

AU LYCÉE RISLE-SEINE DE PONT-AUDEMER

Les lycées confrontés aux mêmes obstacles

Cheffe de cantine depuis 12 ans au lycée Risle-Seine, à Pont-Audemer, Emilie Vone avance elle aussi vers les objectifs d'Egalim. Toutefois, entre 2023 et 2024, les « scores » de la cantine ont peu augmenté, à cause de la confusion sur les produits comptabilisés ou non. « L'État et la Région nous demandent de servir des produits locaux. Sauf que beaucoup de fournisseurs locaux n'ont pas les bonnes normes et ne sont pas labellisés 'Haute Valeur Environnementale' (HVE), par exemple la Ferme du Moulin ou les frites Mercier, la chèvrerie qui me fournit à Fresne-Cauverville... Pour les producteurs cela leur coûterait cher de décrocher ces labels », analyse-t-elle.

L'établissement a néanmoins obtenu le label de la Région Normandie, « Je mange normand dans mon lycée ». Mise en œuvre depuis septembre 2017, cette politique a pour ambition de servir 80 % de produits normands dans l'ensemble des lycées publics. « Elle va de pair avec les objectifs de la loi Egalim puisque nous encourageons le développement et la promotion des filières de qualité », soutient la Région. Entre autres dispositifs, elle accompagne les établissements dans la commande publique pour que certains



L'équipe de la cantine du lycée Risle-Seine devant le distributeur de yaourt. EG

produits puissent rentrer dans le cadre d'Egalim.

Maîtriser les coûts

Les produits durables coûtent d'ailleurs plus cher. Emilie Vone commande des œufs de la Ferme Patin à Saint-André-d'Hébertot, mais pas tous, car en bio, le prix est triplé, passant de 12 centimes à 35 centimes par œuf.

Pour maîtriser les coûts, une des solutions est la cuisine végétarienne, « car sur la viande il y a une grosse inflation, et à la place, on peut se permettre de mettre une légumineuse bio ». Emilie Vone reçoit par exemple ses haricots rouges de la Ferme des Mille Epis, à Epieds. Elle cuisine du crumble de légumes avec du parmesan,

des lentilles corail, des 'tartines pizza' maison avec des légumes, des lasagnes végétariennes...

Changer les habitudes

« Là où nous avons le plus de mal, c'est au niveau des élèves, il y a un gros problème d'habitudes alimentaires. Ils ne mangent pas de légumes, et très peu de viande à décortiquer comme les cuisses de poulet. » Elle constate : « Aujourd'hui, j'ai fait un chili sans viande, mais je sais que ce n'est pas la première chose qui va partir. Si on leur dit qu'il n'y a pas de viande, ils n'en veulent pas. » La cheffe de cuisine remarque aussi que c'est plus marqué chez les élèves de lycée professionnel.

« Egalim, ce n'est pas seu-

lement les aliments, mais c'est aussi la réduction des déchets. Avant nous faisons des gâteaux dans des ramequins individuels en aluminium. Maintenant, nous avons des moules en silicone réutilisables », illustre la professionnelle. La cantine a également investi dans un distributeur pour le yaourt de la Ferme du Moulin, à verser dans des pots en verre. « J'ai effectué un appel aux dons de pots de yaourt en verre, nous en avons récupéré 1 000. »

Emilie Vone se demande, enfin, pourquoi les commerces ne seraient pas aussi obligés de mettre en avant les produits durables : « Si l'on veut faire fonctionner le local et le durable, il faut que tout le monde s'y mette ! »

Quels sont les produits de qualité et durables ?

Calculé en valeur d'achat, le pourcentage de 50 % de produits durables et de qualité de la loi Egalim prend en compte les produits suivants :

- Issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20 % minimum)
- Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), ou Spécialité traditionnelle garantie (STG)
- Du commerce équitable
- De la pêche maritime bénéficiant de l'écolabel Pêche durable
- Les produits « issus d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)
- Les produits « fermiers », « produits de la ferme » ou « produits à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production (œufs fermiers, fromages fermiers...).
- Jusqu'au 31 décembre 2026 uniquement, les produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2.
- Les produits bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » (RUP), qui vise à faire connaître les produits agricoles provenant des régions ultrapériphériques de l'Union européenne, dont fait partie l'Outre-mer français.

Mais aussi selon les critères de chacun

C'est là que ça se corse. Les cantines (ou plus largement, les acheteurs publics) peuvent aussi définir des produits dits « durables et de qualité » selon leurs propres critères. Par exemple, une collectivité peut se baser sur les critères des légumes de saison ou de viande sans antibiotiques. Elle peut considérer un produit comme « équivalent » à un produit labellisé « à partir des éléments de preuve apportés par le fournisseur ». Peuvent également rentrer dans les objectifs « les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit » et enfin « les produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et d'approvisionnements directs de produits de l'agriculture ».

À condition de respecter les règles de la commande publique, « les acheteurs sont libres de définir les modalités qui leur semblent les plus pertinentes ». Ainsi, les collectivités ont le pouvoir d'intégrer d'autres produits dans la catégorie « de qualité et durables ».

FOULBEC

Dans cette petite cantine, la priorité est « de donner quelque chose de bon » aux enfants

Les cantines des écoles de petites communes dépendent souvent d'entreprises de la restauration pour nourrir les enfants. Exemple à l'école de Foulbec, où la priorité de la mairie est que les menus plaisent aux enfants.

Les enfants (ils sont une soixantaine) bavardent joyeusement dans leurs tenues de carnaval. Comme chaque midi, la salle des fêtes de Foulbec, qui sert de cantine à l'école élémentaire, est bien animée. Ce jour-là, les élèves du CE1 au CM2 ne font pas de chichi face aux agents communaux William et Pamela. Frites et beignets de chou-fleur, c'est un plat à leur goût. Même s'il y a une petite ruse : « Si on leur donnait du chou-fleur en gratin, ils n'en mangeraient pas. Mais là, ils ont l'impression que ce sont des nuggets », confie Marianne Guest-Chappelin, première adjointe de la commune qui participe au choix des menus.

Parmi les propositions de la société Newrest restauration, qui livre les plats déjà cuisinés, les élèves sélectionnent les aliments appréciés des enfants, afin d'éviter trop de gâchis. Mais « par moments, il y a des menus où l'on ne prendrait



À l'école de Foulbec, les menus de la cantine donnent parfois du fil à retordre aux adjointes et au personnel, comme ici Pamela. EG

rien » pour l'adjointe. Le maire Alain Fontaine ajoute : « Quand on leur sert du chou rouge au vinaigre, tout part à la poubelle. »

Pour lui, avant de se soucier des produits bio ou durables de la loi Egalim, il faut d'abord que les enfants finissent leur assiette. « Si on les écoute, les gamins ne mangent pas, car ils n'aiment pas. Nous avons

envie de leur donner quelque chose de bon », explique-t-il. Un domaine de plus dans lequel le maire se sent contraint : « J'en ai ras le bol. Nous sommes assez grands pour gérer nos affaires ! »

Le tableau n'est pas si noir. Si « nous en avons un ou deux qui ne mangent parfois que des croûtons de pain », les enfants n'ont pas une com-

plète aversion pour les légumes. « J'adore les légumes, surtout les brocolis ! » sourit le petit Ethan. Compensés par du fromage, les déjeuners sans viande sont bien vécus. « Ils adorent les lentilles, les carottes râpées et la soupe à la tomate », remarquent Pamela et William.

Quand les écoliers font la fine bouche, « on les incite à goûter sous forme de blagues, on

les charrie, et parfois on leur dit que ça vient du jardin de Pamela ou du mien », sourit William.

Grâce à sa stratégie, l'équipe se réjouit d'avoir « très peu de gaspillage ». Déjà, au lieu d'avoir cinq composantes dans le repas (entrée, deux composantes de plat, fromage, dessert), les élèves ont décidé d'en garder seulement quatre. Et le vendredi, quelques surplus sont distribués aux enfants.

Des repas livrés par une entreprise

À Foulbec, les objectifs d'Egalim entrent donc peu en compte dans l'élaboration des menus. De plus, la petite cantine dépend de son fournisseur Newrest restauration, un poids lourd français, lui-même soumis à la loi. Contacté, Newrest Barentin nous renvoie vers la collectivité.

Sur le menu de la semaine qu'il a proposé à la commune, malgré la présence de produits locaux et de plats cuisinés dans sa cuisine centrale à Barentin, une seule préparation sur les 38 options est indiquée comme contenant au moins un ingrédient Egalim.

Si ses scores ne sont pas disponibles sur la plateforme *Ma Cantine*, d'autres cuisines de l'entreprise affichent des taux de bio et de produits Egalim très variables.

Olivier Sadran, co-président de Newrest, répondait à une question de France Bleu Occitanie en mars 2024 : « Cette loi Egalim génère des surcoûts qui ne sont pas pris en compte par les clients. En tout cas, par les collectivités locales qui n'ont pas les moyens de pouvoir assurer ce type de prestation. »

● Un dossier rédigé par Emma Grivotte