

À la cantine de ce lycée, 50 % des aliments sont bio

À Alençon, le lycée Leclerc-Navarre sert près de 50 % de bio dans ses menus. Une exception. Le gouvernement cherche à accélérer les objectifs d'une alimentation durable et bio dans les cantines.

L'initiative

Avec 80 % d'aliments locaux dont 50 % issus de l'agriculture biologique, le restaurant scolaire du lycée Leclerc-Navarre d'Alençon (Orne) a placé la barre très haut. Ici, pas de tomates en hiver. Ces fruits (cuisinés comme des légumes) n'arriveront dans les assiettes des 1 300 lycéens qu'à la fin du printemps. « **On s'adapte à la saisonnalité des productions locales** », explique Yann Lebel, le chef cuisinier, à la tête d'une « brigade » de douze agents.

Cette performance est le fruit d'un travail de bénédictin mené depuis huit ans. « **On a démarré avec 3 ou 4 % de produits bio.** » Ardent défenseur des produits de saison, « **qui ont du goût** », Yann Lebel s'appuie aujourd'hui, sur une trentaine de fournisseurs locaux, situés à moins de 50 kilomètres d'Alençon, pour réaliser les 800 couverts quotidiens. Les producteurs, la plupart bio, sont soigneusement sélectionnés. « **Je vais les rencontrer dans leur exploitation avant de m'engager.** »

Un marché de deux milliards d'euros pour le bio

Les agriculteurs livrent directement la cuisine du lycée, en pain, farine, légumineuses (quinoa, pois, lentilles), fromages frais à tartiner, fromage de brebis, gouda local, fromages normands au lait de vache, courges... « **On propose 100 % de fruits et légumes frais.** » Plutôt que des fruits exotiques, la priorité est donnée aux pommes, poires et kiwis produits en Normandie.

Yann Lebel passe par un appel d'offres public pour la viande, fournie par la charcuterie Cosme du Mans, dans le département voisin. Le cahier des charges impose le moins d'intermédiaires possibles mais sans pouvoir exiger de circuit court. « **Il nous faut renouveler constamment les producteurs. Le fournisseur de tomates va arrêter et nous ne trouvons pas de beurre bio ni de fruits rouges.** »

Cette cuisine scolaire, qui maîtrise ses charges (20 centimes de plus par repas), constitue une référence en Normandie où les restaurants des 152 lycées ne servent pas plus de 5 % de produits bio. Avec son opération « Je mange normand dans mon lycée », la Normandie encourage pourtant, depuis 2018, à consommer local. « **Nous sommes parvenus à 51 % de produits normands avec 380 fournisseurs référencés**, souligne Clotilde Eudier, vice-présidente de la Région. **La principale difficulté tient à la logistique.** »

C'est aussi un des problèmes pour respecter la loi Alimentation (Egalim), de 2018, complétée par la loi Climat et résilience de 2021. Elles fixent l'objectif d'offrir au moins 50 % de produits durables et de qualité dont au minimum 20 % de produits biologiques dans les repas servis en restauration collective.

Cette mesure s'applique depuis janvier 2022 à tous les restaurants collectifs de services publics (scolaire et universitaire, hôpitaux, administrations...), et depuis janvier 2024 aux établissements privés. C'est un marché de deux milliards d'euros supplémentaires pour l'agriculture biologique.

Mais, selon les déclarations sur la plateforme « ma cantine », les gestionnaires de restaurant collectif n'ont consacré que 27,5 % de leurs achats à des produits durables et de qualité dont 13 % de bio. En partie à cause « **d'une méconnaissance de la loi** » par les acteurs, selon les pouvoirs publics. Sur 80 000 établissements de restauration collective, 35 000 sont inscrits sur « ma cantine ».

Pour y remédier, le ministre de l'Agriculture a organisé, le 2 avril, une « conférence des solutions de la restauration collective », avec ses homologues de la fonction publique, des collectivités territoriales et de la ruralité mais aussi représentants des collectivités, d'écoles, d'hôpitaux ou d'entreprises comme Sodexo. Le gouvernement travaille, notamment, sur une charte avec les principales sociétés de restauration collective et les grandes entreprises, afin de les pousser à s'engager et à s'enregistrer sur la plateforme « ma cantine ».

Guillaume LE DU.



Le restaurant du lycée Leclerc-Navarre d'Alençon sert 800 couverts par jour. Près d'un aliment sur deux est bio et local. Ouest-France