

## L'INITIATIVE

---

### Des cantines plus vertes

Depuis novembre dernier, huit écoles privées de région parisienne ont converti leur cantine à l'alimentation biologique. Ces écoles maternelles et primaires sont notamment issues du réseau Montessori. Elles ont négocié ce virage avec l'aide du restaurateur collectif RGC Restauration, filiale de Sodexo. Le cahier des charges rédigé par les écoles comprend plusieurs obligations. Les produits biologiques, équitables ou Label Rouge composent les repas des enfants lorsque l'approvisionnement est possible. RGC Restauration s'est engagé à ne pas servir d'espèces de poissons sauvages menacées, comme le cabillaud ou le thon rouge, ni de plats industriels, ni d'OGM. En revanche, des légumes et fruits variés et des variétés originales seront régulièrement proposés. Le contrat prévoit aussi

une politique de recyclage des déchets stricte du prestataire et des livraisons par camion à gaz naturel liquéfié. Plusieurs règles ont été définies pour limiter à 3,80 euros le coût du repas pour les parents : diminution de la consommation de viande, lutte contre le gaspillage et réduction du nombre de plats par repas. La plupart des cantines qui se sont initiées à l'alimentation biologique se contentent de programmer un repas de ce type par semaine. Cette initiative a été soutenue par Elisabeth Laville, PDG du cabinet de conseil environnemental Utopies, dont la fille est scolarisée dans l'un des huit établissements concernés. Le Grenelle de l'environnement prévoit que d'ici à 2012, 20 % de la nourriture servie dans la restauration collective devra être issue de l'agriculture biologique.