

Saint-Étienne revient sur le 100% bio dans ses cantines

La Ville a mis cinq ans pour convertir ses cantines au 100 % bio. Cependant, le renouvellement du contrat de restauration collective va être l'occasion pour la nouvelle municipalité d'adapter son cahier des charges.

PROMESSES TENUES ?

Dès 2009, la ville de Saint-Étienne s'est engagée sur une part croissante de bio dans ses cantines scolaires. Une promesse inscrite dans le contrat de restauration collective avec le groupe Elior qui avait remporté le marché pour sept ans. L'enjeu était de taille : 3 000 repas quotidiens dans les 44 cantines scolaires de la ville. Depuis 2014, par ailleurs, elles sont passées au 100 % bio. « En régie directe, je doute que la Ville ait pu atteindre cet objectif dans des délais aussi courts », estime Samy Kefi-Jérôme, adjoint au maire de Saint-Étienne en charge de l'éducation, membre de l'équipe municipale élue en 2014. « Le budget affecté à la restauration collective est maintenu constant depuis 2009 », indique l'adjoint au maire.

Pour les parents, le prix du repas a évolué à la marge, avec une hausse de 0,10 euro. Quant au prestataire, il a limité le surcoût du bio en privilégiant les légumineuses ou le poisson aux dépens de la viande. À la mise en place du contrat, la municipalité avait sollicité l'Ardab (Association des producteurs biologiques du Rhône et de la Loire) pour caler l'approvisionnement du prestataire à



La municipalité stéphanoise souhaite intégrer 70 % de produits locaux dans les repas de ses cantines, mais avec un cahier des charges révisé qui fixe un objectif minimal de 80 % pour la part du bio.

l'offre des fournisseurs locaux. « L'idéal aurait été qu'Elior fasse le point à l'avance avec les maraîchers pour connaître les produits disponibles les mois suivants », regrette Bérénice Bois, chargée de mission de la restauration collective au sein de l'Ardab.

Faute de concertation suffisante, des échelotes bio importées de Chine ont attiré dans les assiettes. « Or, si on veut intégrer le bio dans une démarche cohérente, on doit aussi prendre en compte le bilan carbone », défend Samy Kefi-Jérôme. C'est pourquoi la municipalité a choisi d'adapter

le cahier des charges du nouveau contrat sur la restauration collective, qui sera effectif en septembre 2016. « Nous souhaitons intégrer 70 % de produits d'origine locale », déclare l'adjoint au maire. Moins ambitieux, le nouveau cahier des charges abaisse l'objectif minimal de la part du bio à 80 %. Un principe de réalité qui devrait faire plaisir au ministère de l'Agriculture qui mettra en juillet à la disposition des collectivités une « boîte à outils des acheteurs publics de la restauration collective » pour les aider à s'approvisionner en produits locaux et de qualité. **MC**