

panorapresse.ouest-france.fr

« Il faut une vraie volonté politique » : dans ce village, les enfants mangent bio et local à la cantine depuis 30 ans

6-8 minutes



Virginie Coquin, cantinière de l'école de [Courtonne-la-Meurdrac](#), sert le repas aux élèves. Au menu du jour : purée de pommes de terre et rougail de saucisses de bœuf. Tout a été cuisiné par ses soins le matin même. | Ouest-France

À la fin des années 1990, choqués par la crise de la vache folle, les élus de [Courtonne-la-Meurdrac](#), dans le [Calvados](#), ont décidé de favoriser les produits bios et locaux dans la cantine scolaire. Depuis 2018, cela concerne pratiquement 100 % des ingrédients utilisés. Un choix politique assumé par ce village et les agriculteurs partenaires, qui aimeraient voir se développer une filière plus solide.

Qui a dit que les enfants n'aimaient pas les légumes ? « J'aime les épinards, les choux de Bruxelles et les carottes, mais mon préféré c'est la courgette ! » On en resterait bouche bée. Loin des souvenirs de cantine qui font encore froncer le nez de dégoût, l'école de [Courtonne-la-Meurdrac](#) a su conquérir les papilles de ses élèves. À l'heure du déjeuner ce mardi de janvier, les avis sont unanimes, quoique difficilement audibles au milieu du brouhaha ambiant.





En entrée ce midi, les élèves mangent un velouté de butternuts issus des Jardins du Cep. | Ouest-France

Préparés chaque matin par la cantinière Virginie Coquin, les repas scolaires de ce petit village normand sont bons au goût, mais aussi pour la santé. Depuis 2018, tous les produits utilisés sont [issus de l'agriculture biologique](#), hormis le poisson sauvage, et locaux pour la grande majorité d'entre eux : «Nos légumes viennent d'un maraîcher installé à 10 km d'ici et la viande de bœuf est livrée par un élevage à 15 km de distance.»



La viande de bœuf bio, utilisée par la cantine de [Courtonne-la-Meurdrac](#), est issue de l'élevage de Didier et Carine Pellerin, aux [Monceaux](#), à quelques kilomètres de distance. | Ouest-France

« Il faut suivre les saisons »

Un fonctionnement en circuit court, désormais bien rodé. «Je prépare mes menus trois semaines à l'avance, puis je passe mes commandes,» décrit Virginie Coquin. «On suit les saisons et on s'adapte au stock disponible chez les agriculteurs. La plateforme [Bio en Normandie](#) me permet de trouver des compléments, tout en restant dans la région. Les produits laitiers, par exemple, viennent de l'[Eure](#). Au début, pour commander à plusieurs fournisseurs en même temps, je m'arrachais les cheveux. Maintenant, avec l'habitude, ça va.»





Virginie Coquin, cantinière de l'école de [Courtonne-la-Meurdrac](#), prépare chaque jour à manger pour les 60 élèves, à partir de produits bios et souvent locaux. | Ouest-France

Charge aux producteurs d'assurer ensuite les livraisons. «Nous livrons toutes les semaines en allant à [Lisieux](#), c'est sur notre route,» assure [Bernard Lorber](#), gérant des [Jardins du Cep](#), à [Valorbiquet](#). «Nous travaillons avec la cantine depuis 2018. C'est important de donner le goût des légumes aux enfants.»

Aux [Monceaux](#), Didier et Carine Pellerin se sont convertis au bio en 2000, après la crise de la vache folle. «On nourrit nos animaux avec du foin et de l'herbe que nous faisons pousser sans phyto. Nourrir nos enfants en bio est vertueux, nous avons la chance d'être dans une région où cela est possible.»



Didier et Carine Pellerin, éleveurs de bovins dans la commune des [Monceaux](#), approvisionnent la cantine de [Courtonne-la-Meurdrac](#) depuis près de dix ans. | Ouest-France

De 30 à 100 % de bio en quatre ans

Depuis 2022, [la loi Egalim](#) impose aux cantines scolaires de se fournir à 20 % en produits bios et encourage l'approvisionnement local. Mais à [Courtonne-la-Meurdrac](#), c'était déjà le cas de longue date. «À la fin des années 1990, après la vache folle, le conseil municipal a décidé d'approvisionner la cantine en matières de meilleure qualité et de proximité,» rembobine [Éric Boisnard](#), maire du

village depuis 2014. «En 2014, nous avons atteint 30 % de bio. Puis 50 % en 2017 et quasiment 100 % depuis 2018.»

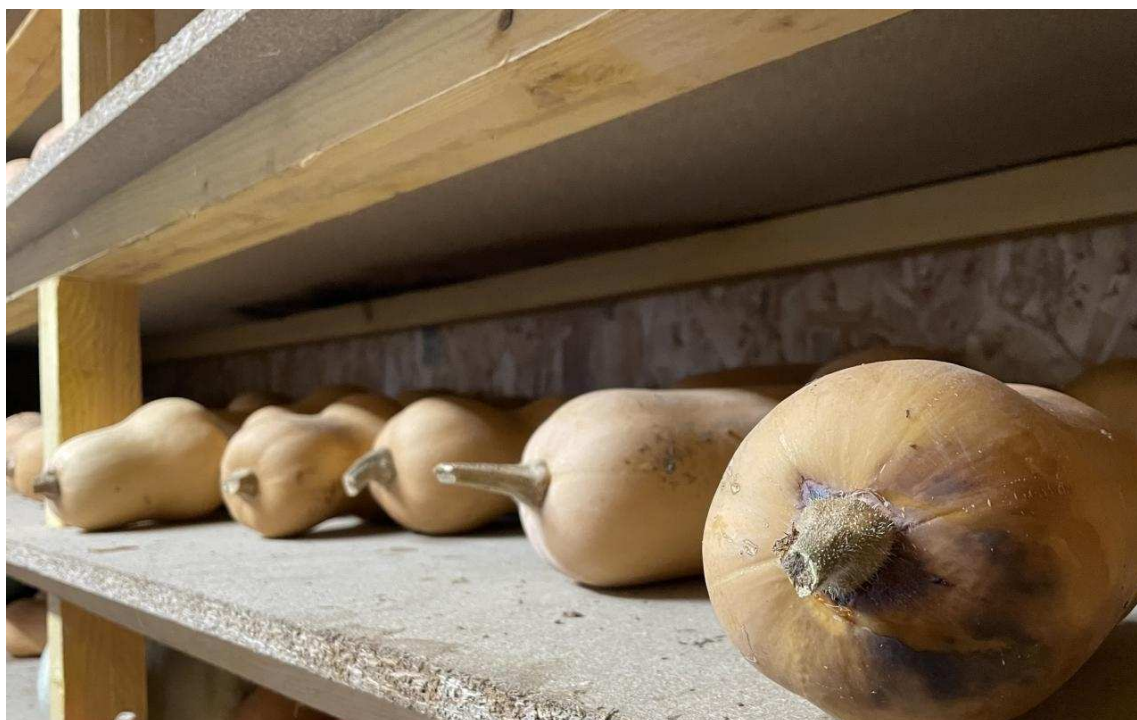


Éric Boisnard, maire de [Courtonne-la-Meurdrac](#), et son équipe sont à l'origine de l'augmentation des produits bios et locaux dans la cantine scolaire de la commune. | Ouest-France

Une transition acceptée sans remous par les parents d'élèves : «Le prix des matières premières a augmenté, mais pas celui de la cantine. La commune a pris en charge la différence, soit 5 000 € en 2018. À l'époque, cela représentait 10 % de notre capacité d'autofinancement. C'était un vrai choix politique, nous aurions pu mettre cet argent ailleurs.»

« C'est plus compliqué, mais ça en vaut la peine »

En 2018, la cantine bio et locale de [Courtonne-la-Meurdrac](#) a fait les gros titres de la presse nationale. Depuis, la mairie est parfois sollicitée par d'autres communes ou des associations de parents d'élèves. «On ne veut pas donner de leçons, ni se poser en exemple,» tempère Éric Boisnard. «Tendre vers le 100 % bio et local est beaucoup plus facile dans une petite école et, pourtant, trouver des fournisseurs a quand même été compliqué au début.»





Les butternuts bios des Jardins du Cep finissent dans les assiettes des écoliers de [Courtonne-la-Meurdrac](#), à 10 km de là. | Ouest-France

C'est que le rythme de la nature et celui de l'école ne collent pas toujours. «Il faut concilier le planning de production et de transformation avec les besoins de l'école,» résume [Didier Pellerin](#). «Pour l'éleveur, c'est plus compliqué que de suivre le circuit classique de vente, mais ça en vaut la peine.»

Une complexité qui a poussé Gaylord Hue, maraîcher bio à [Beuwillers](#), à cesser l'approvisionnement de cantines scolaires. «C'est dur d'être en phase. On peut avoir trop de légumes par rapport à la demande des écoles, ou l'inverse, pas assez de produits pour répondre à leurs besoins.»



Gaylord Hue, maraîcher à [Beuwillers](#), approvisionnait la cantine de [Courtonne-la-Meurdrac](#) en légumes bios et de saison, avant de cesser en raison des contraintes. | Ouest-France

« Je me déssole quand je vois tout ce qui vient de l'étranger »

La solution, pourtant, est toute trouvée. À l'unanimité, producteurs et élus appellent à une réflexion conjointe sur le sujet. «Il faudrait créer une coopérative, portée par les agriculteurs ou par les communes », espère Gaylord Hue. «Il faudrait se regrouper via l'agglomération Lisieux Normandie, et créer un cercle vertueux, mais un engagement des élus est nécessaire », abonde [Didier Pellerin](#) et [Éric Boisnard](#), également vice-présidents de l'agglomération.

« Il faut une vraie volonté politique, » martèle [Bernard Lorber](#). «Je me déssole quand je vois tout ce qui vient de l'étranger, alors que nous avons tout ce qu'il faut dans notre pays !» Et parfois même, juste au coin du village.