

Tous les jours au menu des écoliers

NICOLAS RICHOFFER/METRO

Betteraves rouges, pâtes au poulet et abricots... C'est le menu 100 % bio servi hier aux 65 élèves de l'école bilingue Living School, à Paris. Autour des petites tables, les enfants savourent en toute connaissance de cause. "Il n'y a pas de produits chimiques, c'est bon pour la planète et pour la santé", explique Elmar, 8 ans, qui mange aussi du bio chez lui. Tiber, 7 ans, a "aimé les pâtes, mais les betteraves, bof". A la fin de chaque repas, les enfants lèvent la main pour donner leur avis sur le menu. Lundi, c'était ravioli... mais au tofu ! Les enfants apprécient aussi les fruits frais, les lentilles corail ou la purée de brocolis. "Ces questionnaires de satisfac-



"Il faut changer de fournisseurs, cuisiner des légumes oubliés, c'est un gros effort."

CHLOÉ TERRIER, RESPONSABLE À L'ÉCOLE LIVING SCHOOL

tion servent à valider ce qui plaît. Comme ça, on a divisé par deux les déchets", explique Chloé Terrier, responsable administrative de Living School. Pas question de gaspiller, même si une partie des restes est récupérée dans un lombricomposteur.

Depuis septembre 2009, cette école privée propose des repas issus de l'agriculture biologique (à 80 %) ou du commerce équitable.

Huit autres écoles privées participent au programme Nos cantines pour la planète, lancé par le cabinet Utopies. Pour ne pas explorer la facture, les menus ont été repensés : pas de viande le jeudi, des repas sans entrée ou sans fromage... Le prestataire, RCG, filiale de Sodexo, a dû s'adapter. "Il faut changer de fournisseurs, cuisiner des légumes oubliés, c'est un gros effort", souligne Chloé Terrier. Les familles paient 7 euros par repas, soit 2 euros de plus qu'avant. Des tarifs encore supérieurs à ceux des écoles publiques. Le Grenelle de l'environnement a fixé pour objectif 20 % de bio dans les cantines en 2012. En 2010, on en était à 1,8 %. ● A-A-D