

Actualité > Grand Sud > Ariège

Publié le 26/06/2016 à 06:52

## Au total, «manger bio ne coûte pas plus cher»

Éducation - Restauration scolaire



Vicky, cuisinière et Maxime, le chef de la cuisine centrale de La Bastide-de-Sérou, travaillent les produits bio d'une quarantaine de producteurs locaux. /Photo DDM, Ar.P.

Le CIVAM bio poursuit ses actions auprès des parlementaires pour faire avancer la cause du bio dans la restauration collective. L'exemple de la communauté de communes du Séronais prouve que cela ne coûte pas plus cher de bien manger.

Que de chemin parcouru avec le plan «Bien manger ensemble en Séronais.» Avec le recul, la communauté de communes fait même figure de pionnières en matière de restauration collective bio avec le CIVAM BIO 09.

La cuisine centrale de La Bastide de Sérou, qui emploie trois cuisiniers et intègre une légumerie, confectionne 330 repas par jour pour les élèves des six écoles du secteur, une crèche et des personnes âgées livrées à domicile.

### «Où sont les graines ?»

Lundi et mardi, c'est bio. Jeudi et vendredi, les repas sont confectionnés avec d'autres produits frais et quelques produits bios dans une démarche autant nutritive qu'éducative... ont expliqué André Rouch, président de la communauté de communes du Séronais, Frédéric Cluzon, président de la fédération régionale de l'agriculture biologique et Magali Ruello, du CIVAM Bio à la députée Frédérique Massat (lire ci-contre).

«Les enfants prennent goût à ces repas. Un petit garçon a récemment demandé à sa maman où étaient les graines dans les carottes rapées ? Il était surpris de ne pas retrouver la même chose chez lui et à la cantine» explique Maxime, le chef de la cuisine centrale qui travaille avec une quarantaine de producteurs locaux, c'est à dire du Séronais et de l'Ariège.

Pascale rapporte la déception de son enfant au passage en collège. La cuisine du restaurant scolaire a sembelé-t-il du mal à tenir la comparaison avec la cantine de son ancienne école.

### Les enfants trouvent normal de bien manger

«Au final, les enfants trouvent normal de manger de la qualité et ils ne comprennent pas toujours l'écart avec les autres formes de restauration collective» souligne Frédéric Cluzon, président de la fédération régionale de l'agriculture biologique. D'autant qu'à une échelle maîtrisée, «le bio ne coûte pas plus cher» plaide Magali Ruello, animatrice projets alimentaires au CIVAM Bio : «En 2015, dans le Séronais, le coût matière d'un repas bio est de 1,77 € contre 1,69 € pour un repas classique.» Le coût total d'un repas dans les cantines du Séronais revient à 6,19 €. «Au niveau national, le prix global moyen d'un repas est de 8 € pour un coût des denrées de 2,08€.»

Des arguments que les représentants du CIVAM Bio de l'Ariège espère voir repris par les parlementaires ariégeois et notamment Frédérique Massat (lire ci-contre) pour inclure 20% de bio dans la restauration collective. Et Magali Ruello de préciser qu'«au niveau national, 400 000 hectares cultivés en bio suffiraient pour assurer ces 20%. En 2015, 1,3 million d'hectares étaient déjà cultivés en bio en France.» Le compte y est. Le goût aussi.

### Les tribulations du bio à l'assemblée

Pas facile pour le bio de s'inscrire dans la loi... Les sénateurs n'ont pas goûté le taux de 20% de bio que proposait la loi Alain d'ancrage territorial de l'alimentation. Ils ont supprimé cette disposition de la loi. «Le groupe écologiste, qui portait la mesure à l'assemblée a disparu, rappelle Frédérique Massat, députée de l'Ariège. A l'assemblée, techniquement on ne peut plus rajouter ces dispositions en seconde lecture.» Le groupe socialiste et la commission des affaires économiques que Frédérique Massat préside, ont déposé, jeudi soir, deux amendements à la loi égalité et citoyenneté reprenant ces dispositions. Des amendements qui seront examinés la semaine prochaine. «C'est la première fois que la loi fixe des objectifs chiffrés de cet ordre», se réjouit Frédérique Massat.

Arnaud Paul