



ASSEMBLÉE NATIONALE

13ème législature

cantines scolaires

Question écrite n° 64217

Texte de la question

M. Éric Straumann attire l'attention de M. le ministre d'État, ministre de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de la mer, en charge des technologies vertes et des négociations sur le climat, sur le récent échec du projet de mise en place d'une cantine bio dans les trois structures périscolaires gérées sur le périmètre de la communauté de communes du Ried Brun (secteur de Muntzenheim, Haut-Rhin). Cet échec repose la question de la viabilité d'un tel système. Les élus du Ried Brun avaient pris l'engagement de mettre en place un système de cantine bio pour les 200 enfants qui fréquentent le périscolaire de l'association "Jeunesse du Ried Brun". Le principal argument mis en avant était la présence de fournisseurs (agriculteurs bio) sur le territoire, soit une filière courte valorisable. Un restaurateur de Bischwihr avait été contacté et s'était déclaré partant pour utiliser sa cuisine au profit de la restauration bio à midi. Élus et restaurateurs ont donc lancé les démarches pour obtenir un agrément sanitaire. Mais le projet a tourné court pour une question de normes européennes : un restaurant ne peut pas livrer plus de 30 % de son volume en service traiteur. Celui de Bischwihr ne rentrait pas dans ce cadre. Pourtant, dans le Haut-Rhin, il existe plusieurs cantines scolaires bio qui semblent fonctionner, à Ungersheim par exemple, où 50 repas bio sont fournis quotidiennement par un traiteur de Soultz, pour le double du prix d'un repas non bio. La mairie d'Ungersheim règle la différence. Quant à ce traiteur, qui fait du plat cuisiné bio depuis 20 ans, il n'a pas encore assez de recul pour savoir si cette activité (une centaine de repas depuis la rentrée scolaire) sera viable. Beaucoup de questions se posent en effet, comme celle de disposer d'équipements spécifiques, puisqu'il est compliqué de préparer ensemble des plats bio et non bio, de l'approvisionnement, qui ne suit pas toujours, ainsi que de la distribution, sans parler des questions financières qui rendent le bio onéreux car, notamment, confronté à une forte surenchère actuellement, voire une flambée des prix entretenue par une demande en forte hausse. Le bio n'est donc pas à la portée de tout le monde (et reste de toute façon limité en raison d'une offre relativement faible). Alors que toutes les communes devraient répondre à un objectif de 20 % de nourriture bio servie dans la restauration d'ici 2012, d'après le Grenelle de l'environnement, il lui demande les mesures qui pourraient être prises pour favoriser ce type de restauration scolaire.

Texte de la réponse

Suite au Grenelle de l'environnement, la circulaire du 2 mai 2008 portant sur l'introduction de produits bio dans la restauration collective, puis la circulaire « État exemplaire » du 3 décembre 2008, ainsi que la loi n° 2009-967 du 3 août 2009 de programmation relative à la mise en oeuvre du Grenelle de l'environnement fixent la cible à 20 % de produits bio en 2012 (valeur des achats bio/valeur du total des achats alimentaires), pour les restaurants dépendant des ministères. Le développement du recours aux produits bio par les services de restauration collective de l'État entre dans la politique de l'État exemplaire et a notamment pour objectif de participer au développement du recours aux produits bio dans l'ensemble de la restauration collective, publique ou privée (dans ce cas sur la base de l'exemplarité de l'État). Pour atteindre les objectifs fixés par le Grenelle de l'environnement, le ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement (MEDDTL) a d'ores et déjà participé à la mise en place de différentes actions : des formations sur le thème « intégration des

denrées issues de l'agriculture biologique dans l'offre alimentaire des restaurants administratifs et inter-administratifs » ont été mises en place par l'Institut de formation de l'environnement (FORE) ; plusieurs sessions sont organisées chaque année. Ces formations traitent à la fois des enjeux de l'introduction de produits bio dans la restauration collective, du développement de la connaissance de l'offre, et en particulier de l'offre locale, ou des leviers de réussite dans la formulation d'un marché public. Bien que ces formations visent avant tout les fonctionnaires d'État, elles sont aussi partagées avec le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) qui est donc en mesure de répondre à des demandes émanant des collectivités territoriales ; l'État soutient les actions de l'Agence bio, dont les travaux participent à la structuration des filières bio afin de mettre en cohérence l'offre et la demande. L'Agence bio promeut régulièrement le bio et met du matériel de communication à disposition sur son site Internet <http://www.agencebio.org>. Les agents de la restauration collective peuvent y trouver des outils qui pourront les aider concrètement à développer l'offre bio dans leur restaurant, notamment un guide d'introduction des produits bio en restauration ou l'annuaire officiel des professionnels notifiés en agriculture biologique. S'agissant de difficultés à s'approvisionner en produits bio du fait de la disponibilité réduite, le développement de l'offre bio fait partie des cibles du Grenelle de l'environnement, avec un objectif de 6 % de la surface agricole utile en agriculture biologique en 2012 et 20 % en 2020. Des crédits communautaires et nationaux permettent de soutenir cette croissance et la dynamique de progression des surfaces en bio est fortement marquée en 2009 et 2010. Il convient enfin de noter que le programme national pour l'alimentation a été lancé par le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire le 28 septembre 2010. Les services des directions régionales de l'agriculture, de l'alimentation et de la forêt (DRAAF) sont en charge d'accompagner le développement de ce plan. Chaque DRAAF comprend désormais un service régional de l'alimentation (SRAL) chargé de la mise en oeuvre du programme au niveau local, au service des administrations publiques et des collectivités territoriales, sur les questions d'alimentation. L'ensemble de ces outils et réseaux peut être utilisé par les acteurs qui souhaitent développer l'offre bio en restauration collective. La collectivité territoriale ou l'association peuvent les mobiliser pour établir les appels d'offres favorisant le recours au bio, identifier les fournisseurs de produits bio, adapter le travail en cuisine aux produits bio, etc. La mise en oeuvre de ces différents avis permettra aux collectivités de faire appel aux prestataires professionnels répondant le mieux à leur cahier des charges, dans le respect de la réglementation nationale et communautaire.

Données clés

Auteur : [M. Éric Straumann](#)

Circonscription : Haut-Rhin (1^{re} circonscription) - Union pour un Mouvement Populaire

Type de question : Question écrite

Numéro de la question : 64217

Rubrique : Enseignement

Ministère interrogé : Écologie, énergie, développement durable et mer

Ministère attributaire : Écologie, développement durable, transports et logement

Date(s) clé(s)

Question publiée le : 24 novembre 2009, page 11041

Réponse publiée le : 21 décembre 2010, page 13723