%) la ration moyenne journalière de viande, poisson ou oeufs
soit
- proposer des menus **sans protéines animales** remplacées par des protéines végétales issues de l'Agriculture Bio une fois par semaine

commentaires

Pour que le bio **ne coûte pas plus cher** et pour ne pas appliquer de surcoût,
= il faut **sortir de la logique** qui consiste à ajouter un produit bio et **revoir la composition des menus** servis aux enfants

En effet, **ajouter un produit se traduit forcément par une augmentation des prix** alors que le fait de **recomposer des menus** pourrait même permettre **une baisse des prix.**

- Afin que l'introduction du bio ne soit pas un simple rajout de produits bio avec surcoût, nous préconisons :
 - une recomposition des repas de façon à diminuer les quantités de protéines animales dans les menus
 - et les remplacer par des protéines végétales issues de l'Agriculture Bio

- Il s'agirait donc :
 - soit de diminuer (de 50%) la ration moyenne journalière de viande, poisson ou oeufs (menus „semi-alternatifs“)

 - soit de proposer des menus sans protéines animales remplacées par des protéines végétales issues de l'Agriculture Bio une fois par semaine (menus “alternatifs”)

CAHIER DES CHARGES POUR L'INTRODUCTION DU BIO SANS SURCÔÛT DANS LES CANTINES SCOLAIRES

- Privilégier les circuits courts d'approvisionnement (région Île-de-France).
- Privilégier les protéines végétales AB représentant les surcoûts les plus faibles.
- Demander la composition de menus :
 - « semi-alternatifs » (diminution de 50% de la quantité de protéines animales pour les remplacer par 1 ou 2 composantes bio (légumineuse + céréales) 1 fois par semaine dans un premier temps **OU**
 - « alternatifs » (végétariens) 1 fois par semaine
- Ces repas doivent être accompagnés d'actions pédagogiques autour de l'équilibre alimentaire, du lien entre l'agriculture, l'alimentation, l'environnement et la santé pour éduquer en sensibilisant les enfants (et les adultes) aux principes soutenus par l'agriculture biologique.

- Une volonté politique forte

- Ne pas limiter l'introduction à un simple « rajout » d'un ou de plusieurs produits issus de l'Agriculture biologique, ce qui entraîne fatalement un surcoût assumé soit par :
 - la mairie temporairement (Issy, Boulogne...),
 - les collectivités
 - les parents

- ↪ Introduire du bio sans surcoût dans les cantines scolaires, c'est initier une réflexion autour de la recomposition des menus.



Ces propositions ont été remises à Philippe Knusmann, maire adjoint à l'Éducation de la ville d'Issy-Les-Moulineaux (92), le 18 juin 2009.