

Du bio au menu de neuf écoles privées de la région parisienne

06.04.11 | 14h42

Manger bio et bon à l'école, c'est possible. Neuf cantines de la région parisienne mènent depuis la rentrée 2009 une expérience inédite en France : proposer un repas le plus écologique possible aux enfants. Bien au-delà des 20 % de repas bio d'ici à 2012, objectif assigné à la restauration collective publique, donc aux cantines scolaires, par le Grenelle de l'environnement. *"Nous voulions que la nourriture de nos enfants soit 100 % bio, ou alors venant de l'agriculture raisonnée, et plus de produits locaux pour minimiser l'empreinte écologique"*, explique Elisabeth Laville, maman initiatrice du projet, également fondatrice du cabinet de conseil en développement durable Utopies.

Le projet, qui s'est même doté d'un site (Noscantinespourlaplanete.com), peut s'enorgueillir de résultats plus qu'honorables : aux dernières statistiques, un menu type dans ces neuf écoles comporte 90 % de produits biologiques. Un record en France.

Le pari n'était pas gagné d'avance. *"Nous avons interrogé une multitude de prestataires, se souvient Marie Mellet, directrice de l'école privée Montessori Kids dans le 5^e arrondissement de Paris, les réponses étaient toujours les mêmes : on nous rétorquait que ce n'était pas assez rentable ou on nous proposait des repas à plus de 10 euros, ce qui était impensable."*

D'où l'idée de travailler avec le prestataire de l'école, RGC restauration, filiale de Sodexo spécialisée dans la restauration collective. *"Nous lui avons un peu forcé la main"*,

reconnaît la directrice. Une version que ne conteste pas l'intéressé. *"Chez nous, tout le monde a un peu rigolé, le projet était assez utopique"*, reconnaît Hugues Raymond, directeur de la relation client. *"Nous ne savions pas si nous pouvions tout faire de A à Z. Il a fallu tout remettre à plat. On m'a pris pour un dingo mais j'ai pris cela à bras-le-corps"*. Fini les aliments industriels "classiques" bien connus des cantines comme le cordon-bleu, le flan pâtissier, les fromages fondus ou les produits déjà sucrés (yaourts, compotes...).

La filiale, qui n'a jamais eu un tel cahier des charges, se repose alors des questions de base : *"Quelles recettes proposer ? Comment s'approvisionner ? Quels sont les risques de ruptures de stock ?"*, se souvient le responsable. Le but était bel et bien d'acquérir un savoir-faire maison, *"car, en restauration collective, nous ne savions pas, par exemple, travailler les pâtes et le riz complet ou semi-complet pour qu'il ne soit pas trop dur"*, reconnaît M. Raymond.

L'entreprise avoue avoir tâtonné. *"Il nous a fallu une bonne année de calage pour se créer un réseau de fournisseurs, des fiches recettes. Nous avons pas mal fonctionné sur le bouche-à-oreille et sommes allés chercher du côté des restos bio"*, se rappelle ce responsable.

Autre difficulté à surmonter, *"il s'agissait de rester dans les clous au niveau des prix"*, explique Elisabeth Laville. Pour éviter d'exploser le budget des familles, ces cantines proposent une fois par semaine un repas végétarien, moins onéreux qu'un menu comprenant de la viande. Les bambins ont donc vu arriver dans leurs assiettes du chili sin carne, des croc-tofu, des galettes et poêlées de céréales, du couscous végétarien, du parmentier de légumes. Aux dernières nouvelles, ils apprécient.

Seconde piste d'économie, la réduction des déchets. *"Environ 40 % de ce qui est proposé dans les cantines est jeté"*, explique M^{me} Laville. Pour minimiser ces déchets, *"nous avons mis en place une réunion hebdomadaire par téléphone entre les responsables de*

chaque école et le prestataire afin de valider les recettes qui fonctionnaient et celles qui étaient refusées d'emblée par les enfants", poursuit-elle. Un suivi assez contraignant mais qui, là aussi, commence à porter ses fruits.

"Les plats qui ne marchent pas sont très vite identifiés et nous avons eu de vraies bonnes surprises : les enfants ont adoré le panais par exemple." Le dispositif vient de prendre son régime de croisière et les réunions sont désormais bimensuelles. "On navigue encore à vue, reconnaît cependant M^{me} Mellet. C'est nouveau pour le prestataire et la plus grande difficulté est de trouver un terrain d'entente. Nous voulions, par exemple, que les sauces soient à part pour ajuster les plats au dernier moment. A notre grande surprise, la mise en oeuvre a été très difficile. Nos exigences créent parfois des contraintes techniques qu'on a du mal à évaluer."

Le repas est facturé 3,98 euros par RGC aux écoles. *"Il faut ajouter 3 euros pour payer le personnel de la cantine, le réchauffage des repas, certaines préparations, car nous préférons couper les fruits juste avant de les servir pour qu'ils aient plus de goût, le pain, la vaisselle..."*, précise M^{me} Mellet. Un repas qui revient donc à 7 euros par jour pour la famille, *"soit 2 euros de plus qu'auparavant"*, ajoute la directrice, *"mais les familles ont suivi"*. Il est vrai que les neuf écoles participant à l'aventure sont toutes privées.

Côté Sodexo, l'entreprise, plutôt dubitative au départ, se retrouve dotée d'un nouveau savoir-faire : elle sert désormais 300 repas écolos par jour dans ces neuf écoles et a depuis janvier un cuisinier et une cuisine consacrés au projet. *"Lorsqu'une recette est validée "Nos cantines pour la planète", elle peut facilement être généralisée à l'ensemble du groupe, note M. Raymond. Cette expérience est un laboratoire qui va servir l'entreprise dans le monde entier."*

Laure Belot Article paru dans l'édition du 07.04.11